



O mercado de peixe na Estrada rural

Juan Fernández Casal

Neste relato pretendemos sacar do esquecemento unha serie de recordos, de pequenas historias que aínda perduran nas xeracións que xa hai anos entraron no que agora se lle chama con piadoso eufemismo a terceira idade; quero dicir, os que xa pasaron dos setenta e están vivindo as derradeiras fases da súa vida.

Destas xentes, homes e mulleres, conseguimos case a totalidade das informacións que aquí aparecen, todas elas recollidas con moito acougo pola nosa parte pois tódalas informantes me querían contar a súa vida polo miúdo: como me dicían elas: *a miña vida é unha historia e quixera que vostede me escoitase pois podía escribir un libro moi grosso con ela.*

Cómpre tamén salientar que estas persoas contan feitos ou situacións que aconteceron setenta ou noventa anos atrás; moitas veces reflicten a súa propia experiencia pero magnificándoa como fan sempre os nosos maiores cando contan as súas batalliñas. Por eso non se pode aplicar aquí o refrán “onde hai papeis calan barbas” porque estas son historias que non se encontran documentadas en papeis, só existen na memoria das *patifas* e na de tódalas amas de casa desta Estrada rural que no seu tempo foron as súas clientas. Así que, “onde non hai papeis falan barbas”, ... ou mulleres, que son barbilampiñas, e ¡confío nelas!

Máis aínda: foi imposible encontrar información escrita deste tipo de venda, que se facía xa antes do século XX. As datas máis antigas conseguidas polos descendentes da *patifa* María Pérez Fontenla falan que esta vendía peixe polas parroquias de Castro e Arnois no ano 1910.

Estas son historias sen trascendencia, que non deixan marcado o porvir nin modifican a evolución da vida dos pobos. Só son pequenas lembranzas de xentes humildes de pequenos pobos. Pero aconteceron nun tempo e nunhas terras da nosa xeografía estradense e quero que queden reflectidas en letra impresa. Desta maneira xa non se perderán e coido que as futuras xeracións que nos reemplacen nesta vida lles dean máis valor e que en lugar de pequenas historias de pequenos pobos sexan grandes historias ¡Quen sabe!

Situamos estes relatos desde os primeiros anos do século pasado ata os anos sesenta do mesmo século. As terras onde se desenvolven, tódalas parroquias do concello da Estrada nas que non incluío a propia vila por razóns que máis adiante expoñeremos e, indirectamente, o concello de Cesures.

Naqueles tempos era frecuente nestas zonas rurais do concello da Estrada unha patoloxía moi aparatosa e visible; patoloxía tamén frecuente en tódalas terras afastadas das zonas costeiras. No pescozo de moitas persoas adultas, especialmente mulleres, víaselle un bulto como se fose un papo que lle penduraba e se movía ó compás das subidas e baixadas das queixadas nunha conversa.

Na literatura médica esta enfermidade ten un nome específico: o bocio, que ven sendo a glándula tiroide que medra ata alcanzar un tamaño moi grande a causa da carencia de iodo na alimentación.

Parecía como se quixese aumentar de tamaño para poder atrapar as poucas moléculas de iodo que entraban na alimentación. Cando este mal afectaba a un número grande de persoas recibía o nome de bocio endémico, como é o caso que queremos tratar aquí.

Precisamente, todo o territorio rural do concello da Estrada padecía esta afección e podemos engadir que era máis acusada pola fre-

cuenta e abundante inxesta do grelo, da col e da coliflor, tan habituais na dieta das nosas xentes. Este tipo de hortalizas acentuaban as deficiencias de iodo polo efecto de rexeito á metabolización deste halóxeno. Parece ser que uns compostos químicos chamados *goitrinas*, abondosos nestas hortalizas, producen este efecto.

Ademais de todo isto, na zona rural era moi escaso o consumo de peixe e marisco, comidas que aportan iodo a manscheas na alimentación humana. Unha patoloxía tan singular e destacada non podía quedar sen a palabra que a definise. Na nomenclatura popular nesta zona o bocio ten un nome específico moi significativo e de grande expresividade: un *lobo*.

Tampouco podía faltar nas nosas piadosas xentes un santo a quen lle encomendar a curación milagrosa desta patoloxía.

Xeralmente en cada parroquia ou capela sempre se venera a un santo abogoso dos males da garganta, en donde entra de cheo a patoloxía do *lobo*. En San Pedro de Ancorados a imaxe de San Paio recibía ós doentes desa enfermidade. Un pano, que pasaban primeiro pola garganta do santo, era pendurado a modo de bufanda no pescozo do pobre enfermo. San Blas, por outra parte, era santo universal curador destas doenzas. Non hai igrexa que non teña ó seu San Blas coa forma do pescozo moi salientada como dicindo: “enfermos da gorxa acudide a min”.

Cos avances na medicina e cos trocos nos hábitos alimenticios foi desaparecendo esta anomalía... e tamén a piadosa costume de acudir ós santos implorando curación.

Recordo que sobre os anos sesenta, durante a miña estancia en Remesar, aínda había varios casos de mulleres, todas elas setentonas, co *lobo*, que tapaban púdicamente co pano da cabeza. Incluso había dúas ás que lle penduraban dous *lobos*, un a cada lado do pescozo. Coido que en tódalas demais parroquias do concello pasaría o mesmo.

Cómpre neste momento salientar a relación directa da enfermidade do *lobo* na poboación estradense coa ausencia de peixe e marisco no menú cotidián das nosas xentes hai oitenta anos para

atrás, e por outra banda, a súa desaparición case total cando de cotío foi entrando peixe e marisco na dieta, co seu correspondente aporte de iodo.

Con estas premisas pretendemos deixar constancia dun sistema de mercado do peixe na zona rural estradense con tódolos condicionantes humanos relacionados con esta venda.

As fontes de información deste traballo proceden directamente das protagonistas, a quen entrevistamos ó longo de varios días e moitas horas. Todas elas foron vendedoras ambulantes que xa polos setenta anos ou máis aínda recordan as súas andanzas polas terras estradenses. Un pouco máis adiante xa iremos nomeando a cada unha delas e engadíndolle o alcume polas que se lles coñece no seu pobo e que elas aceptan con toda naturalidade. Outras informacións xa son máis indirectas, pois proceden das netas, que aportan as lembranzas da memoria familiar pero que tamén nos levan a moitos máis anos atrás.

Para que quede constancia gráfica destas mulleres insertarei as fotos dalgunhas protagonistas destas historias.

Por outra banda os testemuños das xentes de tódalas parroquias estradenses son tan uniformes na súa estrutura e son tantos os informantes que non podo individualizar nin personalizar a orixe deles.

Pero centrémonos no tema, non fagamos coma as miñas informantes que queren contar a súa vida. Antes de describir con detalle o sistema de distribución do peixe na Estrada rural cómpre facer unha breve reseña da rede vial deste concello nos tempos anteriores á grande renovación da agricultura e gandeiría que trouxo o proceso de concentración parcelaria, rematado xa na súa totalidade hai moitos anos. Pero neste traballo só queremos suliñar o efecto que causou sobre as comunicacións.

Imos recordar *grosso modo* as estradas que antes da concentración cruzaban este territorio. Estradas Nacionais: a N-64 VEGADEO-PONTEVEDRA e a N-525 OURENSE-SANTIAGO. Describiremos tódalas demais de competencia da Deputación e do

COTOP: Pontevea-A Estrada; A Estrada-Ponte Ulla; Pontecesures-Baloira; Campolameiro-Codeveda; Portela-Souto de Veá; Pontevea-San Miguel de Barcala; Sol-Ancorados; Foxo-Riobó; Curras-Olives; Portela-Ribela; Arca-Nigoi; Orosa-Orazo; Berres-Ribeira; Foxo-Agar; A Estrada-Forcarei; Callobre- Ponteledesma; San Andrés de Veá- San Xulián de Veá; Acceso á Ponte de Sarandón; Codeseda-Ciquiril; Folgoso-Forcarei; Cerdedo-Sabucedo; Ouzande-Somoza; Brea-Aguións; Aguións-Santeles-Santa cristina de Veá e Sol-Pardemarín.



Peixeira (do pintor Maside).

Algúns lugares e parroquias víanse favorecidas pola pasantía destas estradas polas súas terras pero tódalas demais quedaban illadas. Para chegaren ata algunha estrada nacional ou provincial había que camiñar por corredoiras, ir por camiños de carro, pisar sendeiros, saltar cibadeiros e valados e ás veces tomar atallos a través de montes.

Por outra banda a orografía tampouco favorecía as comunicacións. Os montes da Rocha co pico de San Sebastián, O Cádavo, A Conla, A Serra Cabalar, fan do solo estradense un terreo dificultoso; Montillón con 780 metros sobre o nivel do mar e San Miguel de Barcala con 25 constitúen as cotas máis alta e baixa, respectivamente, do concello da Estrada.

E para que quede completo o cadro do relevo da Estrada rural estamos obrigados a facer unha breve descripción dos ríos, afluentes e regueiros.

O conxunto das terras estradenses está agrupado en dúas concas: a conca do Ulla e a do Umia.

O Ulla, cos seus afluentes, Liñares, Veá e Riobó, que a súa vez se ramifican en regueiros grandes e pequenos, recollen as augas dunha grande parte do territorio e vai bordeando o límite da Estrada coa provincia da Coruña.

O Umia que entra en Liripio, atravesa Rivela, pasa por Codeseda e pérdese en Arca ata desembocar en Cambados

Nestas terras das cincuenta e unha parroquia da Estrada había a mediados do século pasado máis de cinco mil casas habitadas, a grande maioría delas sen medios de comunicacións como antes espuxemos. A estas máis de cinco mil casas chegaron noutros tempos unhas mulleres vendendo peixe casa por casa e porta por porta.

Estas mulleres, as *patifas*, estableceron un mercado de venda de peixe que se mantivo no tempo moitas décadas e que tiña como punto de inicio a vila de Cesures onde se concentraban os camións que transportaban o peixe desde os portos pesqueiros de Santa Uxía de Ribeira, Rianxo, O Grove, Portonovo e Cambados.

Quero facer aquí un paréntese e introducir a lembranza dos camións que percorrían as estradas inmediatamente despois da guerra civil. Como a gasolina era escasa e moi difícil de conseguir trocouse polo uso do que se lle chama gas pobre, que é o gas producido pola combustión incompleta de carbón vexetal, cunha capacidade energética moi escasa. A caldeira pendurábase moi aparatosamente na parte detrás do coche a modo de chepa. Nas costas arriba este gas non tiña o empuxe suficiente e había que axudalo coa “tracción animal”: os pasaxeiros baixaban do coche e puxaban ata rematala costa.

Na praza de Abastos de Cesures facían parada estes vehículos, propiedade todos eles de emprendedoras mulleres cesureñas que se coñecían polos nomes tan pintorescos de *A Catarresa*, *A Casadiña*, *A Mambisa*, *A Pilota*, etc.

Desde as catro da mañanciña xa estaban esperando unhas trinta ou corenta mulleres que ían comprando o peixe dos camións e a continuación coas panelas á cabeza ben acuguladas partían para os seus lugares de venda dentro das zonas rurais do concello.

A Estas mulleres chamábanlle *patifas*, palabra descoñecida na lingua galega, acaso sexa localismo que só se usaba en Cesures e contornos. Na lingua portuguesa significa persoa desvergoñada e antigamente usabase como sinónimo de tratante ou vendedor ambulante, pero tamén persoa desenvolta, sen prexuízos e desvergoñada.

Esta derradeira acepción puido pasar ó galego e usalo en femenino porque encaixa perfectamente coa maneira de seren as nosas *patifas*, pero suprimindo a súa acepción negativa pois este no é o caso.

As mulleres de preto do mar, incluíndo as de Cesures son por temperamento parladoras e extrovertidas nas súas conversas, tanto que parece que queren asoballar ós demais falando máis alto. Non teñen reparos en expresar oralmente tódolos pensamentos que lles veñen á mente sen valoraren nin a oportunidade nin a trascendencia das súas palabras. Moita diferenza se pode establecer con respecto ás conversas das xentes do interior, mulleres reflexivas, que pensan moito e falan pouco.

Aproveito esta alusión á idiosincrasia especial destas mulleres para deixar constancia dos alcumes, sobrenomes, apodos ou alias polos que eran coñecidas; empregados con naturalidade pola sociedade que as rodeaba, funcionaban a modo de terceiro apelido e perduraban xeracións enteiras sen comportar aldraxe ningún e aceptados con naturalidade polas súas portadoras, de modo que eran máis coñecidas desta maneira que polo propio nome e apelidos: dicindo María a *Pilota*, Concha a *Tiquitanga* ou Teresa a *Casadiña* quedaba axiña identificada a persoa.



Antonia Grela Lorenzo, patifa dos anos 20.

Tanto me sorprenderon estes motes como curiosidade lingüística e sociolóxica que decidín incorporalas a este traballo, e aquí quedan:

A Pilota, A Casadiña, A Catarresa, A Palerma, A Manteiga, A Cacharela, A Mijelona, A Liloia, A Chea (co <e> aberto), A Mambisa, A Pichilana, A Tiquitanga e A Tobía.

Pero voltemos á praza de Cesures pola mañanciña.

O regateo entre compradoras e vendedoras, o asobío do tren e o pitar dos coches, o ornear dos burros e a linguaxe florida das peixei-ras enchían a praza de barullo, tanto que os pobres durmintes das casas próximas, desesperados de tan ruidoso despertar, chegaban ás veces a botar caldeiros de auga desde as fiestras, cado non “ouríñais” cheos de contido.

Teño recordos pessoais destas escenas. Con oito ou nove anos debía acompañar a meu pai no coche para face-lo reparto do pan moi cedo, antes de ir a escola, e tiña precisamente a primeira parada na praza de abastos para entregar nove moletes na taberna da *Silbosa*, cando a faena do peixe estaba no seu apoxeo. Eu todo o contemplaba con moito sono pero tamén con grande admiración. Moitas veces había escenas que impactaban fortemente a miña inxenuidade de neno. Vou relatar pudicamente unha delas. Como dixeran antes, ás veces, dez ou quince burros esperaban atados a que as súas amas completasen carga para o reparto; tamén as veces algunhas burras exhalaban feromonas como unha tarxeta de invitación. Os burros, atados polas cordas, sensibles a estes efluvios, reaccionaban da única maneira posible dentro das súas limitacións físicas pero con tan visibles respostas que producía grande impacto na miña inxenua curiosidade de neno.

Completada a carga, cada unha das *patifas* ía saíndo cara o punto de venda. A maioría coa cesta na cabeza e algunha co seu burriño.

Imos profundizar máis no tema destas mulleres que en Cesures se dedicaban á venda ambulante de peixe.

Como o oficio de vendedora ambulante era penoso e moi sacrificado, só se dedicaban á venda as mulleres dos arrabaldos máis pobres

de Cesures xa que non tiñan de onde lles viñese nin un real. Xente de baixo nivel económico e máis baixo nivel cultural pois a escolaridade naqueles primeiros anos do século XX non chegou a estas mulleres e o analfabetismo era unha constante naqueles tempos. Carecían ademais de consideración social e sufrían o rexeito dos outros estamentos sociais. O nome de *pesca* aplicado a unha muller era sinónimo de xente baixa, pobre, inculta e mal falada. Pero tamén debemos manifestar que estaban unidas por un forte cooperativismo moi arraigado e que a pesar do seu vocabulario dispuñan dunha grande nobreza de espírito e desde logo unha grande capacidade de sacrificio.

Contábame a *patifa* María Rodríguez González, a *Tiquitanga*, amiga e informadora deste relato, que unha sobriña súa dunha grande beleza, *era unha muller moi juapa, moi juapa e tiña un corpo que veña Dios a velo*, estaba preparando os papeis para casar cun mozo de fóra pero cando este se enterou que era unha *pesca*, plantouna e voltou atrás o casamento.

A este rexeite social cara as *patifas* xuntábase a grande miseria naqueles tempos. Non había terras que traballar nin postos de traballo onde empregarse e só lles quedaba meterse a *patifas*.

Este traballo era penoso e moi sacrificado. Nalgunhas rutas camiñaban coa panela á cabeza ata dez leguas entre ida e volta cargadas con trinta quilos de peixe a ida e cuns poucos menos de limosnas á volta. Nas longas noites de inverno facían parada na aldea. Sempre encontraban boa acollida, claro está que non dispuñan de cama en lugar axeitado; moitas veces era a corte da *Paloma* ou da *Gallarda* ou da *Moura* o leito para estas cansadas mulleres.

Tamén no verán, cando a noite se lles botaba enriba, facían parada no camiño. Buscaban un lugar abrigado; a herba por colchón e por manto, o ceo estrelado. Nos anos cincuenta calcúlase que unhas cincuenta *patifas* estaban dedicadas a este mercado.

O peixe que vendían nestas terras era o máis barato: bacallaos pequenos, a sardiña, o trancho e o xurelo; algunhas veces levaban pescada “por encarga”. Xeralmente os trinta quilos que portaban á

cabeza enchían a panela e para que non magoárense tanto amparábanse cunha rodela ou *molido*.

Nas conversas que tiven cunha das poucas patifas que aínda viven, a miña amiga a *Tiquitanga*, admiroume saber como facían para evita-las sacudidas propias das pasadas cando ían cargadas coas panelas para que o peixe non se esmagullase; era mercancía delicada e debía chegar con boa presentación ás compradoras. Facían os pasos moi curtiños e case na punta dos pés. Acompasaban o ritmo das pasadas co braceo a modo de péndulo de tal maneira que, sincronizando os movementos de braceo cos outros das pasadas, evitaban os altos e baixos da panela ó camiñar. Desta maneira ergonómica lograban que o movemento de avance da panela non fose unha liña ondulada sincronizada coas pasadas senón un movemento horizontal e perfectamente rectilíneo. Así o peixe non sufría e chegaba en boas condicións ó cliente.

Permítaseme unha anécdota: a miña informadora María Rodríguez doume una explicación “físico-teórica” sobre esta maneira de camiñar mansiñamente. A aclaración non tiña volta: *boto un pé, logo unha man, logo outro pé e logo outra man facendo así: tiqui,tan; tiqui,tan. E nada máis*. Por esta historia xa contada por ela hai moitos anos, coñécese aínda pola *Tiquitanga*.

Estremece escoitar as penurias que se pasaban neste traballo, especialmente no inverno cando as xeadas endurecen o chan. Naqueles tempos non había posibles para comprar calzado e así, descalzas camiñaban pisando o solo duro do lazo. E non podían parar de camiñar pois tullíanselles as pernas e quedaban atoadas. Máis aínda, Concha, irmán da *Tiquitanga* contoume o caso dunha muller, nai dunha meniña de seis meses que a levaba envolta no bandil que suxeitaba cos dentes para ter as mans libres.

Unha das rutas das patifas saía de Cesures pola estrada de Baloiira, camiñaban ata Santa Mariña de Barcala e a partir de alí desfacían o grupo para chegaren ás súas parroquias de costume. As patifas coñecían perfectamente o nome de tódalas casas e chamaban á patroa:

Señora María, hoxe teño xurelos moi fresquiños. Mentras facían o trato a patifa aproveitaba para tomar uns folgos, que ben os precisaba.

Nos primeiros anos o troco facíase ó estilo medieval, en especie, pois non había liquidez na economía familiar. Anos máis tarde, cando na casa se vendían fabas, froitas ou algún xatiño ou porco, xa no troco mediaba o diñeiro, aínda que sempre se complementaba coa “limosna”, un engadido de pan, ovos, millo ou outros produtos do campo.

Tódalas miñas informantes cando falan das nosas xentes da zona rural da Estrada non dubidan en eloxialas pola xenerosidade e consideración que mostraban con estas sufridas peixeiras. Este trato de vendedora-compradoras chegou co tempo a desenrolar fortes vínculos afectivos que aínda agora as nosas xentes recordan con moito cariño. María Cascallar *A Pilota* dicíame que as xentes destas terras sacáranlle moitas fames e moito frío naqueles anos duros da postguerra civil española.

Mercedes e Nieves Grela Magariños informáronme dos prezos que corrían polos anos corenta coas diferencias propias da fluctuación por oferta e demanda:

Un cento de sardiñas vendíase a catro pesetas. Unha ducia de xurelos grandes a unha peseta. Un cento de bacallaos pequenos dúas pesetas. Un cento de tranchos a cinco pesetas.

Pescada por encarga a catro pesetas e dous reás.

Ó cabo dun bo día de venda podían traer unha recadación de dez pesetas, ademais da panela chea de produtos do campo. Ganancia miserable se se ten en conta o grande esforzo que representa cami-



Consuelo González Saavedra, patifa dos anos 30 e dona de camións do peixe máis tarde.



María a Pilota (patifa durante 30 anos).

ñar ata unhas cinco horas cargadas con peixe á ida e outras cinco á volta tamén coa panela chea.

Estas patifas comenzaban o seu camiñar apenas cumpridos os quince anos e “xubilábanse” cando xa o seu corpo non lles permitía este esforzo. As primeiras consecuencias acusábanas na columna pois hai que ter en conta que durante dez horas esa parte do corpo soportaba o peso da panela, de modo que as vértebras e os discos quedaban machacados. *Cando xa non podía- mos máis íbamos ás augas de Cuntis*

pero pouco alivio nos facían, lamentábase unha patifa. Pero non había outra saída para esta xente con familia que manter.

Era frecuente que moitas patifas nos seus anos mozos fosen polas aldeas soas, sen compañía doutras vendedoras, expostas a que se meteran os mozos con elas. Comentei coa *Tiquitanga* esta posibilidade. Contestoume rotundamente que claro que tentaban meterse pero a resposta era tan axeitada que a eses mozos non lles quedaban gañas de repeti-lo envite.

Xa máis arriba comentamos o estatus social ó que pertencían estas mulleres, case todas elas dos arrabaldos cesureños de Porto, Carreiras e Condide; xentes ledas, faladoras, desinhibidas e carentes de reservas mentais. Unha experiencia persoal doume cumprida información da idiosincrasia especial destas mulleres.

Polo ano sesenta tiveren necesidade de achegarme desde Cesures á parroquia de Remesar para conseguir información de vivenda para incorporarme á praza de mestre que me asignaron por concurso de traslados. O amigo Gómez tiña unha camioneta que recollía as patifas en Cesures e lavábaas ata Ponte Ulla desde onde, coas panela á



Irmáns Consuelo e Concha (a *Tiquitanga*), patifas nos seus anos mozos.

cabeza, se internaban nas parroquias estradenses do outro lado do río. Ofreceume un lugar na camioneta ata Ponte Ulla pois quedábame máis preto do meu destino. Antes de subir no coche o meu amigo xa me avisou de que as conversas das *patifas* non eran oracións precisamente. E así foi. Subiron á camioneta as patifas coas correspondentes panelas. Eu ía na cabina con Antonio. E aínda hoxe parece que me da vergoña facer lembranza dos temas e das palabras que se traían entre elas. O tema: a relación home muller. As palabras: non as podo poñer aquí. Falaban da relación sexual dunha maneira tan descarnada que naquel intre eu quixérame ver lonxe. O eufemismo que tanto se estila nestes tempos de face-lo amor parecería frase sacada do libro de meditacións de Kempis ante a expresión que elas se traían. Non tiñan ningún reparo en trata-lo tema en profundidade e cunha naturalidade pasmosa. Foi para min unha verdadeira lección de sexoloxía. Ben está saber de todo.

Ata aquí só tratámo-la venda do peixe que naqueles tempos era o máis barato e abundante, pero tamén había outro mercado de pro-

ductos do mar: a venda de marisco, que seguía as mesmas rutas de venda que as do peixe. Trátase do marisco máis humilde, o máis pobre; aínda que o máis abundante e o máis barato.

Todos estes aldraxes que lle espeto ó berberecho xa non os merece agora pois en poucos anos subíu de categoría. O *berberecho*, *croque*, *críca*, *birbiricho* ou *chícharo* pertence á orde EULAMELIBRANQUIO-Familia: CARDIIDAE-Xénero: CERASTODERMA-Especie: EDULE.

Sería o marisco máis abundante e o máis barato naqueles tempos, non teño dúbidas, pero non se pode dicir que fose o menos sabedeiro; e senón fagan a proba. Compren un par de quilos de berberecho ben fresquiño e póñano a asar no forno da cociña sen ningún adubo. Tan pronto se abran as cunchas sáquenos do forno e váianos comendo coas mans aínda que lles pelen un pouco. Aproveiten a auga salgadaña que queda nas cunchas, sabe a gloria. Teñan pan de millo ó lado e reguen todo con viño tinto do país. Despois desta proba seguro que se esquecerán das nécoras, camaróns, percebes, cigalas e outros de máis sona. E se é noite, chove a mazo e están a carón dun bo lume, máis que mellor. Será un paraíso para o espírito e un pracer para o estómago.

As redes comerciais do berberecho seguían un camiño paralelo ó das patifas pero con outra organización. Xa non son as *patifas* as que levan o molusco nas panelas pois a ganancia que podían dar 30 quilos non compensaba o esforzo.

O medio máis usual de transporte era o burro que, coas dúas fardelas penduradas, podía levar ata oitenta quilos e ademais camiñaba por sendeiros e corredeiras ata a porta da casa de tódolos compradores desta comarca. Outro medio de transporte era o carro de cabalo pero quedaba limitado só ás casas da beira das estradas.

O centro de distribución deste molusco estaba tamén en Cesures que centralizaba, como porto pesqueiro, tódalas partidas de berberecho que se extraían dos Lombos de Bamio, preto da desembocadura do río Ulla. O sistema de recollida era o rastro, unha especie a angazo moi grande de ferro ó que se lle engadía unha rede en forma de bolsa. Tiña

un mango moi longo ata de vinte metros. Desde as dornas íase rastreando a area do fondo e os berberechos pasaban para dentro da bolsa.

De outubro a marzo centos de marisqueiros faenaban nas zonas da boca da ría, e grande parte do berberecho era transportado en dornas a vela ata Cesures. Alí, no peirao, era descargado e vendido ós compradores que surtían todos pobos do interior. Pero o que nos interesa a nós é a venda que se realizaba polas parroquias do concello de A Estrada.

Unha fonte de información sobre a venda de berberecho atopeina nos herdeiros de Victorino Barreiro Limeres, veciño que foi do lugar do Castro en Cesures, o que durante trinta anos se dedicou á venda ambulante de berberecho abastecendo as parroquias que lindaban con Ponte Ulla e as próximas do concello da Estrada. O medio de transporte xa non era a panela nin o burro senón o carro de cabalo co que percorría as estradas de entón. Contábame a súa filla Jelucha que o Sr Victorino ía durmindo no carro. Era o pacenciudo cabalo quen paraba nos lugares acostumados de venda. A modo de aviso o berberecheiro tocaba a “bujina”, unha grande caracola de mar. A xente xa coñecía o son e acudía ó mercado.

Pero antes de seguir adiante co tema quero voltar ó principio e salientar os prezos de compra en orixe, prezos de venda a detalle e por último o prezo actual nos supermercados e deduciremos datos moi curiosos.

No peirao de Cesures os mariscadores vendían a cesta de oitenta quilos a catro pesetas, que viñan a ser cinco céntimos de peseta o quilo e os berberecheiros vendían ó detalle a dous patacóns (20 cts). Se vostede, lector, vai agora ó súper e compra un quilo de berberechos ten que pagar cinco euros, 832 pesetas, se desde que escribo isto xa non subeu de prezo.

Fagamos agora un pequeno esforzo de imaxinación e demos un salto atrás no tempo, poñámonos por caso no ano 1940. Vaiamos ó peirao de Cesures cos cinco euros que agora vale un quilo, tentemos invertilos en comprar berberechos directamente ós marisqueiros. Non



“A bujina” (caracola de mar).

abraien, teríamos que levar un camión para cargar ¡16.640 quilos!

Este comercio do berberecho era realizado normalmente por homes dos arrabaldos mariñeiros de Cesures. Xentes tamén falangueiras que percorrían case tódalas parroquias do concello transpotándoo sempre no sufrido burro. Aínda hoxe, moitas daquelas persoas da zona rural, estradenses de mediana

idade para arriba, coñecían a estes vendedores ambulantes polos “berberecheiros”, en sentido peiorativo e tamén “Sesureños” facendo fincapé no seseo da fala, tan característico nas comarcas costeiras na que incluímos tamén a Cesures.

A partires do ano sesenta houbo un profundo troco nas estruturas agrarias das cincuenta parroquias rurais do concello da Estrada. Este troco desencadeou tamén unha modificación nas estruturas comerciais que fixo desaparecer a venda ambulante de peixe e marisco.

Para mellor entender este proceso de cambio no comercio do peixe na zona rural da Estrada debemos salientar uns trocos na estrutura rural do concello en canto á organización do traballo agrícola e gandeiro ocorrido a partir da primeira metade do século pasado. Referímonos ó proceso de concentración parcelaria.

Pero antes necesitamos expoñer a situación da agricultura baseada no minifundismo máis extremado, tanto que en algúns casos eran tan pequenas algunhas parcelas que nin un carro de vacas cabía nelas. Nesta situación non era rendable o traballo xa que o cultivo facíase de maneira manual. Pero este troco foi traumático para moitos paisanos.

Aínda que entre aquí de esvarón quero expoñer algúns casos dos que fun testemuña pois tocoume vivirlos problemas que trouxo consigo a concentración parcelaria das parroquias de Remesar e Riobó.

O Ministerio de Agricultura, a través de conferencias e charlas, informaba ós agricultores preparándoos para afrontar con mentalidade de renovación este proceso. Lémbrome que en Remesar programaron unha viaxe a unhas parroquias onde xa estaba finalizada a concentración facía algún tempo para que falasen coa xente e escoitasen as súas opinións. O meu amigo Feliciano Oubel, que agora goza de acougo eterno, contoume, unha anécdota desa viaxe que aquí relato.

Cando chegaron a unha parroquia xa concentrada, o meu amigo e un compañeiro separáronse do grupo para evitaren ser manipulados e entraron nunha casa onde vivía un matrimonio xa entrado en anos. Despois de tomaren uns viños como protocolo da invitación comenzaron a falar do tema da concentración. Aquí toma a palabra a dona e con moita emoción comentou: *Nós saímos moi mal da concentración pois coído que fomos os que peor quedamos. A min, co disgusto, costoume un mes na cama. O meu home por pouco non conta o conto. Xa pasaron dous anos desde entón, pero agora, aínda que me deran dúascentas mil pesetas, non voltaba ós tempos de antes.*

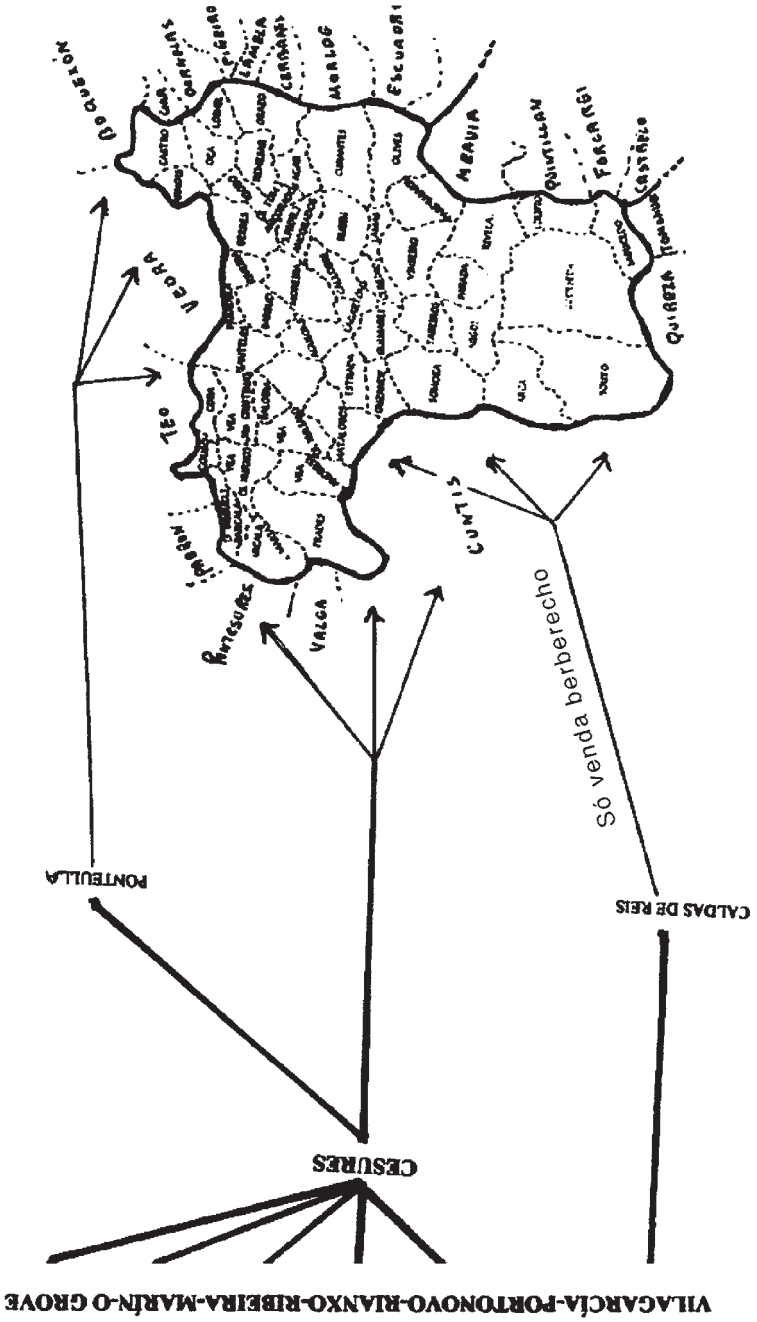
Esta anécdota reflexa un pouco a mentalidade destas xentes tan amarradas á terra e ó traballo, e a quen tanto lles custa adaptarse ós novos tempos.

Pero voltemos agora ó tema da ruta do peixe porque este proceso da concentración parcelaria ademais de xuntar fincas trouxo tamén vías de comunicación a base de pistas nas que cada parcela ten o seu propio acceso, e o que é máis importante para o noso enfoque: cada casa está comunicada por estrada sen ter que pasaren coma noutros tempos, por sendeiros e corredoiras.

Pensem que a estrutura da urbanización rural destas terras está ordenada a base de casas individuais illadas unhas doutras, arrodeadas cada unha delas por un terreo máis ou menos grande e cunha saída á estrada. Isto da lugar a un entramado de pistas que cruzan e entrecruzan toda a xeografía rural das cincuenta parroquias do concello.

Según datos facilitados polas oficinas municipais, máis de mil cincocentos quilómetros de pistas de concentración cruzan A

Ruta do mercado de peixe no Concello da Estrada (desde 1910 ata 1960)



Estrada rural sen contar as estradas nacionais, autonómicas e provinciais. Na zona rural, catro mil oitocentas vivendas habitadas existen na actualidade pobladas por 15.400 habitantes.

Con estas facilidades de comunicación, a cada una das casas da zona rural pode chegar un vehículo, ábrese unha nova ruta comercial... e desaparecen as patifas e as panelas.

É moi curioso o estudo do desenvolvemento deste novo sistema de venda do peixe na zona rural, que debe ser moi gratificante economicamente pois tódolos peixeiros progresaron en pouco tempo. Recordo a un mariñeiro de Cesures que estaba dotado dun espírito comercial moi agudo. Aproveitou as rutas que abría a concentración parcelaria, comprou unha bicicleta, arrimoulle un remolque e meteuse polas aldeas vendendo peixe. Moi ben lle debeu ir no negocio porque ó cabo de poucos meses este sufrido pescadeiro xa non pedaleaba senón que ía cómodamente sentado nun *catro latas* e ampliando o campo comercial. Ós dous anos xa dominaba amplas zonas de venda apoiado nunha flota de camións de reparto. Hoxendía venden o peixe outras *patifas* que non levan panela, van sentadas na súa furgoneta e percorren tódala Estrada rural chamando ás patronas das casas coas “bujinas” do coche. A variedade de peixe é moito maior, e traen tamén berbercho, mexillón e polbos da ría. Tamén teñen entre elas repartidas as zonas de venda; case non hai ningún día da semana que non pase a peixeira. E todos estamos servidos e podemos comer peixe a mazo. Este sistema de venda ambulante foi así mesmo adoptado por outros sectores do mercado ó por menor:



Berbercheiro chamando ós clientes coa “bujina”.

O coche do pan que , ademais de bolas, trae pasteis, empanadas por encargo e todo tipo de boliños.

O coche do conxelado, con toda clase de peixe e no verán xelados, que tanto gustan a nenos e maiores.

O coche da froita, preferentemente no verán e con froitas de fóra.

O coche de ultramarinos, como lle chamaban antes, que máis ben parece un supermercado con rodas.

O coche do butano en días fixos da semana con dúas empresas á competencia.

O coche dos árabes vendendo alfombras: *¡vendo barato, vendo barato!* onde o regateo é case un formalismo necesario; pídenche cen euros e ó final podes comprar por quince.

E podíamos seguir escribindo sobre obxectos de compra-venda que agora chegan ata a porta da casa: compradores de chatarra, vendedores de roupa, o servicio de correos que che pon a correspondencia no buzón. E sobre todo a facilidade para hospitalizar a un enfermo en caso grave. Atrás quedan aqueles tempos que había que levarlos enfermos na esqueira ata a estrada máis próxima

Pero o fin e motivo deste traballo non era precisamente informar das melloras producidas pola concentración parcelaria: Este tema entrou aquí case de rebolos. A miña intención era salientar outro de tipo de fenómeno: o troco na sanidade rural

Se recordamos as primeiras informacións que aquí se deron, falábase dunha situación sanitaria de tipo alimenticio que producía a patoloxía do *lobo* Pero, cando se abriron vías de comunicación e entrou peixe abundante esta doencia veu a desaparecer da poboación, tanto é así que desde hai longos anos xa non se ve ese papo no pescozo das mulleres. Alomenos se hai algún problema de tiroide non é producido pola carencia de peixe na alimentación.