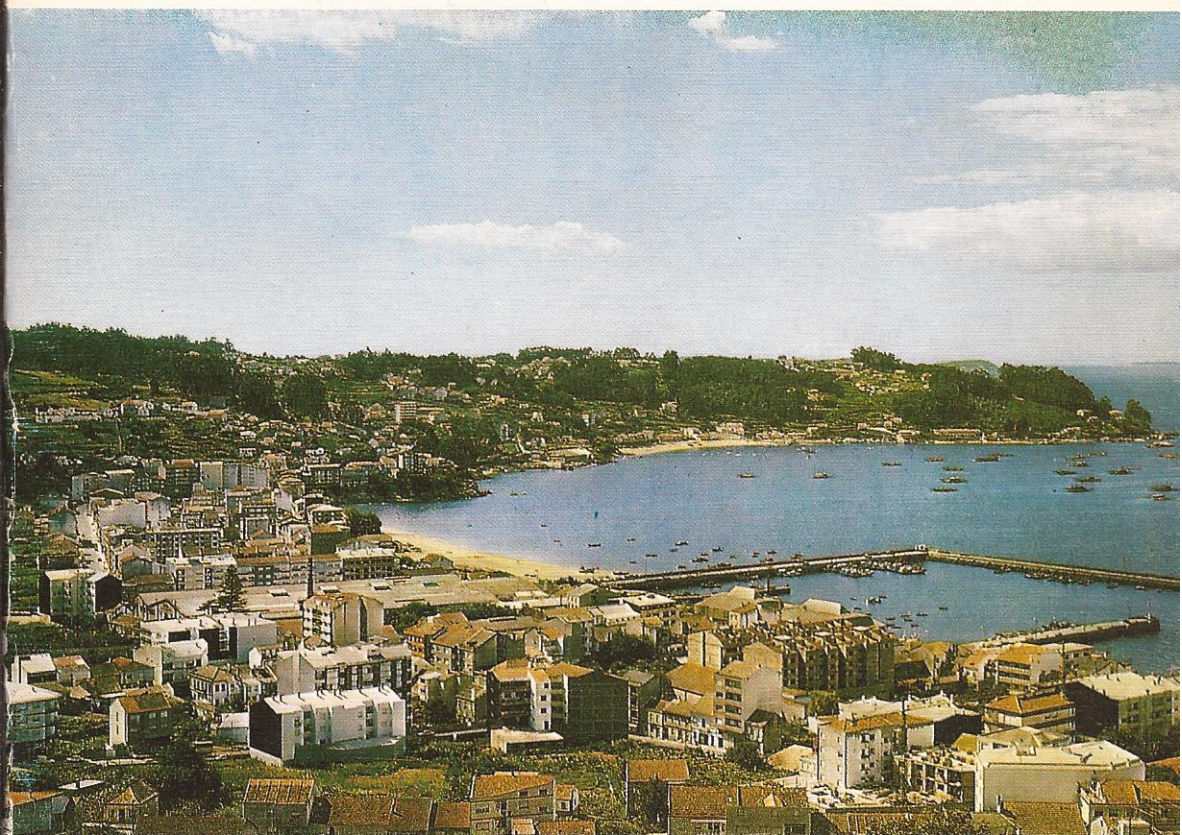


ASOCIACION GASTRONOMICA

PEÑA CERO



X ANIVERSARIO
BUEU, 1980 - 1990

SAUDA DO T A O I C E S O
PRESIDENTE DE

HONRA

con la intención de...
la economía de la...

Amigos, debemos...
que de este...
que...

Título original:
THE NOTHING ROCK

Autor:
PACHI ECÓ

Editor:
B. ESTÉVEZ CORPORACIÓN

Copyright:
PEÑA CERO LIMITED

1ª Edición Mayo 1990
Playa de Beluso, Bueu (Pontevedra) SPAIN

Printed in Bueu
Feito en Bueu
Obradoiro Viláfer

DEDICATORIA

A Todos aquellos que de alguna manera han elevado la cocina a noble Arte y la gastronomía al rango de ciencia.

A los "restauradores" que con su trabajo e investigación han rescatado de los tiempos las viejas recetas, adecuándolas con imaginación y sapiencia a las exigencias de la actualidad.

A los Amigos de la Cocina Gallega que con tanto esfuerzo e ilusión han elevado nuestros platos típicos al Hit Parade de la Gastronomía Nacional.

Pachi Ecó

SAUDA DO PRESIDENTE DE HONRA

Amigos, bebamos, comamos e cantemos.

¡Amigos!, bebamos, comamos e cantemos que este mundo ten de quedar aquí, e con pelexo e todo!. Volo aseguro, que de este val de bagoas non imos levar outra cousa que a alegría sentida de camaradería ó redor da mesa. Deixemos que o sol que fixo madurecer esas uvas nosas de treixadura ou de tinta femia volve a brilar no noso espírito.

Que o noso ser parrandeiro, popular, enxebre e galego se espalle pola nosa terra, que tanto teremos dabondo de estar cabreados cós trabucos e mailas malas novas que nos ofrece a cada paso a vida cotián. Respirade paseniño o alente reparador do albariño, a serena profundidade do tinto señorial que era viño de frades e de abades, que eses sí que eran larpeiros e comilóns, e non coma nós que somos ante todo deportistas...

Quero rendir unha especial homaxe á señora Severina, que é, sen dúbida, o máis importante da nose Peña, quen ostenta con merecida fama e universal recoñecemento a sona de coziñeira e mesoeira maior da Praia de Beluso e dos seus territorios parroquiais, das feligresías veciñas e aínda máis alén do mar.

Ilustre e benquerida Peña, amigos e parroquianos todos, exquisitos degustadores do viño do país, señores da Peña Cero: Nós que



entre todos inventamos o xeito de acertar non acertando, pasaremos a pequena historia deste país, feito por xentes coma nós, sinxelas e humoristas, dispostas a lle botar sempre unha man o amigo, o contertulio,... cando se trate de apurar unhas cuncas de viño de Cela ou de Albariño son palabras amiores. Eu, como Presidente de Honra que son, vos teño que botar un discurso un día destes, así que ide tomando nota.

A Peña Cero é algo máis que unha broma ou unha anécdota persoal, unha falcatruada ou unha papadela. A Peña Cero é a testemuña de que nesta parte do mundo que se chama Galicia pervive o espírito burlón e solidario, intelixente e tolerante dos nosos maiores que souberon disfrutar do pracer da amizade, da solidariedade, do sentido veciñal e que fixeron patria non permitindo que se esfarelara, por non ter sido consumido a tempo, unha colleita de produción nacional.

Honremos ese santuario da boa cociña que é a casa de Severina, señora dos nosos soños, amiga e cociñeira maior da bisbarra, dona das nosas angueiras gastronómicas, reparadora das nosas fames e musa das nosas invernías. Asegúrovos que eu, Presidente de Honra da Peña, non tiven nin terei alegría nin honra maior que a que me dispensastes aquel 7 de maio do ano 85, no que me fixestes o voso Presidente. E que a cousa cunda que este mundo ten de quedar aquí e con pelexo e todo.

*Benito Estévez
Presidente de Honra da Peña Cero*

SALUDA DEL PRESIDENTE

A todos los compañeros de la Peña CERO, decana de las Sociedades Gastronómicas de la RIMLI (República Independiente del Morrazo Libre de Impuestos) y a los pocos felices mortales que tengan acceso a la lectura de tan importante documento.

Como Presidente, me cabe el honor de organizar el X ANIVERSARIO de la Fundación de la Peña, actos conmemorativos que esperamos por su grandiosidad, no eclipsen a los programados para la celebración del V Centenario del Descubrimiento del tabaco o el Barcelona-92.

Yo, Presidente, por unanimidad democrática, elegí como reina del X Aniversario a la Joven Mirta Chochovarri, a la que acompañarán como damas de honor las jóvenes Isabel Pirulera y Rocío Furada.

Para estos actos han prometido su asistencia importantes parejas del mundo de la agricultura y la farándula como Tip y Coll, Guerra y Paz, Ortega y Gasset, etc.

Ha declinado la invitación nuestro reciente Premio Nobel de Literatura por encontrarse de viaje por la Alcarria.

¡Que ustedes lo coman bien!

Patatero for President

Presidente de

honor: D. Benito Estévez

Presidente: D. Francisco Fernández

Secretario: D. Francisco Agulla

Tesorero: D. Segundo Filgueira

Vocales: D. Manuel Agulla

D. Carlos Alonso

D. Carlos Araújo

D. Manuel Cordero

D. José Luis Davila

D. Manuel Freire

D. Jesús Gago

D. Ventura García

D. Salvador Gómez

D. Jerónimo Loira

D. Ramón Magdalena

D. Manuel Pérez

D. José Troncoso

D. Manuel Varela

Socio de Honor: D. José Magdalena

PROLOGO

Era nuestra intención que prologase este libro nuestro reciente Nobel de literatura D. Camilo José CELA, pero no ha podido ser, por lo que de ello se encargará el Novel escritor C. J. de BELUSO.

Si e libro en cuestión es referente a la comida, bueno será en principio que diferenciemos entre dos cncptos que a menudo se confunden, como GASTRONOMIA y ARTE CULINARIO, pues aunque referidos a lo mismo, les separa una gran distancia.

El ser un buen gourmet no quiere en ningún caso decir que eres un gran cocinero, como el ser aficionado a la música tengas que ser un consumado pianista. Parodiando a mi admirado y renombrado Cela, no es lo mismo estar durmiendo que estar dormido, como tampoco lo es el estar jodiendo a estar jodido. Obviamente, nosotros somos lo primero, es decir, consumados gastrónomos y pésimos intérpretes del arte, por cierto noble, culinario.

En lo referente a la música, nuestra afición se decanta más hacia la música de mesa y mantel que a la de cámara, aunque tampoco despreciamos ésta si se refiere en aumentativo, masculino y plural, o lo que es lo mismo, en vez de "cámara", camarones.

Por todo ello es comprensible que esta PEÑA CERO, se autodefi-na como Asociación Gastronómica, cuya fama, por cierto, ha transcurrido sus propias fronteras y son muy comentadas entre los buenos aficionados a tan provechoso "deporte" sus famosas "papadelas".

Pachi Ecó

Nota del autor: Cela y Beluso son dos parroquias de la Villa de Bueu.

ACTA entresacada del Libro de Idem, correspondiente a la Asamblea Ordinaria del año de gracia 1988.

Hoy, sábado, a las 15,00 horas y como ya es habitual, se celebró la Asamblea Ordinaria de la Peña Cero, en los comedores de la Sociedad, sita en Playa de Beluso (Bueu), con arreglo a la siguiente

ORDEN DEL DIA

Punto 1.- Despedida del Presidente "saliente"

Punto 2.- Elección del nuevo Presidente.

La Asamblea dió comienzo a la hora prevista, según horario de RENFE, con la asistencia e los resentes y la ausencia de los que no vinieron y, se abrió la sesión como es norma, con una suculenta "papadela" preparada en los fogones de "Casa SEVERINA", con el siguiente

M E N U

ALMEJAS, muchas y frescas, al NATURAL

CIGALAS, grandes y en cantidad

CENTOLLA de la Ría

CABRITO (con perdón) al horno de leña

POSTRES VARIADOS

Vinos ALBARIÑO, Tinto de CELA

A los postres comenzó el turno de intervenciones de la que yo



secretario doy fé:

Intervino en primer lugar el aún presidente D. Ramón Magdalena, glosando con elocuentes silencios las actuaciones de la Peña a la largo de su mandato, destacando como uno de sus mayores logros la potenciación de la Peña con la "Xuntanza" de los jueves, en la que los peñistas tienen la ocasión de reunirse en torno a una siempre bien surtida mesa, para hacer la quiniela y comentar las incidencias de la semana.

También destacó la estupenda camaradería que reina entre los peñistas y lamenta en cambio la poca suerte en lo referente a las quinielas, pero como bien dice el Presidente, si encima nos tocara, esta Peña sería la hostia.

Tras otras intervenciones, que a petición de los mismos no fueran recogidas en Acta y de otros que no me acuerdo, yo, Secretario, di lectura a lo que marcan los estatutos sobre elección de nuevo Presidente, pasándose seguidamente a la votación que arrojó los siguientes resultados:

Tras el pucherazo democrático de todos los años, salió elegido nuevo Presidente de la Peña CERO, con mayoría absoluta (excepto dos despistados que votaron a otro) D. MANUEL AGULLA (Pacheco II),

que a partir de este momento dirigirá con mano firme el timón y los designios de nuestra Peña.

Para su toma de posesión se espera la participación de más de MIL gaiteros de toda la comunidad que lógicamente nos tocarán la gaita. (esta idea de las gaitas se la ofrecerá en su día la Peña al Sr. Fraga cuando sea investido como Presidente de la también Peña "gas-tronómica" de la Xunta.

Sus primeras palabras como Presidente fueron de elogio para el Presidente saliente por la buena labor que hizo en pro de la Peña y para el cual propondrá le sea concedida el nombre de una calle de nuestra Villa. (Aplausos).

Presidente salida y entrante se fundieron en un abrazo, escena muy emotiva, por lo que a más de un peñista se le escaparon lágrimas de cocodrilo que casi nos inundan.

Conmover fue el momento en que nuestro bienamado Presidente de HONOR tomó la palabra, cuando con exultante emoción explicó como se había fundado la Peña y lo orgulloso que de ella se sentía. Hubo momentos en que la voz quebrada por la emoción, las palabras se rompían cual sonidos lastimeros de bandolión que acompañaban a viejas melodías de arrabal. Los Peñistas puestos en pié apludían rabiosamente a su viejo Presidente, mientras en el otro extremo, la oposición, restañaba las heridas de la derrota "lambándolas" con su lengua viperina.

Al final, con el cava en la mano, cantamos el himno de la peña de cuya letra no puedo acordarme y nos despedimos hasta la próxima emporada, deseándonos un eliz verano y un próspero año nuevo.

Sin más disparates se dió por terminada la Asamblea de la cual yo, secretario, doy fé.

JUNIO 1.988

El Presidente Saliente,
D. R. Magdalena

El Presidente Entrante,
D. M. Agulla

El Secretario,
D. F. Agulla

Acta de la Sesión de Investidura del Presidente de Honor

El martes 7 de mayo de 1985, tuvo lugar en el Local del "NAUTICO" DE Pitis, el Acto de investidura del socio de la Peña CERO D. BENITO ESTEVEZ PEREZ como Presidente de Honor de la Peña, ejecutándose así el protocolo exigido en el acuerdo plenario de fecha 4 de Mayo del año en curso.

El acto fue presidido por el nuevo Presidente D. MANUEL VARELA y consistió en la entrega de una banda conmemorativa y una bandeja lo más parecido a plata, muy artística y grabada con el siguiente texto: "A BENITO ESTEVEZ, PRESIDENTE DE HONOR DE LA PEÑA CERO, MAYO DE 1985".

A continuación y con palabras emocionadas, Benito Estévez, volvió una vez más a recordarnos como y porqué se fundó esta PEÑA y hace votos para que continúe por este camino de compañerismo y amistad.

Ya en un plano más distendido hablaron Presidente y ex-Presidente y Secretario, sobre la figura del homenajeadado y sobre el caminar de la Peña CERO a lo largo de estos años de vida.

Se hicieron las fotografías de rigor a cargo del conocido artista-fotógrafo Carlos Araújo y con un vino español (tinta femia por supuesto) y unas empanadas se puso fin a una jornada emotiva del requisito de investidura del PRESIDENTE DE HONOR.

Con la asistencia de los Socios, se levanta Acta del acto celebrado en Pitis a 7 de mayo de 1.985.

El Presidente,

El Secretario,

ESTATUTOS DE LA PEÑA CERO

ARTICULO I

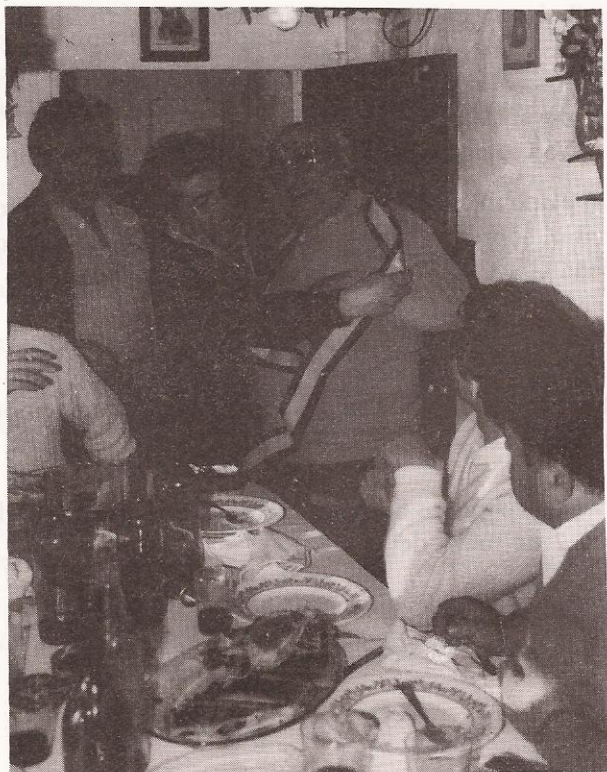
DENOMINACION: PEÑA CERO

DOMICILIO: CASA SEVERINA - Playa de Beluso - BUEU

FINALIDAD: Hacerse millonarios con las quinielas, y si esto no es posible, seguir fomentando la amistad entre los asociados a base de buenas "papadelas" y potenciarla mediante frecuentes encuentros en el Local Social, bajo el lema TINTO SIEMPRE O BLANCO MUY BUENO.

ARTICULO II

DIRECTIVA: La JUNTA DIRECTIVA estará formada por un Presidente, un Secretario, un Tesorero y cuantos vocales crea preciso (de libre designación).



ARTICULO III

FUNCIONES: El Presidente será elegido democráticamente en la "papadela" de fin de temporada, pudiendo ser reelegido el mismo por un plazo nunca superior a los CIEN años.

PRESIDIRA las "papadelas" y está obligado a tener algún detalle (de vez en cuando) con los socios.

ELEGIRA "dedocráticamente" a los demás miembros de la directiva. Se encargará de los puros.

El **SECRETARIO** se encargará de redactar las Actas, convocar las reuniones por medio de un anuncio en el Local Social, confeccionará los menús y realizará todos los trabajos inherentes a su cargo.

El **TESORERO** llevará la contabilidad, cobrará las cuotas de los Asociados, etc.

Los **VOCALES** no tendrán una misión específica pero "fardan un huevo".

ARTICULO IV

SOCIOS: Tendrán la calidad de socios, aquellos que presentados a la Directiva por dos miembros de la Peña, sean aceptados por la mayoría de los presentes en la reunión convocada al efecto.

Quedarán obligados al pago de DOSCIENTAS pesetas semanales destinadas a la confección de dos quinielas (para sellar y la especial del cero).

Los Socios están obligados a pasar por el local social por lo menos una vez a la semana o antes si fuere menester.

El nuevo socio deberá pagar su parte proporcional a los fondos existentes en la Peña en el momento de su entrada.

Serán Fundadores aquellos que figuren en el Acta de Constitución de la Sociedad.

Serán Socios de HONOR, aquellos que sin pertenecer a la Peña merezcan tal distinción tras presentación y posterior votación en reunión extraordinaria.

Serán PRESIDENTES DE HONOR aquellos que por su dedicación en pro de la Peña Cero merezcan la máxima distinción.

ARTICULO V

PERDIDA DE LA CALIDAD DE SOCIO: Perderán la calidad de Socio, aquéllos:

- a) Que su comportamiento no sea el adecuado, a juicio de la mayoría, y en votación secreta, tras la presentación de cargos por la Comisión de Disciplina.
- b) Al que no le deje su mujer.
- c) El que sin causa justificada deje de pagar CUATRO cuotas consecutivas.
- d) El que voluntariamente así lo solicitase.
- e) Los gorriones.

ARTICULO VI

ACTIVIDADES:

- a) DE LAS PAPADELAS: Podrá haber papadela en cuanto:
 - a-1 Así lo decida el Presidente.
 - a-2 Asamblea Anual Ordinaria de elección nuevo Presidente.
 - a-3 Cuando haya dinero en Caja o Bancos.

b) El 20% de lo recaudado para la quiniela del CERO será destinado para las actividades gastronómicas de la Peña.

d) Si a la TERCERA semana no hubiera ningún acertante, el dinero recaudado en esas tres semanas quedaría para realizar las actividades propias de la sociedad.

e) Si la última semana de la temporada no hubiera ningún acertante, el dinero recaudado sería íntegramente destinado para las "actividades".

f) En la quiniela Cero habrá de haber por lo menos una variante (1 ó X).

g) En la quiniela de sellar, si algún día hubiera premios, se ingresarán en la cuenta de la Sociedad y el reparto de beneficios se hará durante una comida en la que a cada peñista se haría entrega de un talón por lo que le corresponda, teniendo en cuenta que para haber reparto, se estipula un mínimo de DIEZ MIL pesetas por socio.

h) Se dispone que una de la comidas (no se sabe cuando) se hará con mujeres (cada uno con la que vive en la actualidad).

El que no asista, sin causa justificada, será sancionado con una multa.

ARTICULO VII

MOCION DE CENSURA:

Las 3/4 partes de los socios pueden obligar a la Junta Directiva a la convocatoria por VIA DE URGENCIA (plazo máximo de CINCO días a partir de su publicación en el B.O.P. (Boletín Oficial de la Peña), de una comida donde se cuestionará la labor de la Junta.

Si el voto de Censura prosperase, la Junta Directiva dimitirá y se convocarán nuevas elecciones.

ESTADO DE CUENTAS

Estado de Cuentas de la Asociación Gastronómica "PEÑA CERO"
al cierre del ejercicio 1989.

CAPITULO DE INGRESOS

Ingresos por cuota de socios.....	13.200
Premios en quinielas.....	920
Intereses cuentas en Bancos.....	12
Otros ingresos "atípicos".....	1.340
	<hr/>
TOTALES.....	15.472

CAPITULO DE GASTOS

Gastos en concepto subvención última "papadela".....	12.800
Gastos representación Sr. Presidente.....	1.104
Gastos sin justificar.....	637
	<hr/>
TOTALES.....	14.541
	<hr/> <hr/>
SALDOS en bancos.....	931

Playa de Beluso, abril de 1.990

V.º B.º Presidente, TESORERO, SECRETARIO,

(*) Cantidades en miles de pesetas.

UNA PEÑA VIAJERA

La Peña CERO quiere editar este pequeño libro que recuerde el caminar de la misma a lo largo de sus diez años de vida y cada Socio debe colaborar con un artículo. De antemano os pido perdón pues lo mío no es la prosa sino sino la poesía filarmónica y autógena.

La Peña nació como asociación gastronómica y ese es su objetivo único, pero, sus reuniones no se limitan a las excelentes comidas, por cierto más espaciadas en el tiempo por lo deseadas, en el Local Social, sino que, también realiza sus excursiones gastronómicas a lo largo y ancho de nuestra geografía provincial y que esperamos en lo sucesivo ampliar a la cocina regional, con visitas institucionales a las catedrales gastronómicas del País Galego.



Hoy, fecha de la conmemoración del X ANIVERSARIO de la PEÑA CERO (uno menos que en la Comunidad Canaria), recuerdo con alegría nuestra anual visita al acogedor pueblo de AS NEVES, donde en la popular Casa Calviño, degustamos la LAMPREA (Petromizón marinus), exquisito manjar que ya los romanos llevaban vivas en enormes ánforas a la Roma Imperial.

Seguro que en la Roma de Calígula ya existía una ancestral "Peña CERUS" que degustaba las angulas y lampreas de nuestro Miño y cocinadas por el prestigioso restaurador Cayo Calviños del que posiblemente desciende el actual y célebre restaurante.

Parada obligatoria en esta excursión gastronómica es la que siempre hacemos en el viejo "Rachapedras" donde Juan y su esposa, magníficos anfitriones, se desviven por obsequiarnos con sus ya famosos "caldos" que con tanto cariño conserva para sus amigos y que muy pronto ampliará para la comercialización de más de Quinientas mil botellas de este excelente vino blanco de la tierra.

Vino que por cierto acompañamos con una exquisita carne guisada por su parienta, grandiosa cocinera, y que nos sirve como aperitivo para nuestra anual "lampreada".

Las villas de Valga, Portonovo, Moraña y un largo etc., nos han acogido, a veces con gran sorpresa de sus parroquianos, cuando nos ven llegar con nuestras enormes boinas bordadas en lamativo rojo, con el que nombre de la Peña Cero.

¡¡Seguiremos viajando!!

A LA PEÑA CERO

Un viejo amigo y compañero en el I. M., me insinúa una aportación médico-psicológica y literaria para colaborar en un libro que esa Peña piensa editar con motivo de su X ANIVERSARIO de fundación.

Con tal motivo, y aceptando gustosamente la insinuación, tratándose de la gran persona que la insinúa, la recojo y me motiva, con la rapidez que yo siento la amistad, y la rapidez con que atiendo al amigo, surge de inmediato el deseo de complacerlo con la prontitud con la que me lo pide.

Aflora a mi memoria una idea más que concepto, que surgió otra en mi alma de psiquiatra, la calidad psicoterapéutica, pero así puede llamarse la formación del grupo amistoso, que también lo es mío, por razones obvias, cuyas reuniones constituyen auténtica y gran "terapia" en la que todos en sus reuniones hacen un poco de "enfermos" y psicoterapéuticos en las que faltan los medicamentos, pero que sobran el vino y las viandas de nuestra entrañable tierra gallega, y que, como meros libadores sin adorar a Baco, y buenos comedores o papadores, pretendemos emular a Heliógrabalo, son parcos en el comer y en el beber, pero no comen y beben en la misma fuente la que nos alimenta y muestra el cuerpo y el espíritu: la amistad, y es precisamente que este efecto común, aporta la necesidad de compartirlo en la fundación de la Peña Cero, o, puede ser, acaso, que es la iniciativa de la propia amistad la que propicia y lleva a efecto su promoción, y que la mantiene con la convivencia amistosa y la anima y energiza con el generoso calor y calorías en el buen beber y en el mejor comer.

Dicho así las cosas, parece que entramos en el cocido de galimatías de quien primero surgió, si la gallina o el cuervo que procede de la gallina.

Pero no vamos a entrar en esta cuestión, nuestro propósito y nuestra disyuntiva es aclarar, al menos lo que pretendemos, se refiere

a que el nacimiento de una Peña de amigos que se agrupa en una sociedad con nombre propio, procede del compañerismo y/o de la amistad y sana competencia de sus afiliados; y no es igual, para el objetivo que nos proponemos si fue la amistad primero y después la Peña, o si surgió como producto de la entrañable amistad de sus componentes. En cualquier caso se trata de una reunión amistosa programada por y para determinadas fechas, que perdona más y mejor si se acompaña con el vino y los productos de nuestra tierra gallega.

Si en algo se desprende de todo ello, en fechas muy reservadas y señaladas para sus contertulios, también es cierto que el resto del tiempo, entre fecha y fecha, lo mantienen sabiamente con el recuerdo de cada pasado o "pasada" y el ansia y el vislumbre de la proximidad de la siguiente.

Es decir, que entre "marea" y "marea", no habrá marejada y sí la satisfacción del reencuentro en el retorno, a la mesa del mesón donde sé que se celebrará cada partida y cada retorno, que más que partida y retorno, es un retornar a cada partida, a cada reunión.



LA GASTRONOMIA DESDE LA PERSPECTIVA MEDICO-PSIQUIATRICA

Dice un viejo refrán que "de grandes cenas están las sepulturas llenas". Por ello, los componentes de la Peña Cero solo hacen comidas a fin de evitar que sea esa causa gastronómica nocturna la que contribuya al abundamiento sepulcral. Es decir, que almorzar y beber bien y de lo mejor, para llevar con euforia y buen humor su sano espíritu y alimentarnos con un buen "llantar" y alegrarnos con el vino morriñoso y adormecedor de la saudosa Galicia.

Pero la Peña Cero se ajusta a un joven refrán, como ellos son, al menos de espíritu, y que acierto si digo: De buenos almuerzos están repletas, la salud, el afecto, la amistad, las alacenas de la lealtad, de la convivencia y del buen comer, beber y vivir". Este refrán es nuestro, por malo que sea, pero tiene que ser bueno porque pretende y busca llenar al espíritu de alegría y no de la tristeza con que son abastecidas, las sepulturas que serán obligadas desgraciadamente para los abstemios, alcohólicos y comedores frugales, todos son y serán objeto, más tarde o más temprano del inexorable caer de las hojas del calendario, que nos hacen jóvenes si nos apiñamos y nos envejecerán si nos disgregamos y seguimos caminos distintos y solitarios.

Es quizá, el principio de la fundación de todas las Peñas Ceros, eludir la soledad, elevándola en la mesa y mantel, más que el vino y las viandas el "hambre y la sed" de la unión afectiva.

A tal afecto decía un antecesor mío, hombre muy importante en política y jurisprudencia, aplicando la ley de la amistad, la enemistad o del equilibrio afectivo: En el terreno fino o educado: "Al amigo, el favor y al enemigo la Ley, que ya va bien servido".

Y en el terreno amistoso o coloquial, afirmaba, aunque reconocía el matiz grosero que le adornaba y le hacía brillar con luminosidad del obsceno rey sol: "Al amigo, el culo, al enemigo por el culo, y al resto de la gente la legislación vigente".

Hay muchos galenos que hacen y se complacen con los mismos menesteres que los de esta Peña, que, en muchos casos, se acuestan más tarde que las "cero" horas, y, cuando hay por medio un contertulio crítico, que, quizás alardeando de pobreza amistosa, insinúa que el médico debe dar buen ejemplo a sus enfermos practicando la frugalidad, es contestación obligada afirmar que el médico no se consulta ni se receta a si mismo, al menos en la mayoría de los casos, sino que suele buscarlo y de forma gratuita a su interlocutor o a cualquiera de los presentes e, incluso, suele ser el consejero sanitario de sus familias. Y, recuerda, a mayor abundamiento, pese a la abundancia y generosidad en la cantidad y calidad de los platos consumidos, y como remate de los remates, recordarle también, lo que un clérigo decía a uno de sus parroquianos cuando les increpaba en los sermones desde el púlpito, para que corrigiesen algún desvío detectado entre sus feligreses y del que, al paracer, era víctima voluntaria, de vez en cuando, diciendo: "haz lo que médico y no lo que yo hago". Y esto es lo que hacen y no predicán nuestros parroquianos de la Peña Cero.

Generalmente observo que la obesidad externa no suele presentarse en los componentes que se reseñan en determinadas y señaladas fechas para festejar la amistad y compartir mesa y mantel. Y así casi puedo afirmar que la casi mayoría de los que conozco son más bien flacos o delgados que se animan y reconfortan con el vino y se "rehabilita" y recompone con la parte sólida del almuerzo o cena. Entiendo, pues, que comer y beber muy bien un día de cada semana o quincena, es como si se pretendiese almacenar y disponer de reservas para el resto del tiempo en el que se combine la frugalidad y el trabajo, sin olvidar, por supuesto, la permanente amistad que les identifica y la serenidad y comensura es la norma habitual.

Y para aquellos otros, los gordos u "obesos", lo serán quizá, en virtud de que, o bien son socios de varias peñas, o que comen y beben diariamente lo que sus consocios lo hacen por semana o mes.

Así pues, queda aclarado, que el pertenecer a la Peña Cero, parte de cero para alcanzar una pequeña cota o cúspide culinaria para volver a casi cero y vuelta a repetir la próxima, a excepción de la ya señalada excepcionalidad.

Y, finalmente, no pretendo con estas líneas alcanzar la titularidad de acoptivo de la bella y entrañable Villa Buecense y sí declarar la admiración que siento por su mar y su gente... Yo, que soy de tierra adentro, amo a la gente de mar, del mar de Martín Códax, y las hermosas playas que lo circundan con la luminosidad y belleza de la mejor de esa hermosa Villa.

Pero para orlar este hermoso cuadro femenino, se precise un buen marco masculino, los de tierra, lo que os aconsejo como viejo añoso, mejor navegante en las olas de la sanidad, la psiquiatría o la psicología.

El hombre tiene que ser siempre amante desinteresado en la físico y en lo espiritual, aunque ambos conceptos no sean incompatibles. Y si eres amante de la mujer, como pienso, y un poco de la mitología, podrás comprender mejor por qué a la Diosa de la Sabiduría la representan mujer, no por que sea más sabia, sino para que fuera amada por los hombres. Y, si fuerais psiquiatras, lo harías como lo hago, pues cuando "quiero", amo como un psiquiatra, con locura, y no es que el amor por ser ciego no sea y sdienta, es encillamente que al ser incomprendido, a veces, y se haga sin pensarlo ni meditarlo la mayoría, es que se atiende preferentemente a la compenetración de la pareja hombre mujer, mujer hombre (aquí no es válido lo de "tanto monta, monta tanto"), lo que dá verdadero sentido a la vida.

Y, por último, pues no quiero poner a prueba vuestro criterio y generosidad, pongo término a este artículo, pero no sin dejar de aludir a vuestra faceta sentimental, a la que es objetivo de todas las peñas que en el mundo han sido, la de la amistad de los contertulios, bendecidos con los productos de nuestra verde tierra y mar azul, que tan pródiga es en exquisitos manjares que alegran nuestra vida a pesar de los muchos "solchagas" que nos acechan o de las letras que se nos juntan los finales de mes.

EL VINO Y LA TEMPERATURA

Consejos para ignorantes y gentes que no quieran aprender

Que el vino necesita unos cuidados especiales tanto en su conservación, o séase, bodega, como la hora de servirlos es algo que ya nadie pone en duda, así como que éste no puede soportar la agresión que supone un cambio brusco de temperatura sin "romperse" es obvio e innecesario su comentario; por ello, es incomprensible que en muchos restaurantes, algunos de postín todavía hoy encuentres esos botelleros en sus comedores, que si bien pueden resultar muy decorativos, esas pobres botellas, fruto de tanto esfuerzo están sufriendo esos cambios bruscos de temperatura, agresión mas nefasta que si el mismo vino estuviera a temperatura superior pero constante.

Para la degustación de un buen vino, y, respetando los gustos de cada cual, es aconsejable subirlo de la bodega (12°), descorcharlo para servirlo unos QUINCE minutos más tarde, en copas de cristal que estén a temperatura ambiente. Si damos ligeros giros a la copa, el vino, se irá "chambreando" de forma natural y, en una primera cata reconoceremos sus aromas frutales, para más tarde paladear (14-16°) los variados perfumes e infinitos matices si de un buen tinto se tratara.

Los vinos blancos deben por el contrario servirse fríos, a temperatura inferior a los 10°, y, como norma generalizada, pensar, que una estancia prolongada en la nevera no le beneficia, por lo que debe enfriarse, utilizando unos minutos tan solo, un cubo con hielo.

Por último, querido ignorante, la verdad inalterable es que un buen vino puede estropearse si no se le trata con cariño y sapiencia, pero, más verdad incuestionable es, que un mal vino de origen no lo arregla ni su padre.

Por último, y como norma sacada de ancestrales pergaminos, recuerda que para beber, siempre tinto, o si acaso, blanco muy bueno.

UN RECORRIDO POR EL BUEU GASTRONOMICO

Bueu, hermosa villa marinera, se encuentra en la carretera de Pontevedra a Cangas, a tan solo 17,5 Kms. de la Capital, en la comarca del Morrazo; vive casi exclusivamente cara al mar y su puerto es uno de los más importantes del Sur de Galicia, en lo que a pesca de bajura se refiere, sobre todo por su calidad y frescura. Sobresalen los mariscos, de especial e inconfundiblel sabor, a los que llamamos de la Ría, como sus centollas, nécoras o camarones y ante todo la vieira, cuya subasta en lonja es todo un espectáculo que atrae a centenares de compradores, desde que se abre la veda en octubre hasta que se cierra en marzo.

Merecido prestigio el que goza este exquisito manjar que en las cartas de los mejores restaurantes, Madrid incluido, anuncian como procedentes de nuestra Villa.

No podemos olvidarnos de algo tan enraizado en nosotros como es el pulpo, sobre todo al estilo "feira", o los chipirones, tapa típica que se puede degustar en cualquier taberna o restaurante de la Villa.

Mención especial es la dedicada a la fritada de pescado pequeño, como los chinchos, xoubas ó bolos, cuyo único secreto está en su frescura. Sabroso plato que sirve como aperitivo para tomarse unas "tazas" en compañía de unos buenos amigos, y que por ser barato en su precio dió lugar a una expresión muy típica de nuestro pueblo en llamar, sin ánimo despectivo, a los veraneantes de "jodechinchos".

Ya palabras mayores son cuando nos referimos a manjares de la mar, los reyes de nuestra Ría, como los salmonetes, lenguado o robaliza y otros muchos que con sinigual destreza preparan en los muchos rstanturantes de Bueu, cocina sencilla, casera, con auténtico sabor marinero, ya que es obvio que si la calidad de los productos es inmejorable, no vale la pena disfrazarla con aderezos y aditivos que enmascaren su rico sabor natural.

Sin pretender "esquencer" a nadie, lejos está de mi ánimo, y vaya por delante que en cualquiera de los restaurantes y tabernas puedes degustar cualquiera de estos productos de nuestra Ría, me permito amable viajero que nos visitas, recomendarte alguno de ellos. ¡¡Vamos allá!!.

Si vienes por carretera, te encuentras a mano izquierda un hermoso hotel, el Playa de Agrelo, moderno y confortable y con un servicio de restaurante con amplia carta en la que podemos escoger sobre todo los chipirones o el rodaballo guisado, plato rey del establecimiento, de muy merecida y justificada fama.

A pocos metros, esta vez a mano derecha, ya no es uno sino dos los restaurantes que aquí te encuentras: subes unos pocas escaleras y ya estás en el comedor del Loureiro, con hermosas vistas, donde puedes optar por cualquiera de los mariscos de la ría, y a buen precio, así como pescado o carne de calidad de su bien surtida carta. Ambiente agradable, no te olvides de probar sus vieiras.

Si por el contrario te es pesado subir escaleras, pues bájalas ¡carallo! y así te encontrarás de sopetón dentro del Veiriña do Mar, coquetón restaurante donde entre otras cosas podrás degustar los chipirones o cualquier pescado de nuestra Ría, en un ambiente acogedor, sobre todo con buen tiempo, en su terraza, cara al mar.

Dejando atrás lo anterior, en la bajada de Pescadoira, en la entrada del Pueblo, te encuentras con un pequeño restaurante al que yo no dejaría de entrar y pediría a José, su dueño, nos preparase una sabrosísima "parrillada" de carne o un buen churrasco. Un día comimos allí los componentes de la Peña Cero y quedamos plenamente satisfechos. Ni que decir tiene que también dispone de un buen surtido de mariscos y pescados. Churrasquería Pescadoira es su gracia.

Ya en el mismo corazón de Bueu, por nada del mundo dejaría de acudir a Casa Quintela. No es por nada, pero, en ningún lugar de este País todavía llamado España, he comido una merluza del pincho como la que aquí e prepara, pues si a la romana es exquisita, cocida a la gallega no tiene rival. Es obvio que en su

carta podemos encontrar más cosas apetitosas para un buen gourmet, por lo que aparte la merluza también probaría el pulpo y en su época el bonito, así como el cordero al horno que prepara con sumo cuidado Miluca, por cierto menos veces de las deseadas, por los asiduos parroquianos.

La mejor prueba de lo anterior dicho lo avala el que esta casa sea sede de otra Asociación Gastronómica, llamada Peña Manolo, de gran arraigo y tradición y de la que guardo grtos recuerdos.

Si por lo contrario quieres ir en plan "jodechinchos" y no extralimitarte en tus gastos, pero no por ello comer peor, eso sí, a base de ese pescado menudo pero riquísimo, recién pescado por los marineros de la zona, como son los salmonetes, lenguaditos o "fodones", yo te mandaría entre otros a Casa Checho en Bon donde María Dolores te prepararía una fritada de pescado que en la vida olvidarías.

Para el fianl he dejado la Playa de Beluso, más que hermoso, paradisiáco rincón, en las que las ya cansadas olas besan mansamente la arenosa playa y donde el tiempo parece detenerse, sobre todo en verano, cuando la tarde languidece y la cálida noche estrellada tiende su dulce manto. Lugar ideal para merendar en las terrazas del D. Fernando, A centoleira, Casa Severina...

Severina, palabra mágica para cualquier visitante que quiera degustar el auténtico marisco de nuestra Ría, desde los negros percebes, al lumbricante en salpicón, pasando por camarones, nécoras y centollas y un sin fin de variados y sabrosos mariscos y crustáceos, que recién sacados de la mar cobran brillantez y armonía al ser preparados con tanto cariño por Severina, que les dá ese punto de cocción que solo la experiencia y los años entregados a este menester, hace posible el milagro.

Ni que decir tiene que Casa Severina es la sede de nuestra Peña Cero y que en ella precisamente nació hace DIEZ AÑOS y también nuestra afición por la buena mesa, en la que preferimos sacrificar la cantidad por la calidad, aunque naturalmente ambas

pueden ir unidas, y sobre todo los digo por más de un peñista al que es preferible regalarle un traje que invitarle a comer.

La sencilla decoración, la excelente cocina y la amabilidad de Seve y Mela hacen de esta marisquería un lugar acogedor para pasar una hermosa velada, en la que, por cierto, no desentonan sus excelentes vinos albariño, ribeiro, tinta femia, o cualquier sofisticado rioja.

Para finalizar este periplo gastronómico, reitero mis disculpas por no citar a otros muchos restaurantes, que por derecho propio, por calidad y servicio, no desmerecen de los anteriormente citados.

P O E S I A

Con diez cañones por plato
viento en banda a toda popa
cambiamos marisco por sopa
en nuestra gran celebración.

Baje-el peñista que le llaman
por teléfono en la esquina
no existiendo mejor cocina
que empiece con camarón
que la de Csa Severina
con Segundo al mostrador.

Continuamos con percebes
de langosta el salpicón
almejas a la marinera
y lenguado de ración,
Sevita nos trae el vino
de lo bueno, lo mejor.

Somos un grupo de amigos
compartimos mesa y mantel
somos de todas las Peñas
la que tenemos mejor cartel.

Nuestra enseña es la "sapela"
que lucimos con orgullo
aunque nos llamen capullo
desde Beluso hasta Csla.

Y terminamos estos ripios
cantando nuestra canción
el himno de nuestra Peña
de las Peñas la mejor.

SONETO AL CERDO

No fuiste, no -muy otro era tu sino-
bello animal como el caballo airoso,
ni como el cisne en su nadar sedoso
alargarse el pescuezo peregrino.

No es tu gruñido el canto delicioso
del arroyo quebrado y cristalino
ni tu rabo rizado, buen cochino,
pudo ser nunca tu final airoso.

Tus bellas cualidades, tan famosas,
que en alarde de líder las impones,
las descubren tus carnes tan sobrosas.

Porque para vencer en la batalla
al cisne, al arroyo o al caballo
te bastan tus magníficos jamones.

CURIOSIDADES

Como norma general, el agua debe ponerse en jofainas, el buen vino en los vaos de agua y el licor en los basos de vino.

CURNONSKY

Hay dos clases de setas: las venenosas y las otras. Generalmente aquellas las conoce uno demasiado tarde.

ROBERT DE GICET

El que es necio en la mesa, lo suele ser en todas partes.

ANONIMO

De la mar el mero, de la tierra el cordero y en casa el conejo.

ARREGLO

El pescado nace en el agua, pero debe morir en la sartén

POPULAR

LICENCIA DEL EJERCITO DE BACO

Primer Regimiento de Borrachos. Quinta Compañía de Beodos

El Excmo. e Ilmo. Sr. D. Mapite Curdela Mostoso y Damajuana, Director General de los Curdas, Jefe Superior de la Bota, Secretario del Porrón, Ingeniero de Viñas, Perito de la Vinicultura, Maestro bebedor examinado, Inspector General de las Canillas, Socio fundador del Barril, Sub-Delegado del Pellejo y del Embudo, Presidente de la Sociedad Papalina, Profesor en Caídas alcohólicas, premiado en la exposición de Ginebra, Registrador de Vendimias, etc., etc.

HACE SABER: Que en virtud de lo que previene el Art. 53 del Código Vinatero, y habiendo observado buena conducta en nuestro alegre Cuerpo de Borrachos, concede LICENCIA BORRACHIL tan amplia como sea menester al Beodo D.

que ha servido en nuestro alegre Cuerpo, el tiempo de 15 vendimias, como verdadero y valiente bebedor, en el Primer Regimiento de Borrachos, 5ª Compañía de Beodos, siempre de guarnición en la Taberna, Distrito de la Bodega, Cantón de beber sin sed, departamento del Botijo. El citado Beodo es natural del Pellejo, Provincia de Tonel, edad 35 vendimias, estatura 5 botellas y dos vasos, cabeza clara o cargada según la cantidad de vino que tenga, nariz de alambique, boca de embudo, barba de jarra y pecuezo de tinaja.

Esta licencia será obedecida y respetada por todos nuestros súbditos repartidos por toda la superficie de la tierra y cuyo centro de reunión está siempre en el Campo de la Borrachera. Por tanto encargamos al citado Beodo que sin reparo ni miramiento alguno pueda, con la presente licencia, meterse en cualquier Taberna, Bodega, o Bodegón que encuentre a su paso, sin temor a ser criticado por las gentes, ni a ser perseguido por las Autoridades, antes al contrario, que en el caso de ser atormentado por el glorioso alcohol y no poder presentarse en la Sociedad Papalina, domiciliada en el Campo de la Borrachera, a la que todo buen bebedor está

obligado a asistir, deberá pasarle razón inmediatamente a cualquier agente de la Sociedad, para que con la mayor urgencia proceda a las oportunas diligencias para conducirlo en un carretón a presencia del Director de los Curdas, para condecorarlo con la Gran Cruz del Anís Perruno, si la borrachera fuera de las de "PP y W".

Aprobado por mí y por la Borrachera, a 27 litros de vino del año de la cosecha.

El Presidente,
-Mapita Curdela-

El Secretario,
-Siempre Chispa-

El Tesorero,
-Anisete Porrón-

El Socio Fundador e Interventor,
-Waldo Albariño y Espadeiro-



EL ROMESCO

Guiso de pescados del Serrallo, puerto de Tarragona, salsa fuerte y roja que acompaña y ennoblece al pescado, su pasado se remonta a la ancestral Imperial Tarraco y que, venciendo al tiempo, invasiones y culturas, hoy emerge de sus cenizas cual Ave Fénix y llega hasta nosotros renacido, gracias a los estudios profundos de ese gran periodista y amigo que ya se fué D. Antonio Alasa Domingo, viejo amigo, que identifica a un terrenal guiso con tan hermosa ciudad; plato típico que por méritos propios es obligado degustar como lo es el visitar sus milenarias murallas.

Por ello modestamente, desde nuestra Peña Cero, desde los que admitimos la gastronomía como un elemento más de nuestra cultura y de lazo de unión entre los pueblos, queremos rendirte este pequeño homenaje en la conmemoración de nuestro X ANIVERSARIO y, nada mejor, que divulgar "at urbi et orbi", los secretos de como se prepara un auténtico "romesco", que copio de tu hermoso libro, regalo de tu hijo Manuel al que quiero como un hermano, "El romesco, un guiso tarraconense".

COMO SE PREPARA UN EXCELENTE "ROMESCO" (5 raciones)

Primeramente, pongamos al fuego, una cazuela, a ser posible de hierro, con un cuarto de litro de aceite y friamos ligeramente un pimiento de romesco (pebrotos que solo se cultivan en el Campo de Tarragona) seco y sin semillas, ni rabo, y una rebanada de pan blanco. Pongamos en el mortero un poco de sal, 3 granos de ajo, y 10 ó 12 avellanas o almendras tostadas, machaquemos hasta que quede todo convertido en una pasta homogénea, a la añadiremos el pimiento ligeramente frito; volvamos a machacar, hasta que la rebanada de pan esté frita, en cuyo caso la meteremos en el mortero; retiraremos la cazuela del fuego, y con la manita del mortero dale que dale, hasta que la pasta esté bien fina. Entonces es llegada la hora de añadirle el "secreto" personal de cada cocinero. Y una vez realizado pongamos de nuevo al fuego la cazuela y cuando el aceite esté humeante, verteremos el contenido del mortero,

tapando la cazuela por espacio de medio MINUTO. Se añade dos cucharones de agua caliente en la que se hayan cocido unos cangrejos de mar o similares, se introduce el pescado (750 gramos) y se cuece durante unos 10 ó 15 minutos (este tiempo depende del tipo de pescado) y a chuparse los dedos con perdón sea dicho.

Algunos SECRETOS empleados por conocidos "maestros romescos":

Secreto de MITJALLAGRIMA: Póngase en el mortero una copita de vino del priorato tinto, y un poco de nuez moscada con otro poco de guindilla frita.

Secreto de Pepito MESTRES: Un poquito de nuez moscada, otro de clavo y una copa de buen coñac.

Secreto del Romesco Mil Diablos: Como su nombre indica es solo para mayores... de estómago blindado. Póngase en el mortero: Una cabeza de ajos enterita, un prebot de romesco y una guindilla, añádase un poco de sal y todo ello bien picado. Deslíese con aceite y seguidamente a la cazuela con el pescado.

Clases de pescado para el romesco para el romesco: Rodaballo, merluza, rape, bonito, lubina, congrio y raya, es decir, todos aquellos pescados de carne grasa.

El paso por la cocina de Don Ajo y Doña Cebolla

En una sociedad materilista como la que nos ha tocado vivir donde, desde políticos a banqueros, pasando por los folklóricos tereros, venden en exclusiva a las revistas del corazón, de sus uniones y separaciones y hasta si les ha salido un furúnculo en salve sean sus partes, nos llama poderosamente la atención la unión en la intimidad de la cocina de Don Ajo y Doña Cebolla, reyes por derecho propio e imprescindible en toda fiesta y sarao que organiza la jet-set, desde Santurce a Bilbao, pasando por toda la ría...

Don Ajo es ya muy mayor, pero como los dioses, cada año se rejuvenece; su fecha de nacimiento se pierde en la más remota antigüedad; ya en esos tiempos eran conocidas y utilizadas sus propiedades, hasta el extremo de ser elevado al rango de divinidad por los egipcios, los cuales daban un diente de ajo cada día a los constructores de pirámides.

El propio Galeno lo llamaba la "tríaca de los campesinos", gran honor, ya que la "tríaca" era un brevaie inventado por el propio Galeno y que curaba numerosas enfermedades. Esta pócima la formaban más de 50 ingredientes pertenecientes a los tres estados de la Naturaleza y que por su elevado costo no estaba al alcance de todos los bolsillos (sí en ese tiempo fuera ahí donde guardaban los dineros). A los campesinos siempre les quedaba el remedio del ajo que aún perdura.

Serenus Sammonicus cantó en verso sus excelencias y los hebreos utilizaron en gran escala ese bulbo que crece espontáneamente en todo el Mediterráneo.

Las propiedades curativas de Don Ajo son asombrosas y, sin llegar a ser una panacea, curan enfermedades tan dispares como asma, bronquitis o catarros hasta diarreas, retención de orina o reuma. Para estas dolencias, Don Ajo se utilizará en forma de tintura y se preparará de la siguiente manera: 50 gramos de ajos pelados y cortados en trozos pequeños, se agregan 250 grs. de alcohol de 60°

y se deja en maceración durante 10 días, agitando a menudo dicha preparación y luego se filtra. Se tomará en dos tomas diarias a razón de 10 a 15 gotas cada vez.

Los catalanes, tipos listos ellos, lo tienen como plato típico, untando pan a la brasa con ajo y añadiendo unas gotas de aceite de oliva. De muy grato sabor, tiene importantes propiedades nutritivas y curativas.

Lo malo del Ajo es el olor que nos deja en la boca, por lo que los griegos le llamaban la "rosa hedionda" y prohibían la entrada en los templos a quienes acababan de comerlo. Para evitar este desagradable olor se puede mascar unos granos de café o de anís, o simplemente una manzana.

Además del uso interno, Don Ajo puede usarse de forma externa, y así, en durezas y callos, gracias a su efecto corrosivo; en los zumbidos de oídos, con un ajo pelado, untado en aceite, se introduce en los oídos afectados, (no olvides pasar un hilo a través del ajo para recuperarlo). Vistos los grandes atributos de Don Ajo, pasamos a ver los méritos y bondades de Doña Cebolla.

A vuelta de nuevo con los egipcios, que llegaron a deificarlas, las daban como complemento vitamínico a los esclavos, que las consumían crudas y con pan, por lo que es muy posible que sin ajos y cebollas, las pirámides de Egipto no se habrían podido construir.

Griegos y romanos las consumían en grandes cantidades, quizás de forma intuitiva, ya que no sabían de su riqueza en sales y minerales y vitaminas A, B, y C.

Doña Cebolla, la que más grande hace la ... , es un excelente estimulante del hígado, de los riñones y del sistema nervioso, y, entre su muchas propiedades cabe destacar que es diurético, antirreumático, "filatélico" y "afrodisíaco".

En la medicina natural, la Cebolla se utiliza para la curación y tra-

tamiento del cálculo biliar, crisis hepática, etc., mediante su consumo en brevajes, y, de forma externa, Doña Cebolla se utilizará en cataplasmas para la curación de sabañones, furúnculos, flemones, hemorroides, etc.

Como reconstituyente y favorecedor de una buena digestión, la sopa de cebolla es muy interesante, y cruda, Doña Cebolla es un buen acompañante de todo tipo de ensaladas.

Por todo lo anterior puesto y expuesto, la Peña Cero, en el X Aniversario de su fundación, solicita de las autoridades incompetentes, les sea concedida la medalla al Mérito Culinario a tan célebres e impercederos personajes.

Don Cándido y su bicarbonato

Era Don Cándido un ser dotado de una gran simpatía y que cosechaba amistad porque su ilusión en la vida, era sembrarla. Gran filósofo y muy religioso, siempre decía que para él, la Quinta, era de las Bienaventuranzas una de las que más le apasionaban "Bienaventurados los misericordiosos, porque ellos alcanzarán misericordia".

Era bajito, medía 162 cms. y, pesándose, nunca llegó a los 70 kilos, aunque él decía que por Canarias tenía uno menos.

Había nacido bajo el signo de Piscis, que es el domicilio nocturno de Júpiter, del que representa las características en modo pasivo. Simboliza bondad innata, generosidad, altruísmo, abnegado, caritativo y siempre dispuesto a prestar ayuda. No ve maldad en nada. Le falta audacia. Es sentimental y Venus tiene su exaltación en este signo. No obstante a Don Cándido, las aventuras amorosas siempre distaron mucho de serle afortunadas. Fue esto último la causa por la cual un día decidió hacer un crucero en el Achilo Lauro por el Mediterráneo. Por allí conoció el Templo de Adriano, el de Athenea, la Mezquita Isa-Bey, el Odeón; anduvo por la calle Pitinillos, la Fuente de Trajano y muchas cosas más pero a él lo que más le ilusionaba era beber y beber mucha agua en la Fuente del dios Príamo... pero como decía Monseñr Gibier, Obispo de Versalles "las ilusiones son como las hojas de los árboles, con ellas se respira".

Don Cándido había gozado siempre de buena salud, pero de un tiempo acá, como buen filósofo solía decir que "nacer, es empezar a morir" y que la enfermedad es la manifestación de nuestra caducidad, de nuestro destino a la transformación.

Su Dupuytren, su úlcera de estómago, a veces le causaba dolor, pero él, cuando se acordaba de esto, siempre contestaba diciendo que ya el poeta Ernest Junger había dicho que "el dolor es el verdadero capital de nuestro tiempo, la moneda en que se paga".

Me atrevía a decirle que para sufrir, valía más no haber nacido, y él me contestó con la vieja sentencia de Tertuliano: "Homo est que futurus est (es hombre, el que está destinado a serlo).

Siguió hablándome... Por consiguiente tu enfermedad, te anuncia la verdad de tu ser: que estás en camino de abandonar la figura terrena y establecerte en el futuro absoluto.

Volvió Don Cándido a hacer uso del bicarbonato, comentó que era barato y que por ello no llevaba punto negro y, que la causa de la segunda dosis era que la noche anterior, con unos amigos, habían estado libando botellas de vino, para otorgar premios a la mejor cosecha de los últimos años, que si la cava, que si la crianza, si éste está algo ajerezado, y lo de siempre, que si el corcho no era de buena calidad. Pero la verdad es que al final la discusión fue que se habían equivocado y que la capacidad de la botella de 0,75 ó un litro, ellos habían creído que eran grados de alcohol, y como V. comprende, un grado de alcohol no le hace daño a nadie, ni a los olímpicos de Seúl y, acordamos no considerarlo "doping".

Ví como con su diestra golpeaba el bote de Torrez Muñoz, lo depositava en la plama de la mano izquierda y, a la alntigua usanza lo acercaba a la boca, para al mismo tiempo decirme, esto es lo malo del Dupuytren, siempre se desperdicia un poco.

Me dí cuenta que sus dedos índice y anular estaban en ángulo recto y fue entonces cuando me contó su tragedia, cuando de acera a acera saludaba a los amigos y, alguno con malas intenciones le contestaba ...pa tu madre. Desde entonces saluda con el sombrero.

Unos eructos, presagio de la eficacia terapéutica, le devolvió la alegría del bienestar, se sonrió y me contó los apuros que había pasado en Londres, con niebla y en busca de una farmacia, en demanda de su blanco polvo del bicarbonato. Topó al fin una, sonó la campanilla anunciadora de nuevo cliente, salió un mancebo (hombre, claro está) y le pidió en voz muy bajita como solemos hacer los

españoles en el extranjero... Por favor bicarbonato sódico, no le entendió... salió un segundo mancebo y tampoco... hasta que salió el titular o Licenciado y el bueno de Don Cándido le repitió, Bicarbonato Sódico. Con gran admiración el Boticario contestó ¡¡Ah!! ¡Sodi bicarbonat!

Nadie supo lo que masculló Don Cándido, pero si se le vió desconfiado leer en el envase "Sodium Bicarbonate Cheltenham England. Sólo comentó que el envase no tenía el agujerito ni la flecha para hacerlos coincidir, sino un gran cuadrado por donde salir mayor cantidad. Seguro que lo precisan, comentó. Aproveché la ocasión para preguntarle por qué no se operaba de su Dupuytren, y me contestó que era muy arriesgado y que según Kant "la mano que permite al hombre posesionarse de todas las cosas es su cerebro externo". También se refirió a Aristóteles que decía "el espíritu inventa, la mano del hombre crea".

Me permití aconsejarle que cuanto antes mejor. Volvió a sonreirse y me contestó que tenía mucho tiempo para seguir pensárselo, y así lo hacía era tan solo por la toma del bicarbonato y por lo de los saludos con la mano y que él era como Cristóbal Colón, pues en la Seguridad Social la habían dado en lista de espera el 12 de octubre de 1.992. No sé que dijo del otro huevo, pero si me añadió que particularmente no podía hacerlo porque sus cuentas bancarias estaban en números rojos.

Me atrevía a preguntarle si no sería el miedo a la intervención quirúrgica, a sus complicaciones e incluso a la muerte. Su cocontestación hoy todavía me hace seguir meditando y me conforta.

"Ciertamente la muerte no es el fin definitivo de la vida, sino mera supresión de su dimensión histórica e irrupción en su dimensión eterna".

Esta irrupción sólo es posible a través de la muerte. Terminó diciéndome que él compartía con Karl Holl "No me dejaré robar mi muerte".

DR. LOUREIRO

(para la Peña Cero en su X aniversario)

HIMNO DA PEÑA CERO

Alá na de Severina
cantou Benito, diante dun mero
por ter a boca tan fina
somos da Peña, da Peña Cero.

Que non che son caralladas,
rillar centolas, morrer por elas,
no medio das caldeiradas
beber tres tazas, cubrir quinielas.

Si non acertamos nada
damos no laño, somos premiados:
válenos unha empanada
con viño branco do de Cambados.

Peña Cero, Peña Cero,
que rica cepa, boa patela.
Daquí a cen anos quero
cos meus amigos, brindar por ela.

BOTE POLBEIRO DE BUEU

LIMIAR

Antes de describir gráfica e expresamente as características de esta embarcación, cómpre, destacar o papel que tivo no noso porto, na vida e economía das familias de Bueu. Importancia imposta polas faenas a que foi adicado, pesca do polbo, de alí toma o nome. Cómpre tamén solñar, o que supuña a pesca do polbo na Ría de Pontevedra e no porto de Bueu.

Este barco, hoxe completamente desaparecido, que xa é peza mu-seable; foi elemento intrínscico dos nosos mariñeiros adicados a pesca do cordel, esos... "mariñeiros e labradores"... Que refire Real de Legos do Marqués da Ensenada, que compaxinaban as faenas do mar, fundamentalmente a pesca do polbo, coas labouras do campo. Condicións de vida propiciadas ata por ordenanzas reais.

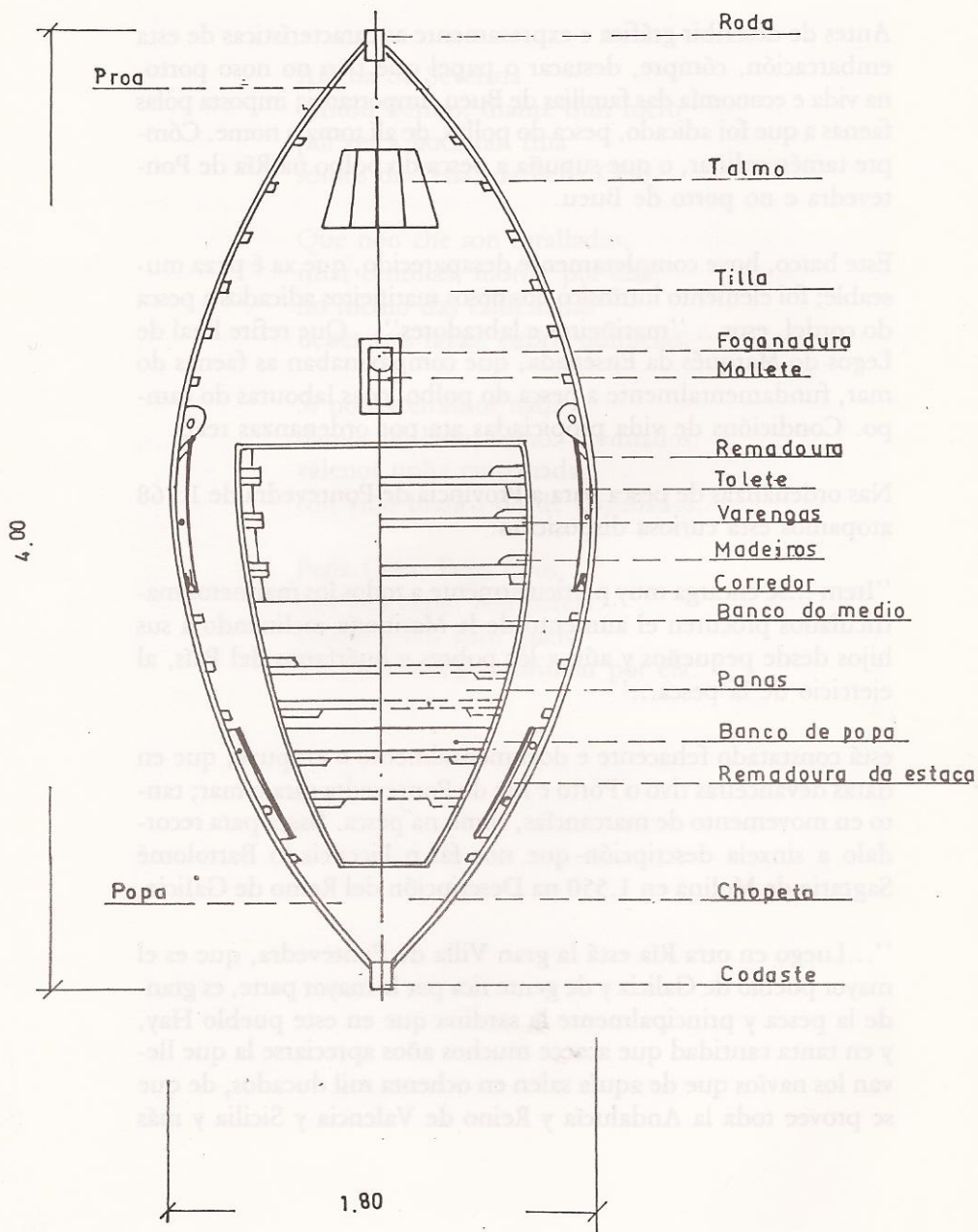
Nas ordenanzas de pesca para a Provincia de Pontevedra de 1.768 atopamos esta curiosa disposición:

"Item ...se encarga muy particularmente a todos los marineros matriculados procuren el aumento de la Marinería inclinando a sus hijos desde pequeños y aún a los pobres y huérfanos del País, al ejercicio de la pesca..."

está constatado fehaciente e documentalmente o empuxe, que en datas devanceiras tivo o Porto e Ría de Pontevedra cara o mar; tanto en movemento de marcancías, como na pesca. Basta para recordalo a sinxela descripción que nos fai o Licenciado Bartolomé Sagrario de Molina en 1.550 na Descripción del Reino de Galicia.

"...Luego en otra Ría está la gran Villa de Pontevedra, que es el mayor pueblo de Galicia y de gente rica por la mayor parte, es grande la pesca y principalmente la sardina que en este pueblo Hay, y en tanta cantidad que acaece muchos años apreciarse la que llevan los navíos que de aquí salen en ochenta mil ducados, de que se provee toda la Andalucía y Reino de Valencia y Sicilia y más

BOTE POLBEIRO DE BUEU



adelante. Júntase aquí en esta Villa una gran Cofradía de todos los mareantes de estas costas que suben de dos mil cofrades, que es la Cofradía del Corpo Santo”.

Lucas Labrada coincreta mais, refiriéndose as sardiñas dí:

”...cuando se vendía a cuatro maravedíes el ciento producía a sus pescadores la enorme cantidad de 80.000 ducados...”

Nesta potencia pesqueira, confirmamos o protagonismo que tiña a pesca do polbo, sobre outras artes, tamén de cordel, a abundancia de documentos regulamentando a pesca e captura de dita especie, como atopamos en ”Documentos para la Historia de Pontevedra” de Casto Sampedro e nas Ordenanzas da Cofradía do Corpo Santo, que no ano 1.542 os Vicarios e Mareantes ordenaban e advertían:

”...que ningún Polbeiro ansi de la Villa de pontevedra, como de marín e de toda terra do morrazo, e combarro e samieira, e rajó e sangenjo, e portonovo e aldán, no sean osados de andar a los polbos de seis brazas para adentro en toda la ría de pontevedra e aldán, so pena de perder los aparejos o que se le queme el barco...”

Disposicións parecidas, e regulamentando os meses de veda e artellos de pesca, atopámolas nas ordenanzas de 1.563, 1.564, 1.568 e 1.750. As Ordenanzas de Pesca para a Provincia de Pontevedra de 9 de abril de 1.768, dispuñan:

”...para coger pulpo usan algunos anzuelos, que son perjudiciales porque destruyen la cría, por cuyo motivo se declara que solo se debe pescar el pulpo con raña y el que hiciere lo contrario incurra en pena de 300 maravedíes.

Nos meses de veda, abril, maio e xuño, tiñan que trocar o caranguexo por unha espiga de millo, pois así o dispuñan as ordenanzas da Cofradía e a norma 5ª do título I das Ordenanzas Xerais.

No diccionario Histórico de las artes de la Pesca Nacional (1.792), de Sañez Reguart, na voz "Espiga de Maiz", cáseque concreta o uso da espiga o noso porto, dí:

"En los Puertos de las costas de Galicia, tales como Bueu, Sela, y también en los de Asturias, cuyas inmediaciones abundaban pulpos, sus pescadores en defecto de cebo para pescarlos con cangrejo, xibia o de algunos peces, usan solo una Espiga de Maíz..."

Comentando con un vello polbeiro se había utilizado a espiga de millo como engado, dixo que sí, pero que non daba resultado, pois moitas veces o polbo conseguía arrincar grans e escapaba, e despois non voltaba a liña.

Sañez Reguart, destacando a importancia que tiña a pesca do polbo nas nosas Rías, na voz "RAÑA", presenta unha relación de capturas en diversos portos da Provincia de Pontevedra, departamento que comprendía tamén os portos da ribeira norde da Ría de Arousa, e dí que no ano 1.787 pescáronse 14.040 quintales de polbo vendidos a 100 reales o quintal. Nesa relación aparecen os portos de Bueu e Veluso con 960 quintales. Teñamos en conta que o quintal equivalía a 46 arrobas e a arroba a 11,50 kilos.

Nas notas aclaratorias a este apartado, Reguart di algo moi curioso:

"La docena se compone de 18 pulpos y cada tres docenas se vende por un quintal".

Engade que o quintal son 104 arrobas castellanas. Coido que isto debe ser un erro.

Esta capacidade pesqueira que albiscamos dos datos referidos, queda refrendada polas capturas de dito molusco rexistradas na lonxa de Bueu, que acadan e ata rebasan os 500.000 kilos anuais, cifra importante, tendo en conta os días que iban o mar, e que eran pescados peixe a peixe, con raña.

Aqueles 100 quintales que nomeaba Lucas Labrada en 1.804, na súa descripción Económica de Galicia, quedan moi superados.

Entre os anos 1.930 e 1.955 o precio do polbo moveuse entre 2 pesetas a cubeta -6 kilos- a 6 pesetas kilo.

Na recopilación de datos, que sobre Bueu fixo D. Xosé M.^a Estévez, cita que no ano 1.873, cóntanse 73 botes, e no ano 1.955 había en Bueu 610 embarcacións entre botes, dornas e traineras ademais de 385 chalanas e 36 barcos de 8 a 70 H.P. Non concreta o número real de botes polbeiros. Outras constatacións de vellos mariñeiros do oficio, din que nos anos 1.930 a 1.955, poidera acadar moi cerca de cento, o número de botes polbeiros.

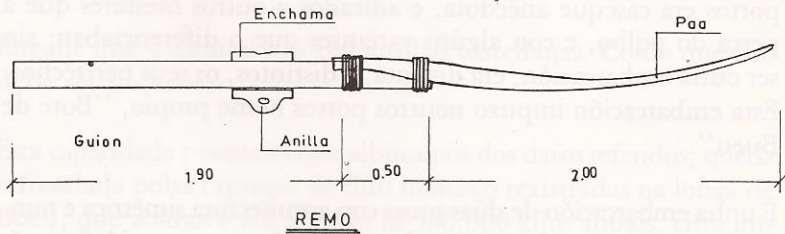
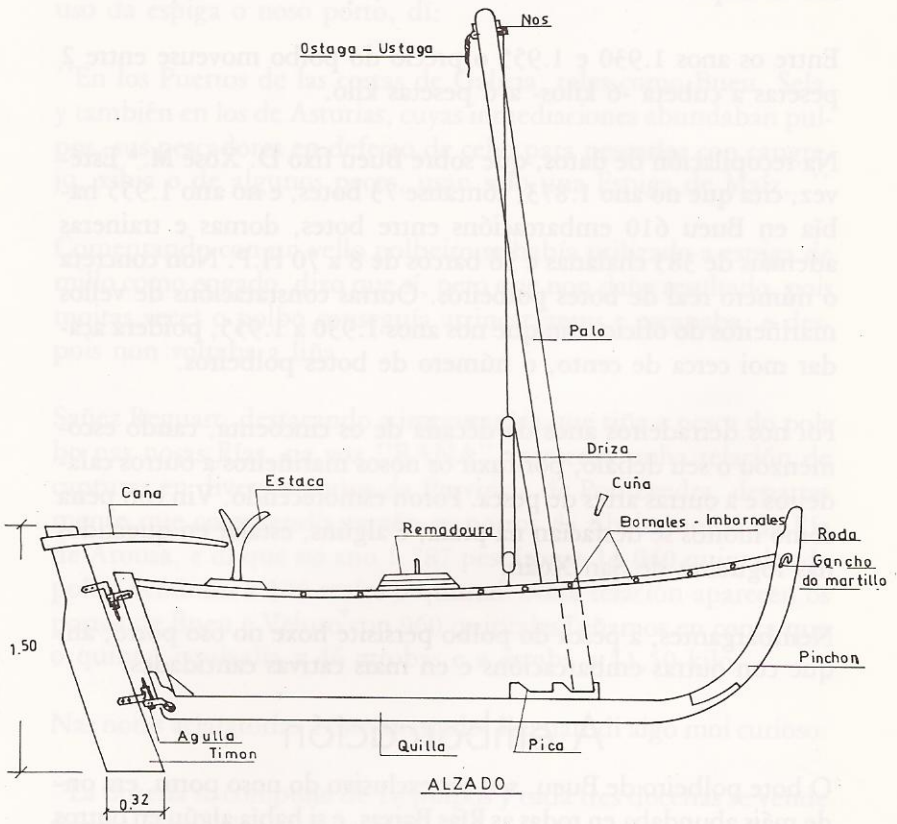
Foi nos derradeiros anos da década de os cincoenta, cando escomezou o seu debalo, por fuxir os nosos mariñeiros a outros caladeiros e a outras artes de pesca. Foron esmorecendo. Vin con pena como moitos se desfacían na praia, e algúns, estalar en queixidos nas fogueiras de San Xoán.

Nembargantes, a pesca do polbo persiste hoxe no oso porto, anque con outras embarcacións e en mais cativas cantidades.

A embarcación

O bote polbeiro de Bueu, sen ser exclusivo do noso porto, era onde máis abundaba en todas as Rías Baixas, e si había algún en outros portos era cáseque anécdota, e adicados a outros mesteres que a pesca do polbo, e con algúns variantes que o diferenciaban; sin ser outra embarcación, era distinta, e distintos, os seus pertrechos. Esta embarcación impuxo noutros portos nome propio, "Bote de Bueu".

E unha embarcación de dúas proas con arquitectura simétrica e nunha proporción de eslora dobre de manga. Pantoque moi baixo, cáseque a ras da quilla. Esta arquitectura faino un barco moi panzudo, e de extraordinaria estabilidade, apropiado para o tipo de faenas que vai desenrolar, a pesca do polbo con raña.



Os datos e medidas a que nos vamos a referir, tanto no redactado como nos gráficos, son os de un bote que se conserva no Museo Massó, que ten unhas medidas xerais de 4 metros de eslora, 1,80 m. de manga e 0,55 de puntal.

Dentro destas proporcións, de eslora dobre de manga, movíase o bote polbeiro de Bueu, entre 13 e 17 cuartas, -3,5 a 5,5 metros-.

A proa lixeiramente lanzada, ten unha diferenza entre verticais de 55 a 65 cm. na roda, e da quilla a o remate da obra morta, 82 cm de altura.

Sobre a obra morta, a roda, sale 27 a 30 cm.

A popa, tamén presenta unha pequena inclinación do codaste con 31 cm. de diferenza entre verticais, e 71 cm. de altura da quilla o remate da obra morta, elevándose un pouco sobre o medio da embarcación.

Esta liña de construción faino un barco moi mariñeiro e arrufado.

Casto Sampedro dí: "Los botes de Beluso y Bueu usan vela latina y llámanles "galos", por la arrogancia con que cruzan el mar".

Normalmente, a quilla, atopando pau axeitado, e de unha soia peza, pois a distancia entre verticais, queda reducida a 2,90 m. En botes de máis eslora, empalmábase no medio. Leva 16 caderñas, con dúas maestras. As caderñas son en tres pezas, a "barenga" que apoia na quilla, fai o "pantoque", e escomenza a curva do costado, e os "madeiros" que solapándose 20 cm. co remate da "barenga", soben ata o remate do costado, como apoio da posible regala, que non leva.

Nas primeiras caderñas de proa e popa, os madeiros van ata a quilla. Banceado a tope, a roda e o codaste levan un rebaixe sobre o que se rematan os bancos. Por debaixo do corredor do costado, unhas correas que suxetan as caderñas.

Este bote presenta a seguinte distribución de proa a popa: tilla, medio, cadeira, pana e chopeta.

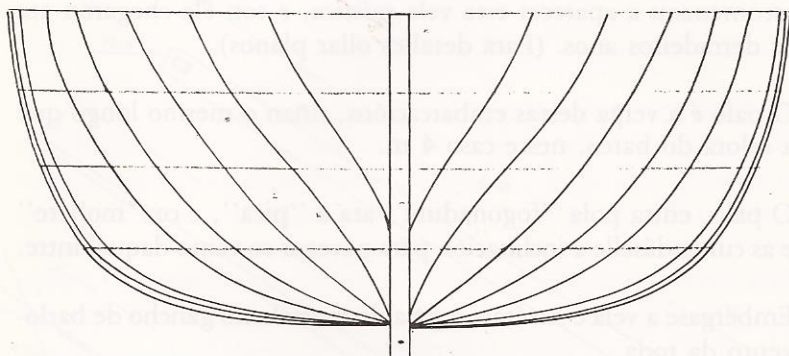
A tilla e unha parte de 1,60 m. de largo dende a roda e con certa inclinación para os costados "-brusca-". A 47 cm. da roda está o "talmo" de proa, escotilla trapezoidal de acceso a tilla, anque tamén se entre polo "medio", por a porta corredeira situada no batiporte, para o costado de babor.

Na cobertura da tilla, a 1,20 m. da roda, ten a "fogonadura", dividida en dúas seccións polo "mollete". Pola fogonadura entra o palo ata a "pica", peza que vai apoiada nas cadernas do fondo da tilla.

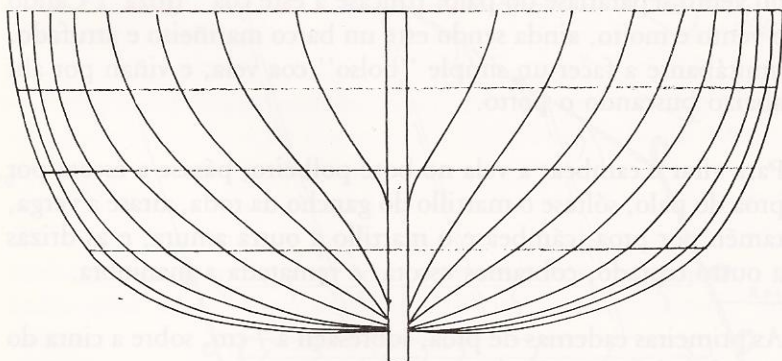
Despois da tilla, por babor e estribor, sigue un corredor de 25 cm. de ancho que remata na "chopeta", cativa cobertura na popa, que aproveitando a inclinación do codaste, fai o "cofo", con portuña para a pana.

O "medio", ten 65 cm. ata o primeiro banco; en este espacio peñado, e donde desenrola súas faenas de pesca o mariñeiro de proa. A continuación de esta cavidade, con unha medida de 40 cm. ven a "cadeira", separada do "medio" por unha bancada e batiporte, despois de ésta, ven a "pana", que e a cavidade para o mariñeiro de popa, e igoalmente separada da cadeira, por unha bancada e batiporte.

Xusto no medio do bote, nos costados de babor e estribor, leva as remaduras, que destacan sobre o costado 18 cm. De xeito trapezoidal, miden as bases 60 e 40 cm., alargándose a base da remadura 20 cm. hacia a proa, para poder poñer a estaquiña das liñas. A 80 cm. d remadura de proa, e 67 cm. do codaste, a altura da cavidade da pana, leva outra remadura mais pequena, sen destacar sobre o costado, chámase de popa ou da estaca. Esta remadoira mide 50 cm.



Curvas de cuadernas medio proa



Curvas de cuadernas medio popa

Planos aportados por D. Benigno Fernández Moledo, Carpinteiro de Ribeira e derradeiro na construción de Botes Polbeiros.

Esta embarcación aparelha unha vela mística, tamén chamada "guaira" e de "pico", que neste bote de referencia ten 8 m² de superficie. Antigamente, usaban a vela latina, mais polos anos 30 escomezou a aparecer esta vela mística, e con ela chegaron ata os derradeiros anos. (Para detalles ollar planos).

O palo e a verga destas embarcacións, tiñan o mesmo longo que a eslora do barco, neste caso 4 m.

O palo, entra pola "fogonadura" ata a "pica", e co "mollete" e as cuñas dásele a inclinación para navegar co vento daquel intre.

Embérgase a vela e suxétase a gasa do martelo no gancho de barlovento da roda.

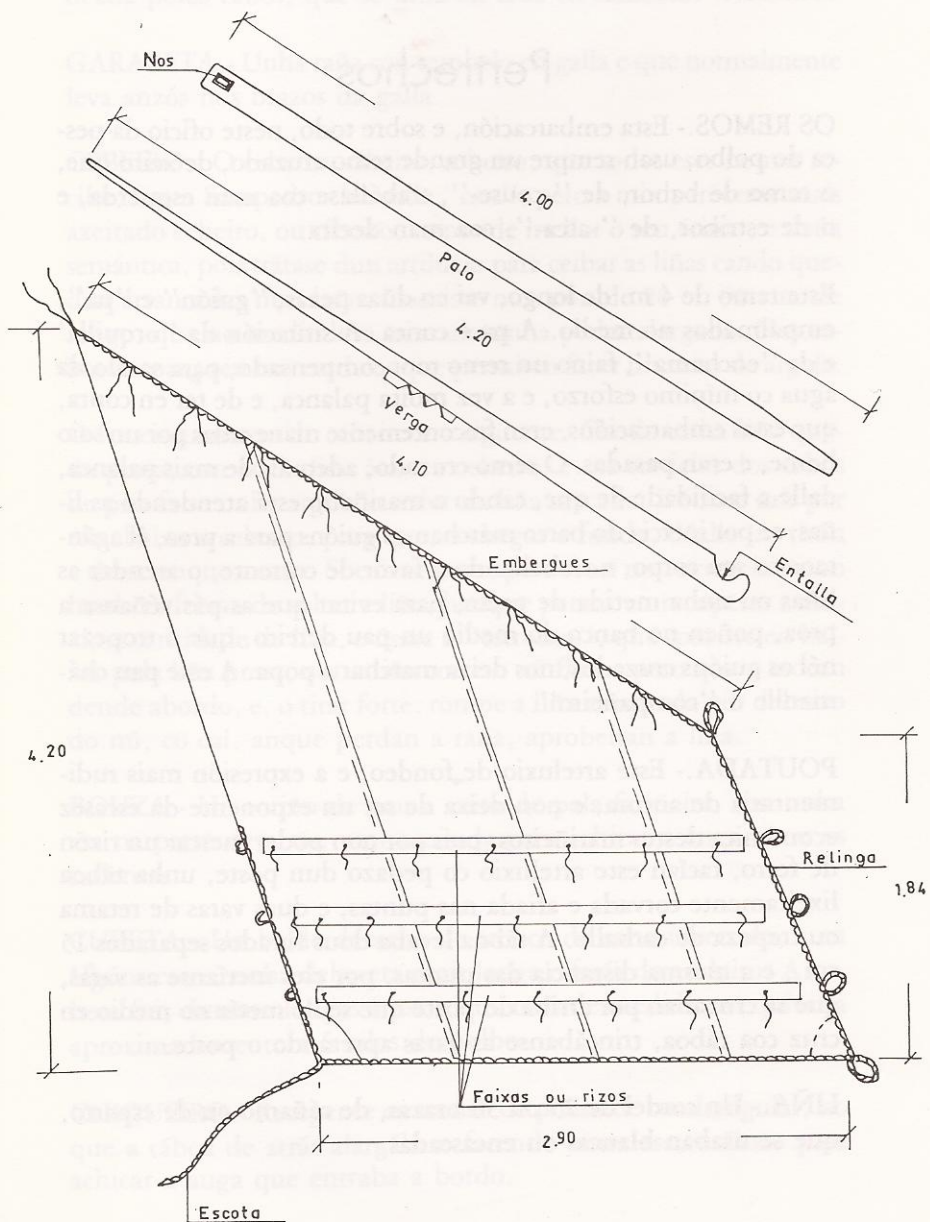
Pásase a "ostaga" pola "nos" do palo, e tríncase a verga; coas "drizas" ízase o punto conveniente por sotavento do palo, pásase a escota, e xa se pode navegar. Se o vento e moito cócese un, dous ou tres rizos, neste caso, como hai que vaixar a verga, e coa forza do vento separárase do palo, tríncase a éste coa "troza". Cando o vento e moito, aínda sendo este un barco mariñeiro e arrufado, limitábanse a facer un simple "bolso" coa vela, e viñan por ahí abaixo buscando o porto.

Para virar e cambear a vela no bote polbeiro, pásase a escota por proa do palo, sóltase o martillo do gancho da roda, xírase a verga, tamén por proa, cámbese o martillo a outra amura, e as drizas a outro costado, cobramos escota, e rematada a maniobra.

As primeiras cadernas de proa, sobresaen a 7 cm. sobre a cinta do costado, chámanse "cabernas".

Na actualidade as cabernas utilízanse para facer firme algunha liña ou cabo. Pero ese detalle de construción que se mantivo ata os derradeiros anos, nace co uso da vela latina, para que a relíngase metera por dentro da caberna e o arriar a vela non fora o mar.

VELA DO BOTE POLBEIRO



Algunhas velas, ese tramo de relinga, de proa ata rebasar a caberna, tíñano recuberto con un coito que non rompera por o rozamento.

Pertrechos

OS REMOS.- Esta embarcación, e sobre todo, neste oficio da pesca do polbo, usan sempre un grande remo cruzado, de xeito que, o remo de babor, de ''-couse'', trabállase coa man esquerda, e o de estribor, de ''-arca'', coa man decita.

Este remo de 4 m. de longo, vai en dúas pezas, ''guión'' e ''pà'', empalmados no medio. A pa e conca. A situación da ''orquilla'' e da ''enchama'', faino un remo moi compensado, para sacalo da agua co mínimo esforzo, e a vez moita palanca, e de ter en conta, que estas embarcacións, eran frecuentemente manexadas por un soio home, e eran pesadas. O remo cruzado, ademáis de mais palanca, dalle a facilidade de que, cando o mariñeiro está atendendo as liñas, se por inercia do barco marchan os guións para a proa, él agántaos co seu corpo, e traballando a favor de corrente, o atender as liñas ou unha metida de peixe, para evitar que as pás véñanse a proa, poñen no banco do medio un pau dereito, que o tropezar nél os guións cruzados, nos deixa marchar a popa. A este pau chámanlle o ''compañeiro''.

POUTADA.- Este arteluxio de fondeo, e a expresión mais rudimentaria de ancora, e non deixa de ser un exponente da escasez económica destes mariñeiros, pois por non poder mercar un rizón de ferro, facían este arteluxio co pedazo dun poste, unha táboa lixeiramente corvada e afiada nas puntas, e duas varas de retama ou trepeza de carballo. A táboa levaba dous furados separados 15 cm., e a mesma distancia das puntas, por eles metíanse as varas, que se cruzaban por arriba do poste que se lle metía no medio en cruz coa táboa, trincábanse as varas apretando o poste.

LIÑA.- Un cordel de 25 ou 30 brazas, de cáñamo ou de esparto, que se usaban blancas ou encascadas.

RAÑA.- Arteluxio formado por un pausiño plano, chamado "cambelo", de 15 cm., e un pelouro de pedra un pouco plana e redondeada polos cabos, que se unía en cruz co cambelo.

GARABETA.- Unha raña con cambelo en galla e que normalmente leva anzós nos brazos da galla.

CEBEIRO.- O cebeiro, cibeiro, sebeiro, que todos eses nomes recibe, Casto Sampedro chámalle "can", pero a min parécese mais axeitado cebeiro, ou cibeiro, responde mellor o seu étimo, e a súa semántica, pois trátase dun artiluxio para ceibar as liñas cando quedan atrancadas nun laño. Consiste nun pau de 80 ou 90 cm. de longo, que no medio leva trincada unha pedra alargada. Nos cabos do pau, ten uns cordeles que permiten facer un xeito de argola.

O funcionamento de cebeiro é o seguinte: Cando unha liña queda presa, con outra liña átase o cebeiro, e cos cordeles dos cabos de pau faise unha argola o redor da liña atacada. Déixase cair por ela abaixo o cebeiro, para que, ao chegar o fondo, déalle un tirón e desatranque a raña. Soe funcionar, pero si así non ocorrera e non houbera forma de soltar a liña, hai que pensar en recuperar a máxima cantidade de liña, e úsase a "estronca", que consiste en baixar pola liña presa, outra liña con un nú floxo, pero que o asocan dende abordo, e, ao tirar forte, rompe a liña atrancada por debaixo do nú, co cal, anque perdan a raña, aproveitan a liña.

BOUZA.- Un toriño de pau a xeito de pala fariñeira, con unha asa na parte de atrás, moi axeitada para achicar a auga entre as cadernas.

CUBETA.- Un balde de xeito de tronco de cono invertido, e en algúns casos, unha delas era mais longa e facía de asideiro. A cubeta foi, durante longos anos, elementos de medida, e equivalía aproximadamente a 6 kilos de polbo.

CHIQUEIRO.- Recepente en tronco de pirámide cuadrangular, no que a táboa de atrás alargábase facendo outra asa, usábase para achicar a auga que entraba a bordo.

CABACEIRO.- Sempre queixón pequeno, no que a tapa de arriba leva unha táboa que se abre, as bisagras eran un pedazo de coiro. Servía para gardar os caranguexos, por iso as táboas estaban furadas, para que entrara a auga cando lles daban de beber.

GANAPAN.- Un pau de 90 cm., con dúas gallas que se cerran facendo un aro, no que se ata unha bolsa de rede.

A pesca do Polbo

De mañán, cedo, antes de albiscar o día van chegando os polbeiros o muelle ou a praia, algúns deles, tiñan chalana para acercalos o fondeadeiro do bote, e os primeiros que chegaban, volvían a praia e levaban a outros. Na penumbra da mañá empezaban a marchar espallándose pola ría, na busca dos seus caladeiros.

Os que iban para Travesa, Illa, Udra, e incluso os da Serra, saían bogando ata remontar o Cabalo, que lles entrase o madrugadeiro fresquiño do nordeste, e, entón izaban o palo o botaban a vela.

Os que iban para a "ría", Loureiro, Agrelo, Portomaior, Lapamán e o Santo, a pouco de salir do muelle, xa botaban as liñas, e iban pescando. Se iban a vela, ou levaban compañeiro, na travesía, iban preparando as liñas, amarrándolle coa "fieira" un caranguexo vivo a cada raña. As rañas poden levar, un pau ou unha galla, cando e galla, soie levar tamén dous anzós, -rañóns-, que anque o polbo non morde o anzó, teñen a función de anganchalo por algún raxos e intenta fuxir; método que non sempre funciona, pois hai veces que escapa, aínda tendo rañóns. O número de liñas dependía, lóxicamente, do número de tripulantes; si era un soio levaba dúas ou tres, si eran dous botaban catro.

Situado no "mar", polas señas secretas que cada un tiña; disparaban as liñas coas rañas polos costados alonxándoas o mais posible do bote, por iso, medio en broma, medio en serio, eu digo que o polbo péscase a pedradas. Bogando con calma, íbanas arrastrando polo fondo. Co seu especial tacto, moi sensíbele a cámbreo de peso ou resistencia das liñas, sabían cando había pegado un polbo.

Tamén podían atascarse a liña nun laño, ou nun carrameiro, mais o pescador de polbo, pola dondez da liña, sabe si ten polbo ou está atascada.

O agarrarse un polbo, daban un golpe de remo ciando, do costado da liña con peixe, para evitar que o izala se meta debaixo do bote e escape. Axiña, ála a liña sin dar tiróns, ata a fror de auga, e alí cóllese o polbo co ganapán. Pois o polbo, mentras está no seo da auga, non extraña o elemento e anque o estén izando, non se solta da raña, no seu afán de comer o caranguexo. Xa o polbo a bordo cóllese pola capeleira, e con un espicho de pau dásele mor-te, clavándolle na boca, entre os raxos.

Este sistema de traballo, no que tiñan a veces, cáseque sempre, que beirear as pedras de fondo da ría, dalles a os nosos mariñeiros, un grande coñecemento do releve do fondo. Saben con exactitude donde está cada pedra, cada petón, cada baixo e a forma e tamaño que teñen.

De unha a dúas da tarde, recollen liñas e escomenzan a arribar o porto, e con elo o espectáculo mais fermoso, e irrepetible xá, na nosa Ría. O chegar a esa hora da tarde,... ¡Cántas veces, contem-plei desde o alto da Graña a chegada dos botes polbeiros!.

Co noroeste das primeiras horas da tarde, ollábase de súpeto inzar a Ría de puntiños brancos, que a maneira que se acercaban iban tomando forma. Mirábanse cinguir na bolina os que viñan do fondo da ría, os largo e empapados, procedentes da Illa e Cabicastro, e co vento de través os que pescaran na Serra.

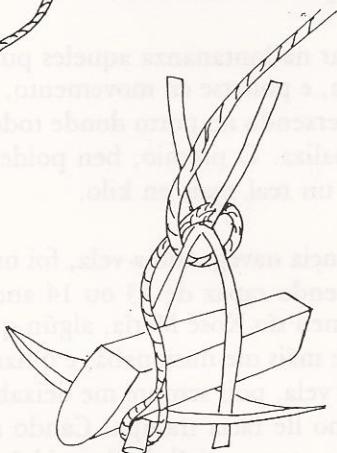
Anque as velas eran de un só cór, todas mais ou menos brancas, estando contemplando o espectáculo da chegada, en compañía de meu tío Xosé María, polbeiro de toda a vida, decíame: aquel que ven da Travesa e Juan o Pato, está arriando agora Guiño, aquel de fora e Vilar, o Beleo ven da sera. Eu abraiado, pois para mín eran tódos iguais. Sempre me causou profunda admiración esa facultade, de aqueles curtidos mariñeiros, de identificarse uns a outros

PETRECHOS DO BOTE

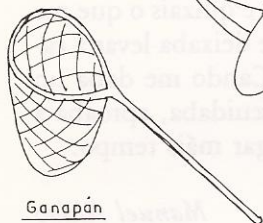
POLBEIRO



Troza



Poutada

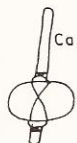


Ganapan



Cebeiro

Raños



Cambelo

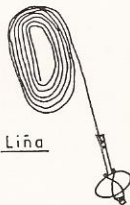


Pandullo

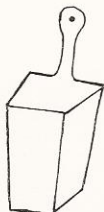
Raña



Garabeta



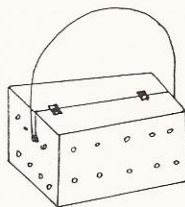
Liña



Chiqueiro



Cubeta



Cabeceiro

pola vela. Que si aquel tiña a vela un pouco mais escura, si o outro tiña un rememndo no pico, si a de Juan era nova do trinque, etc. En cada unha descubrían unha particularidade que as personalizaba, e que eles distinguían a longa distancia. Os botes todos pintaban igual, os baixos de patente bermella, e a obra morta en azul.

Si era fermoso, ver brotar na lontananza aqueles puntiños brancos, espallándose pola ría, e poñerse en movemento, mais fermoso era velos chegar, converxendo no porto donde todos os ventos, disputándose a última baliza. O premio, ben poidera ser, unha mellor tanda de venda, un real mais en kilo.

A miña primeira experiencia navegando a vela, foi nun bote polbeiro. Lémbrome, que sendo rapaz de 13 ou 14 anos, nas vacacións de verán, iba con meu tío Xosé María, algún que outro día a pesca do polbo, e o que máis me ilusionaba, e quizais o que me movía a ir, era a volta en vela, pois sempre me deixaba levar a caña. E ledo recordar, como lle facía trampa. Cando me daba un punto de referencia a que aproar, si él de descuidaba, aproaba a un punto mais lonxe, co mero afán de navegar máis tempo.

Manuel Aldao