

A PESCA NA RUTA ATLÁNTICA O XEITO NA TRADICIÓN PESQUEIRA MARINENSE (1)

Por: Manuel Torres Viqueira

Cando se pretende falar de Marín é inevitable facer referencia ó mar; a ese mar que se fai beleza e tentación nas augas da ría e continúa sendo a través dos séculos o elemento entitativo e propiamente esencial da nosa existencia. O seu mesmo nome alude a esta circunstancia xeográfica que determina categoricamente a nosa vinculación marítima, coma vila de atrevidos navegantes, de expertos mariñeiros, de esforzados e curtidos pescadores.

Por iso do mesmo modo, cando se pretende analizar calquera aspecto ou faceta da nosa realidade socio – económica, é forzoso recorrer á pesca – ese secular labor das entrañas do mar, que se nos amosa como o noso quefacer diario e cotián de tódolos tempos, o recurso principal do noso sostemento e do noso progreso -, ata tal punto que se ve reflectido e proclamado no noso escudo coa lenda de: *"Nostra in mare fortuna"*.

Así, o mar e a pesca constitúense coma os factores configurativos do noso ser e do noso devir histórico, en cuxos azares vén transcorrendo – claramente perfilada e definida – a vida do marinense a través dos séculos. Por iso nesta modesta colaboración, imos a expoñer un tema de gran interese para os marinenses, como é o "Xeito", pero sobre todo tamén de singular emotividade, ó contar como protagonistas dos feitos ós nosos propios antepasados e aínda quizais ós nosos mesmos familiares.

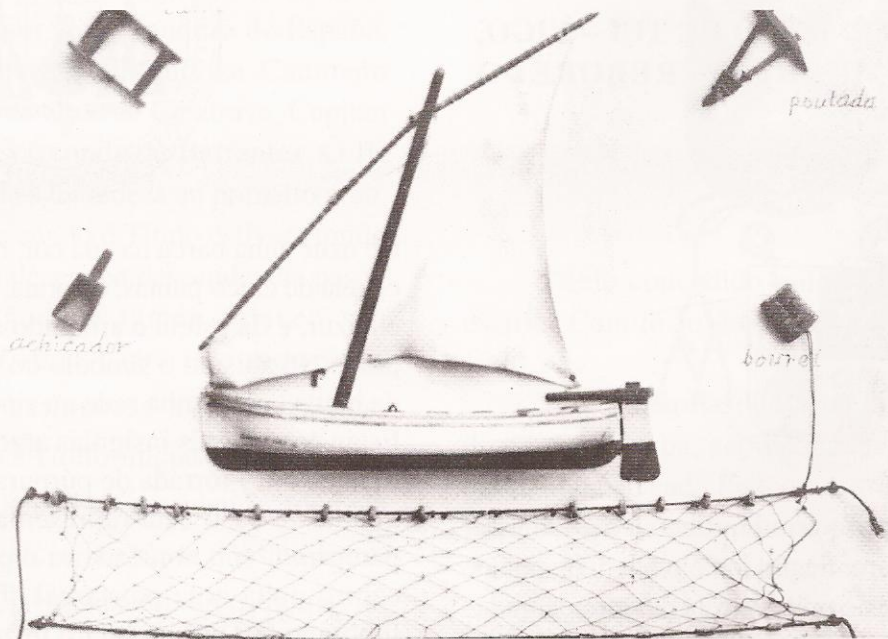
Comezaremos por dicir que sobre a palabra "xeito"

existen varias procedencias etimolóxicas, pero nós partiremos da mesmísima denominación galega como propia e peculiar e que define a palabra "xeito" como a persoa que ten aptitude ou maneiras adecuadas para realizar ben unha cousa; facer unha cousa con "xeito" é realizala práctica e eficazmente, é dicir, que a palabra "xeito" ten relación con "xeitoso". Por iso neste sentido a etimoloxía parece aludir a unha arte de pesca sinxela, económica, práctica e manexable; é dicir, "xeitosiña", e polo tanto preferible a outra calquera. Pero ademais asequible ós pescadores humildes, que a tiñan como o instrumento cotián do seu traballo. Da súa orixe hai quen afirma que é galega, o certo é que en diversas variedades se utilizaba no sur de España, Portugal e algúns portos do Cantábrico. A única orixinalidade estaba na súa diferente denominación pero dende logo

foi a arte máis antiga coñecida para a pesca da sardiña.

O "xeito" é unha rede sardiñeira ou propia para a pesca da sardiña. Trátase dunha arte de deriva, pois largábase ó mar cun cabo unida á embarcación que sigue á rede na súa deriva. Estaba composta de 20 a 25 pezas,

duns 24 metros ou 14 brazas de longo cada unha por 4 de alto. Ó conxunto chámasele *casea* por razón de que as pezas están casadas ou encanadas entre si. As pezas que forman a casea son: "*mano*" a máis próxima ó barco – *cuartel da man* - ; "*antemano*", a que lle segue; "*tres*" á terceira; "*catro*" á cuarta; "*rabo*" á quinta e última - *do rabo* -, *chicote*, *resón*.



A “*tralla*” ou “*relinga superior*” leva as cortizas e ademais un pequeno seo ou “*pie de gallo*”, chamado “*fornadera*” que serve para suxeitar ó extremo da *rabiza* que ten unha boia necesaria para soste a rede. Tamén cada dez metros amárrase ó pé de gallo unha “*rabiza*” con boia ou baliza e tamén outras boias en cada extremo da fileira de redes.

A “*tralla ou relinga*” inferior leva uns chumbos de pouco peso – unha onza aproximadamente – colocados de dúas en dúas mallas e, de braza en braza un “*metafión*” que serve para amarrar unhas redes a outras no mar.

Na composición desta arte hai diferencias entre uns e outros portos. En tempos antigos parece ser que na elaboración da rede empregábase fío feito con liño do país; posteriormente usouse para elo liño de Rusia; pero ultimamente utilizábase fío fabricado en Cataluña e aínda pezas enteiras. É de facer notar que a elaboración das redes constituía unha verdadeira artesanía que realizaban con gran arte as mulleres dos mesmos pecadores.

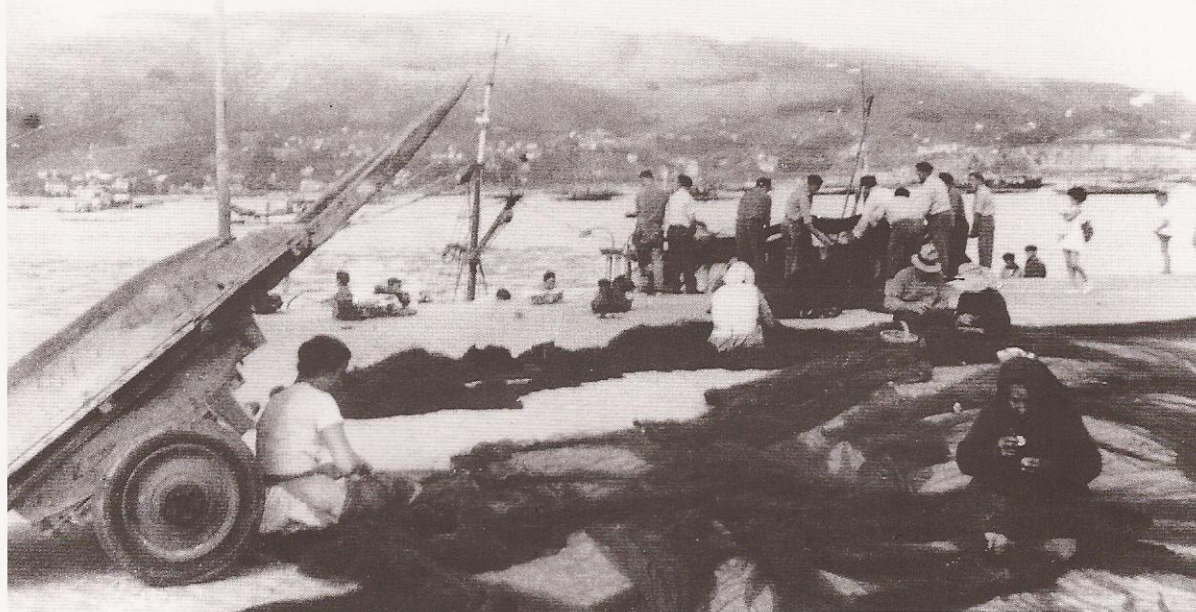
En Marín para o *encascado* das redes empregábase ó efecto a cortiza moída do piñeiro de Ibiza e Mallorca, mesturada con salgueiro do país, que se trituraba con pesados mazos de madeira en informes píos ou morteiros de pedra, mentres en Pontevedra, por exemplo, empregában exclusivamente a de salgueiro, machucada con martelos de ferro sobre un pedrolo calquera.

Esta cortiza moída botábase

nunhas caldeiras grandes de ferro ou cobre, cheas de auga e procedíase á cocción de seis a dez horas. Cando está en plena efervescencia vertíase nunha *maseira* ou *batea*, artesón de madeira, de oito a doce cuartas de longo, catro ou cinco de ancho e tres ou catro de alto. Modificada ou suavizada un tanto a temperatura se *ameixoan*, somerxen ou empapan as pezas no líquido, permanecendo alí como dez minutos, recolléndolas e retirándolas despois a un lado da batea.

Máis tarde abríganse con mantas durante dous ou tres días para evitar toda corrente de aire, sacándolas logo en cestas para secalas. Pero para dar por terminada a operación de *encascar* aínda é necesario mergullalas tres o catro veces no caldo ou tinguidura en frío, para trasladalas ben escurridas ós secadoiros.

Secadoiros que se chaman *forcas* ou *estacadas*, nas que debían permanecer algún tempo, podendo bastar seis ou oito horas. As *forcas* armábanse con seis paos de 6 a 8 metros de altura cravados na area e enlazados na súa parte superior por outros madeiros transversais. As *estacadas* formábanse con longos varais sostidos sobre postes ou *estacones* á altura dunha vara.



Redeiras