



A lamprea do Ulla. Gastronomía, tradición e folclore

Juan Fernández Casal

Fagamos un exercicio de memoria e situémonos nos anos anteriores ó cincuenta do século pasado na rúa compostelana da Raíña. Pola mañá cediño vense dúas mulleres con senllas panelas á cabeza das que penduran uns peixes redondos e longos. Van vestidas con faldas negras coas que varren o chan e calzan zocos forrados con chatolas que troquelean sobre as lousas.

¡Lampreas, vendo lampreas fresquiñas, de onte á noite. Lampreas de “Sesures” que son as mellores do mundo. Merquen estas lampreas que hoxe son moi baratas!

Entran nas casas de comidas que tanto abundan neste lugar e nas que se pode comer o máis típico e sabedeiro da cociña galega, tanto pola variedade de mariscos coma polas outras receitas culinarias e, se nestas casas non completan a venda, seguen rúa abaixo, petando nas portas das vivendas particulares:

¡Señora aquela!, ¿quere unha lamprea de “Sesures”?, élle fresquiña. Soamente me quedan estas dúas e déixollas a vintecinco pesos cada unha.

E así van de porta en porta ata que rematan toda a mercancía:

¡Señora aquela, señora aqueloutra, cómpreme ...!



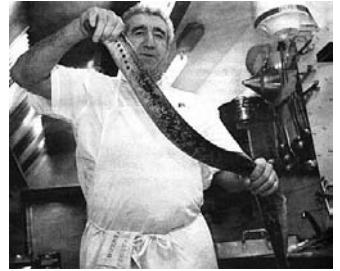
Son de “Sesures”, as mellores do mundo. Debuxo de Xosé Coto)

Estas dúas peixeiras, cada unha pola súa banda da rúa, seguen a ofrecer esta mercancía e pasan da Raíña para a Algalía, a Fonte de San Antonio, vendendo lampreas de “Sesures”. A todos aqueles que residiran entón en Santiago, faríanselles coñecidos estes pregóns destemperados que a máis de un de un espertaría pola mañán cedo. Este sistema de venda ambulante servía para introducir no mercado de Santiago unha parte considerable da pesca dos lampreeiros ulláns. Estas mulleres coas súas cestas de lamprea esperaban o tren *de Varela*, como se lle chamaba naqueles tempos á liña de tren mixto que pasaba camiño de Santiago ás seis da mañá conducido polo señor Varela, claro está. A partir das sete, xa estas peixeiras comezan a pregoar a mercancía e, rematada a venda, volven para a súa casa no mesmo tren *de Varela*, que partía ó mediodía camiño de Vilagarcía, facendo parada en Cesures. Levan na faldriqueira sesenta ou setenta pesos produto da venda. Algunhas veces non daban vendido a totalidade da mercancía e debían procurar outros clientes.

Pero non era Santiago o único mercado. As prazas de Cesures, Padrón e outras vilas próximas completaban este sistema comercial, ademais dos encargos que previamente lles facían os restaurantes, as casas particulares e especialmente as panaderías para elaborar, sempre por encarga, as famosas empanadas de lamprea. A lamprea, pero...¿que é a lamprea?

Coido que moitos dos nosos veciños estradenses no coñecen este saborosísimo peixe. Outros poida que o coñezan pero no seu aspecto máis negativo pois asóciano á forma atavicamente repulsiva da cobra, tanto máis noxentas por seren de moito maior tamaño. E poida que algúns, cando se lles di que poden facer un succulento prato de comida, quedan abraiados e reméxense-lles as tripas. Pois para estes estradenses que non coñecen a lamprea, e para aqueloutros que a rexeitan vai este traballo informativo; para min sería unha boa recompensa que aprendesen a apreciar as bondades gastronómicas deste peixe. Pero antes de introducirmos de cheo no mundo da pesca da lamprea e nas súas variantes comerciais e gastronómicas será ben que aclaremos que cousa é a lamprea, un dos bocados máis esquisitos que pode ofrecer a cociña de río do val do Ulla. Fagamos pois unha descrición da protagonista deste tema: a lamprea. Algunhas informacións foron recollidas dos libros de bioloxía mariña nos que aparecen nomes latinos moi arrevesados, polo que pido perdón. Pero, por outra banda, abundan as informacións facilitadas polos propios mariñeiros, autores principais destes relatos.

A lamprea, *Petromyzon marinus* é un dos seres vivos menos evolucionados. Os estudosos do tema estímánnlle unha antigüidade de seiscentos millóns de anos e conserva a característica dos primeiros invertebrados. Ten o corpo cilíndrico, alongado, con dúas aletas dorsais e unha caudal. Carece de opérculos branquiais. No seu lugar ten sete pares de buratos en dúas filas. Cor pardo amarelado ou verde-



O cociñeiro amosa unha lamprea.



¡Ten boa
dentadura!

azul. A pel non ten escamas, é lisa e visgosa polo que se fai moi escorregadiza. Carece de mandíbulas e non ten esqueleto óseo. Soamente posúe un cordón cartilaxinoso da cabeza á cola.

A boca é redonda con cavidade semiesférica toda rechea de douscentos ou trescentos pequenos dentes cónicos e moi afiados. Usa a boca a modo de ventosa pola que se fixa nas pedras cando está en repouso ou noutros peixes dos que se alimenta. Os mellores exemplares poden alcanzar ata un metro vinte de longo e pesar dous quilos e medio. Desde tempos moi antigos este peixe era moi abundante en todos os ríos españois, especialmente nos da cornisa cantábrica e Galicia. Na actualidade só no río Miño e no Ulla se pesca a nivel comercial. Por proximidade territorial e porque nove das cincuenta e unha parroquias do noso concello están bañadas por este río imos referirnos só á lamprea do Ulla esquencendo a que vive no Miño; que os investigadores miñenses aborden este estudo do seu río.

Son abundantes as informacións documentais deste peixe. Así, podemos remontarnos á época romana e entresacar algunhas curiosas noticias; nunha delas fábase de que Cayo Lucio prestou ó seu amigo César tres mil lampreas para abastecer por uns días a súa despensa e poñer no seu menú tan exquisito manjar. Pero non nos di como preparaban os seus cociñeiros este prato, foi unha mágoa. Nos libros de historia descríbese o grande espectáculo dos circos romanos onde os prisioneiros de guerra e cristiáns eran botados ós leóns para diversión do pobo. Pero nas festas privadas, ás que só asistía o patriciado, celebraban outro tipo de diversións, máis íntimas e depravadas: grandes orxías, ademais de pantagruélicos banquetes que se celebraban derredor dunha piscina chea de lampreas. Durante a comida ían botando escravos ás mesmas para gozar do macabro espectáculo dos seus berros de agonía ó zugárenlles as lampreas o seu sangue. Durante a dominación romana xa era pois coñecida e apreciada a lamprea como prato sabedeiro pero soamente accesible para a clase alta.



Lamprea embudada.

Máis aínda: uns mil e pico anos despois recóllese outra anécdota. Alá polo ano mil cento trinta e cinco, Enrique I de Inglaterra morreu dun empacho de lamprea. Pola Idade Media a lamprea seguía a ser bocado de reis, manxar exquisito que incluso se representou no Pórtico da Gloria da catedral compostelana e no Palacio de Xelmírez. Estas noticias lévannos a unha reflexión: daquela, nos tempos do Imperio Romano e na Idade Media debía ser extraordinariamente abundante este peixe. Pero deixemos os tempos pasados e regresemos ós nosos, que é onde situamos o tema, e descubramos cal é o proceso vital deste peixe desde que nace no río ata que morre, tamén no río, na derradeira etapa da súa vida. Antes de seguir co tema debemos situalo nun espazo xeográfico e permítaseme que empece cunha lección de Xeografía de España, pero unha lección moi especial, situándonos nunha escola rural unitaria alá polos anos cincuenta do pasado século. Un grupo de cativos, todos de pé diante dun mapa de España Físico, pendurado na parede, estudan os ríos. Un deles, o máis adiantado da escola, ten na man un punteiro co que sinala os distintos cursos fluviais. A metodoloxía é do máis sinxelo: noméanse os ríos en viva voz:

Os ríos principais de España son: o Ulla que nace en Olveda, Antas de Ulla, provincia de Lugo e desemboca na Ría de Arousa preto de Vilagarcía. Os seus

afluente principias son o Deza o Arnego, Liñares, Bo e Sar. Miño que nace en Fonte Miña...

O volume de voz vai medrando co entusiasmo dos rapaces. Tanto que ata ó mestre lle atorde. Pero era o sistema de ensino que formou moitas xeracións de cativos entre as que me inclúo, como alumno, e anos despois sendo mestre. Esta adquisición de coñecementos, con música incluída, nunca máis se esquece e permanece para sempre nos arquivos da memoria. Permítaseme unha pequena anécdota. Nunha ocasión pregunteille a unha veciña da porta, de noventa e tres anos, se lembraba as provincias de Andalucía. Primeiro entoou a melodía e pouco despois foille a engadir a letra: *Andalucía tiene ocho provincias, a saber: Jaén, Córdoba, Sevilla...*

Dos cento trinta e sete quilómetros de lonxitude deste noso curso fluvial acotemos un anaco do mesmo, desde a ponte do tren en Cesures ata a outra ponte situada na parroquia de Castro, neste concello estradense, que dá paso á línea de ferrocarril Santiago-Ourense. Dezasete quilómetros deste río, que corresponde case integramente ó curso medio do mesmo, bañan as nove parroquias do noso concello na beira esquerda: San Miguel de Castro, Arnois, Berres, Ribeira, Paradela, Santeles, Cora, Couso e San Miguel de Barcala. Segue o río a bañar as terras de Padrón, Cesures e Catoira ata que remata o seu camiñar na Ría de Arousa onde vai entregar as súas augas.

Todo o que se poida dicir sobre a pesca deportiva, artesanal ou profesional deste río está xa contido nun profundo e exhaustivo estudo titulado *Achegamento ás pesqueiras estradense do Ulla* cheo de referencias documentais, realizado por Damián Porto e publicado en *A ESTRADA, miscelánea histórica e cultural*" n^o 7.

Precisamente nese estudo veño de recoller unha referencia que me serviu de introducción ó tema da pesca da lamprea e de todo o mundo que se desenvolve ó seu arredor. Pero, a diferenza do Sr. Porto, que emprega sabiamente as fontes documentais, eu básome nas vivencias dos propios protagonistas, mariñeiros profesionais todos eles que nos van contar, a modo de anécdotas, as informacións que aquí colle-

mos; son os propios protagonistas os que relatan as súas experiencias ou que recordan as dos devanceiros, conforme á metodoloxía que hoxe dá en chamarse *historia oral*. Claro está que tamén hai que escoitar ó informador ou informadora horas e horas e despois tentar resumir a información e encaixala no conxunto do relato.

Para termos unha visión de conxunto da pesca que se fai neste río será ben que fagamos unha relación de tódolos peixes e mariscos que nos ofrece o Ulla, despois xa nos quedaremos coa lamprea, que estudaremos en profundidade. Comecemos coa ameixa, que se extrae en augas someiras de toda a boca da ría ata preto de Catoira. O berberecho, marisco que soporta unha salinidade menos alta, cultívase desde os Baixos de Bamio, río abaixo. A lamprea, que aquí recibe tratamento especial. O salmón, do que está todo dito. O escalo, que canto máis contaminado estea o río máis abunda. O muxe, tan abondoso noutros tempos e que non goza de moita aceptación como peixe fino. As troitas, famosas as dos regueiros afluentes do río. A robaliza, a solla, o reo...

Permítaseme dedicar unhas frases ó berberecho, un pouco fóra do tema principal, marisco aínda abondoso e que leva, ou levaba noutros tempos, o apelativo de *marisco dos pobres*. Nos peiraos de Cesures, durante os meses hábiles de pesca, desenvólvese unha grande actividade como centro distribuidor cara ás terras interiores da comarca. O sistema de extracción é o rastro. Nesta arte eran famosos os rastreiros de Cesures e, entre eles, *Pedrito o Montañés* de quen non podo menos que contar unha candorosa anécdota chea de inxenuidade sucedida nos anos cincuenta. Andaba *Pedrito* nos Lombos de Bamio na procura de berberecho enriba da dorna cando ve vir río arriba unha lancha con homes en cuberta traxeados de branco e gorras pratexadas. *Pedrito* pensou, como pensaría calquera naqueles tempos, que eran turistas ingleses que facían xira polo Ulla, e que daban boas propinas, por certo. Cando a lancha pasou ó seu carón coñeceu ó seu amigo o *Palermo* que facía de práctico. Entón, con aquela súa voz forte e rexa bérralle ó *Palermo*: *¡múxeos ben, carallo,*



Arte de pesca chamada nasa-butrón.

que son injleses! Iso de *injleses* era o que pensaba *Pedrito*; a realidade era que se trataba da lancha auxiliar do iate *Azor* e os tripulantes de traxes pratexados eran o Xeneral Franco e un grupo de militares que daban un paseo polo río. Franco, como galego, entendeu a retransa da frase e comentouno cos compañeiros. Sentiuse unha gran gargallada; a lancha auxiliar prosiguiu o

seu percorrido e *Pedrito* coa faena do rastro. Pero sigamos coa nosa teima da lamprea. Para iniciar este proceso imos coller un exemplar de lamprea e ubicalo, xa como peixe adulto, na boca da ría de Arousa, á altura de Carril, Vilagarcía, e nunha época concreta do ano, desde principios de xaneiro ata finais de maio. A lamprea, procedente do Atlántico, achégase en bandadas á desembocadura do Ulla e aproveita as abondosas augas das chuvias inverniais para iniciar o seu percorrido na procura dun lugar axeitado para o desove como final da súa vida. Como me dicía o lampreeiro e amigo *Moncho da Picafolla*, a lamprea espera na bocana a que as enchentes do río leven moitas augas doces antes de penetrar río arriba. Cando estas faltan polas escasas chuvias a lamprea espera e aplica para sí ese refrán tan relacionado coa agricultura: *se o tempo non ven, sazón non pasa*, ou estoutro: *con río seco pescarás tarde*.

Este peixe ten necesidade de sentir auga dóce no fuciño e ata que esta chegue, espera. Na primeira chea do río sobe pero xa en grandes bandadas. Moitas veces, no curso do río, en lugares de augas mansas, estas bandadas ofrecen un espectáculo impresionante. Centos de lampreas nadan río arriba coa cabeza fóra da auga deixando unha a estela, como a que fan os barcos cando navegan, e así centos de estelas paralelas que tardan en borrarse uns momentos. Os lampreeiros teñen unha frase axeitada para estas situacións: *as lampreas veñen de fieiro*.

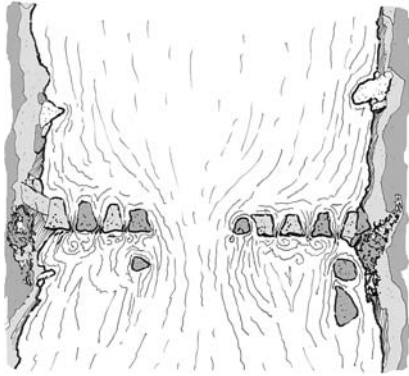
Desde que a lamprea aboca na entrada do río para iniciar o seu derradeiro percorrido, deixa de comer pero o contido de graxa cor-



Rapaces, lembrede a lamprea. Debuxo de Xosé Coto.

poral, dun corenta e oito por cento, dálle reserva dabondo para chegar ó seu destino. Ás veces aproveita a mesma rota do salmón para viaxar como polisón pegado ó seu corpo mediante a ventosa. Esta viaxe da lamprea ten por obxectivo ir á procura dun lugar axeitado para a posta dos ovos. Para este mester procura fondos areosos ou de pequenos croios nos remansos do río, ou nos ocos das pedras. Coa boca recolle pequenas pedras para construír un niño amplo. Para limpar o lodo e materia orgánica que se deposita nel sacode o rabo a modo de abano.

Preparado o niño comeza a postura dos ovos que fai en varias tandas, ata chegar a un promedio de douscentos mil. Terminada o desove entra en funcións o macho para proceder á freza. Esta posta de ovos pode acurtarse ou alongarse dependendo das temperaturas, adiantándoa ou retrasándoa según o tempero das augas. Os tramos do río que ofrecen mellores condicións para esta fase biolóxica son as zoas de



Debuxo esquemático dunha pesqueira.
Debuxo de Xosé Coto.

augas mansas, desde a parroquia de Barcala, pero poden chegar ata a parroquia de Ponte de San Xusto, ó pé mesmo da presa de Portodemouros da que xa non poden pasar pola infranqueable barreira do encoro.

No pé mesmo da presa fan as derradeiras lampreas o seu desove pero xa moi avanzado o mes de xuño, incluso no mes de xullo. Quero aproveitar este punto do tema para incluír unhas curiosas novas aparecidas na prensa

diaria sobre este embalse onde parece ser que un pescador capturou unha lamprea de vintecinco centímetros de longo que correspondería a un espécimen duns tres anos de vida; tamén pescou varias troitas coa característica ferida que produce a lamprea cando se embuda nos peixes para zugarlles o sangue. A noticia, ademais de curiosa, é desconcertante pois rompe os esquemas coñecidos da bioloxía da lamprea nos nosos ríos. As de tres anos terían xa emprendido o camiño cara o mar pero neste caso sería imposible pola barreira infranqueable da presa. Os biólogos propoñen varias posibilidades sobre este feito, entre elas que algunha lamprea desovase no tramo superior do río antes de selar definitivamente a presa e medrasen naquel treito, primeiro na fase de larva e despois como lampreas adultas, e quedasen retidas para sempre nas augas do pantano. O misterio é como puideron superar na auga doce o seu desenrolo, que o fan sempre na auga salgada.

Penso que non cabe a posibilidade de que duns cantos millóns de ovas que puideran depositar unhas poucas lampreas antes de selar o encoro, algunhas delas desen por evolución rápida o salto xenético e puidesen completar o seu crecemento na auga doce, facer a posta de ovas e transmitir esta posibilidade á súa descendencia. A natureza non actúa tan axiña; tardaría millóns de anos en realizar este salto evolutivo.



Bocas dunha pesqueira.

prea pequena, que pode durar ata tres anos, permanece no río. Finalmente pasa ó mar durante outros catro anos onde se desenrola como fase adulta. Esta etapa é a máis misteriosa e menos coñecida para os biólogos. O que si saben con toda precisión é o seu sistema alimenticio. Comentáramos antes que a lamprea non ten queixadas, non ten dentes para apreixar a comida e para despedazala. Usa a súa boca circular a modo de ventosa para embudarse nos outros peixes e cos seus miúdos dentes cónicos perfóralles a pel pola que flúe o sangue e fluídos vitais dos que se alimenta. Cando se decata que o peixe hóspede se debilita pola perda constante de sangue, sóltase del e busca un novo provedor.

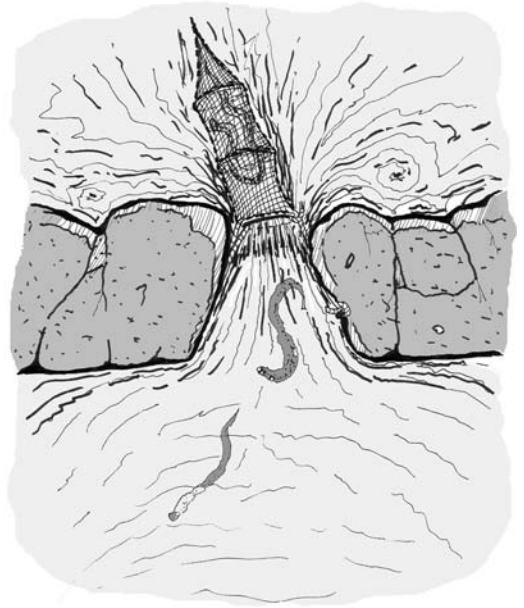
Pero aínda hai máis: para evitar que o peixe corte a hemorraxia coas substancias coagulantes do seu sangue, entra en función outra estratexia da lamprea: ó mesmo tempo que saborea a comida segrega outra substancia anticoagulante que produce unha glándula situada no fondo da boca. Non lle fai noxo a unha maragota, un ollomol,

unha pescada, unha robaliza, un peixe sapo ou un badexo, como tampouco rexeita un tiburón pois é comida máis abundosa e duradeira. E, como anécdota informativa, quero engadir que a lamprea tampouco despreza bocados de animais mortos que ás veces caen ó fondo do mar e dos que se alimenta absorvendo a materia orgánica en descomposición. Lembro, nun documental da televisión, a imaxe dunha balea morta no fondo do mar e

ó seu redor miles de lampreas; unhas a chupar os fluídos corporais e outras á espera para dispoñer dun lugar no banquete. Por favor, amigo lector, non faga noxos das pobres lampreas por teren esas preferencias alimenticias porque despois de todo a balea vén sendo materia orgánica coma outra calquera.

Algúns opinan que esta fase mariña pode abranguer un período de sete anos ó cabo dos que senten a necesidade de regresar ó río para continuar a súa seguinte fase vital. Parece ser que este longo percorrido, primeiro do río cara ó mar e despois do mar cara o río se orienta polo campo magnético da terra xa que levan no cerebro moléculas férricas que fan de pequenas brúxulas que lles serven de orientación. Posiblemente usen tamén o sentido do olfato como fan os salmóns no mar, e na terra moitos animais.

E así volvemos a poñer a lamprea na desembocadura do río Ulla á espera das abundantes chuvias do inverno. E, se tardan estas chu-



Debuxo esquemático dunha boca. Debuxo de Xosé Coto.



Os lampreeiros coa faena da pesca.

vias... repetiremos coma ó comezo: *se o tempo non ven sazón non pasa*.

Como se dará de conta o lector, durante a exposición do proceso biolóxico da lamprea non lle puxemos ningún impedimento para que esta realizase todas as

súas funcións vitais sen que nada e ninguén a obstaculizara, tanto no camiño cara o mar coma no seu retorno para a posta dos ovos como final do ciclo biolóxico, inzado de dificultades e atrancos.

Como xa dixemos antes, os romanos eran grandes coñecedores da lamprea no seu aspecto culinario, especialmente entre os da clase alta da nobreza, os patricios. Pero tamén hai que sinalar que daquela era moito máis abundante este peixe, incluso nos ríos mediterráneos. Esta apetencia pola lamprea trouxérona a Hispania cando estas terras quedaron baixo o seu dominio e, como non, aproveitaron a súa abundancia nos ríos galegos.

A grande capacidade constructora deste pobo móstrase tamén na construción das primeiras pesqueiras no Ulla que veñen a ser grandes perpiaños de pedra aliñados en perpendicular ó río con saídas parceladas de auga e outra saída libre no centro do río chamada *vea*. Hai cinco lugares no curso do río onde aínda se conservan estas construcións: *Areas Vellas*, *O Canal*, *Plateado*, *Trapa* e *Coqueiro*. Nas saídas parceladas, as *bocas*, onde as augas pasan por unha estreita canle, colócanse as redes. O sistema de pesca é moi sinxelo: as lampreas, no seu desexo de subir río arriba na procura de lugar axeitado para a posta, tratan de salvar o impedimento da corrente de auga que baixa impetuosa e saltan. Algunhas veces non conseguen chegar arriba e caen na rede. As que logran seguir río adiante chegarán ó lugar de posta e perpetuarán a especie. Este tipo de rede cónica con boca ancha está feita de malla metálica para a súa maior duración e tivo que adoptar unha forma tal que impedise a entrada do salmón

e, pola contra, permitisen a saída de peixes máis pequenos que a lamprea. Así se fai a pesca máis selectiva.

Estas pesqueiras de río eran propiedade de persoas ou institucións e a súa explotación está sometida a un riguroso control por parte dos seus propietarios ou rendeiros. Nos demais tramos do río a pesca era libre, soamente sometida ás vedas que impoñía a bioloxía do peixe; as artes de pesca, así mesmo, eran variadas.

Ó pasar o tempo as capturas víronse minguadas e como consecuencia entraron en conflito intereses creados ó seu arredor. Entón é cando intervén o Estado dictando leis, impoñendo regulamentacións e aplicando tributos. Imos detallar de seguido os sistemas de pesca e a súa evolución no tempo e para iso distinguiremos dúas zonas ben definidas no Ulla: a zoa do curso baixo do río con augas acougadas desde Cesures, río abaixo, deica a desembocadura. A outra zona, de augas máis rápidas, sitúase arriba deste pobo, e ten por centro as pesqueiras de Herbón, Carcacía e Barcala.

En Cesures usábase a fisga, *fisja*, como lle chaman os mariñeiros, para capturar os peixes. Consiste nunca especie de francada de cinco dentes enmangada nun longo varal. Desde a dorna ou gamela o lampreiro vixía o fondo do río ata que localiza unha lamprea embudada a unha pedra e mexida pola corrente da auga. Crava entón a fisga e captura o peixe. Esta arte de pesca foi prohibido, coa aceptación de todos os pescadores, pois o peixe estragábase e perdía o seu sangue, que é despois precioso adubo na cociña.

O trasmallo era unha rede duns tres metros de alto que se estendía a través do río ancorado nas dúas beiras do mesmo. Esta rede atrapaba algunhas lampreas no seu camiño ascendente. Tamén foi suprimida porque era un obstáculo para a boa circulación dos barcos nos peiraos de Cesures. Na actualidade o sistema de pesca que se usa neste tramo é a nasa-butrón que vén sendo unha rede cilíndrica de tres ou catro metros de longo con boca de cincuenta centímetros de diámetro e con aros intermedios para manter a súa forma. No remate, a rede adopta a forma cónica. Estas redes coló-



A rapaza amosa o recheo da empanada.



A panadeira está a rematar a empanada.

canse nos tramos do río onde son máis fortes as correntes de auga de tal maneira que intercepten o paso das lampreas. Para esta faena fan falla dous mariñeiros que tripulan unha dorna ou gamela. Máis adiante detallaremos estas faenas.

A investigación da propiedade das pesqueiras noutros tempos foi xa realizado de forma exhaustiva por Damián Porto no artigo mencionado. Na actualidade as setenta e cinco bocas de pesca de Herbón, Carcacía e Barcala pertencen ós veciños dos lugares sinalados que son propietarios das capturas que nelas se efectúan. A propiedade ou dereito de capturas ten bases legais e escrituradas e funcionan coma outra calquera propiedade patrimonial. Pódese comprar, vender, arrendar ou transferir por herdanza. Sucede moitas veces que nas transmisións hereditarias non se especifica o tipo de ben que se lega. Entón os beneficiarios legais da herdanza reparten a partes iguais este patrimonio coa conseguinte multiplicación de propietarios. As consecuencias desta multiplicidade de beneficiarios dunha boqueira fanse patentes no momento de facer o reparto das capturas.

Tomemos como exemplo unha pesqueira, a chamada *Areas*, na parroquia de Herbón, que ten trece bocas; sete na marxe esquerda e seis na dereita e no medio das mesmas a *vea* por onde circulan as augas libremente.

Cada unha das bocas ten un nome propio, rexistrado a tódolos efectos. As seis primeiras da marxe esquerda chamadas *Marael*, *Segundo*, *Novo*, *Baticolla*, *Aveneiro* e *Marica* están suxeitas ao seguinte reparto: de cada dez capturas, cinco son para catro propietarios; o resto para todos.

A outra boca, *O Perixo*, reparte así: de cada dez capturas, un dos propietarios leva unha; dous propietarios levan oito e o resto para todos.

Das seis bocas da marxe dereita, as cinco chamadas *Pexijo Dalá*, *Cancela* e *Novo Viejo* teñen este prorrato: toda a captura para dous propietarios. Na chamada *Badal*, de cada dez capturas, dous propietarios levan oito; o resto para outros. A chamada *Pesqueiro* reparte entre todos as súas capturas.

A derradeira boca desta pesqueira chamada *Cajón*, fai este difícil reparto: un propietario leva unha de cada dezaseis capturas; dous levan sete e media lampreas e o resto para ganancia de todos.

Conclusión: son trece ocos ou bocas. Son dezaseis propietarios.

Dous deles levan *Pexijo Dalá*, *Cancel* e *Novo Viejo*, menos un que é para o resto por parte de familia. Quedou claro, ¿non sí? Con toda sinceridade, causoume dor de cabeza cando intentei calcular este reparto... e quedei coma antes. Lector, non caviles e acéptao como o fan os propietarios, a quen, polo visto lles saen sempre as contas.



Obra de arte que absorbe os cinco sentidos.

Distribución das pesqueiras do Ulla

Herbón

Marxe esquerda		Marxe dereita	
As Areas	8 bocas	As Areas	5 bocas
Vellas	7 "	Vellas	3 "
Canal Herbón	2 "	Canal Herbón	3 "
Plateado	5 "	Plateado	4 "
A Trapa	3 "	A Trapa	5 "

Carcacía (O Lapido)

Marxe esquerda		Marxe dereita	
A Caseta	2 "	Furado	2 "
Furado	1 "	Muxena	2 "
Lombeira	1 "	_____	—
Nova	2 "	Aguadalta	2 "
Loureiraña	2 "	_____	—
Loureira	1 "	Loureira	2 "
Lago	2 "	Forrica	1 "
Carballo	2 "	Carballo	2 "

Barcala

Marxe esquerda		Marxe dereita	
Bumio	2 "	Freixeiro	2 "
_____	—	Bustelo	1 "
_____	—	Lampreeiro	1 "
_____	—	_____	—
Total	40		35

Número de bocas de pesca nambalasdúas ribeiras: 75

Sigamos describindo os métodos de pesca; atopámonos con dúas maneiras diferentes de facer as capturas da lamprea segundo se fagan nas pesqueiras de Herbón, Carcacía e Barcala, ou no curso baixo do río, nas augas tranquilas de Cesures e Padrón ata a desembocadura.

Nas pesqueiras colocan as nasas na boca mesma das pesqueiras e alí as deixan dun día para outro. As lampreas, no seu camiñar na procura do lugar axeitado para o desove intentan salvar a pequena corrente de auga da boca. Algunha vez conseguen seguir río arriba pero outras veces non vencen a corrente e caen dentro da rede da que xa non poden saír e veñen quedar atrapadas ata que o propietario da boca retira as capturas. A manobra é sinxela e non necesitan outras ferramentas de traballo.



Lamprea guisada. Bocado para paladares delicados.

Imos detallar aínda máis as obrigacións dos lampreeiros coa Comandancia de Marina para regular este tipo de faena; así, está establecido que desde *Areas* ata *Vellas* se autorizase a pesca entre o dez de xaneiro e o trinta e un de marzo. No tramo comprendido entre Herbón e Sinde poderá pescarse desde o sete de febreiro ó vintenoventa de marzo. Nos días hábiles de pesca as artes só poderán estar colocadas desde as oito da tarde ata as oito da mañá. Débense levantar cada día e respectaríanse como días de descanso desde as oito da mañá do sábado ata as oito da tarde do luns. Toda persoa que faene nas pesqueiras deberá estar en posesión da correspondente Licenza de Pesca acompañada do DNI e do permiso de cuarta categoría para cada día, véndose obrigados os pescadores a devolver ás augas todo peixe que non sexa lamprea. Ó final da temporada de pesca deberán entregar nas oficinas do Servizo da Conservación da Natureza un cuestionario co rexistro das capturas. As redes deben ser de tal maneira que non causen danos a outras especies piscícolas. Tributan ó estado polos días de pesca que soliciten, podendo comprar, vender ou arrendar a terceiros estes dereitos de pesca.

Moito máis movida é a pesca coa nasa-butrón. En primeiro lugar necesitan unha embarcación, dorna ou gamela –na actualidade con

motor forabordo—, para lanzar as redes no lugar de pesca, e unha tripulación de dous homes para faenar, é dicir, lanzar e subir a bordo as redes con peixe ou sen el.

Tiven a sorte de recoller abundantes datos dun dos derradeiros lampreeiros do Ulla, que me achegou información non só das súas experiencia como pescador senón tamén da dos seus devanceiros que tamén traballaron nestas faenas. Foron longas horas de paroleo e moitas entrevistas con Ramón Barreiro Vázquez, *Moncho da Picafolla*, que transcribo aquí tal como ía saíndo da súa boca para darlle máis naturalidade ó relato.

Xa de trece anos ía Moncho con seu pai e irmáns maiores á lamprea, faena sufrida e incómoda polos fríos, humididades e molladuras producidas polas manobras do manexo das redes no reducido espazo da dorna, sen contar as chuvias, caídas á auga e longas horas de remo daquela, cando aínda non se empregaba o motor nestes barquiños pequenos. Largaban as redes nas beiras do río, lugar máis transitado polas lampreas cando soben e despois de vinte e catro horas recollían as redes e capturas se era o caso.

A cantidade de lampreas que se podía pescar en cada marea non dependía da boa ou mala técnica do mariñeiro nin das artes de pesca que usasen en cada momento. O estado do tempo con días claros e augas transparentes e abundantes eran os mellores sinais de boa pesca. ¡Tantas veces teñen arriado as redes que saían de baldeiro unha e outra vez! Nesta situación, cando lle preguntaban a Moncho: cantas pescaches hoxe, Moncho?, *¡unha manta!* contestaba. Outras veces podían caer nas redes dez, vinte, trinta... ata sesenta lampreas saíron da auga nunha ocasión. Esta irregularidade no número de capturas é debido a que a lamprea espera na boca da ría as condicións óptimas para iniciar a subida, momento en que a pesca acada o seu mellor momento. Comenta Moncho que parece como se presentisen o troco do tempo para poñerse en camiño.

Cesures é unha vila con moi antiga e fonda tradición mariñeira representada nos arrabaldos mariñeiros de Porto, Carreiras, Cundide

e Enfesta, onde residían aquelas xentes que ata hai poucos anos vivían exclusivamente da pesca do río e da costa próxima, especialmente da pesca da lamprea e do marisqueo. Estas xentes chegaron a monopolizar o abastecemento de peixe e marisco do mercado das terras do Ullán. O amigo Moncho, xa emocionado polos recordos, segue contando as súas pequenas historias persoais, íntimas, daqueles tempos pasados, dos seus compañeiros de traballo e dos nomes



Empanada lista para comer.

polos que eran coñecidos e que, pola súa orixinalidade, consigno de seguido: *Os Manteiga*, *os Picafolla*, *os Catarreses*, *os Valeiros*...

Recorda que a flota dos Valeiros chegou a facer historia no ambiente mariñeiro como modelo de antigo gremio, irmandade ou cooperativa con recoñecemento oficial como Confradía de Pescadores dos Valeiros. Pero durante o goberno de Fraga, dicíame con tristeza Moncho, quitáronnos esta confradía e pasárona para Carril como Confradía de Pescadores do Ulla na que estamos agora integrados.

O nome de *Valeiros* parece ser que lle vén da antiga maneira de pescar o muxe, entón moito máis abondoso e sabedeiro. Cando avisaban unha bandada deste peixe *valaban*, petaban, cos remos no mar para conducir os peixes cara as redes. E así lles quedou este nome que hoxe só o levan unhas poucas familias. Entre os anos corenta e cincuenta do pasado século unha flota de sesenta dornas faenaba na pesca da lamprea pero na actualidade foron indo a menos polas poucas perspectivas económicas, a escaseza de pesca e porque na industria encontrábanse empregos máis gratificantes e menos escravos. Na actualidade, unha froitiña de dezasete barcos con motor forabor-

do seguen coas faenas da lamprea. Aquí quedan os nomes das familias que pescan no río desde Cesures río abaixo, cara a Carril:

OS PESADO	6	barcos	OS MANTEIGA	2	barcos
OS VALEIROS	1	"	OS DE LEIRO	2	"
O VILLAMARÍN	1	"	O XURXO	1	"
O LILOIA	1	"	O ALEJANDRO	1	"
O PALERMO	1	"	O CASQUITA	1	"

Ata agora intentamos amosar como é a lamprea e onde e como se pesca. Ben, pero ¿que facemos con esta cantidade de lampreas que se pesca cada día? Fagamos un cálculo teórico; na modalidade de nasa-butrón pode pescarse una media de quince pezas diarias cun total de duascentas cincuenta e cinco lampreas. Por outra banda, nas pesqueiras de Herbón, Carcacía e Barcala é posible que unhas trinta bocas estean en actividade. Calculemos una media tamén de quince lampreas que poñen no mercado catrocentas cincuenta lampreas máis. Total, que sobre setecentas lampreas invaden cada día os mercados. Por outra banda tamén haberá moitos días que pescan *unha manta*, como dicía o noso amigo Moncho

Temos que dar respostas; e para buscar información acudimos á axuda de Rosa a *Picafolla*, irmá de Moncho á que lle fixemos unha entrevista o pasado ano na súa casa de Cesures, cando aínda a súa saúde lle permitía parolar coa maneira impulsiva e intimista que lle caracterizaba. Tanto ela como seus irmáns Moncho, José, Manolo e Severino dedicaron a súa actividade profesional á lamprea. Eles na pesca da mesma; ela na venda nos mercados locais e nas vilas próximas. Os *Picafolla*, sobrenome que os identifica en toda a comarca, ten unha orixe moi curioso: os devanceiros desta familia tiñan unha taberna no centro de Cesures, desas tabernas que ademais de despachar un cuartillo de viño ou unha copa de caña, podían vender medio cuartillo de aceite, un cuarterón de gas para o candil ou unha pesetas de puntas de piso; un real de chatolas, unha pizarra e un pizarrillo, ou tamén unha tableta de chocolate. No lintel da porta da taberna había pendurada

unha táboa na que figuraba pintado un paxariño a picar nunha folla. Pois ben, os *Picafolla* vendían as lampreas polas portas en Santiago, Pontevedra, ou A Coruña. Tamén vendían nos mercados de Padrón, Cesures e Santiago.

Rosa chegou a crear unha rede de compra a mariñeiros e atender as encargas que lle facían as panaderías da zona, os restaurantes ou casas particulares chegando a dispor dun estanque de auga onde gardaba os sobrantes do mercado e así regulaba e controlaba os pedidos e os prezos. Pouco tempo despois de facerlle esta entrevista na que me achegou valiosa informa-

ción, sufriu un problema de saúde e faleceu. Desde aquí deséxolle acougo eterno e dou cumprimento da miña gratitude.

Antes de presentar a forma definitiva á que chegou a empanada de lamprea imos reconstruír a evolución deste manxar. Nalgunha ocasión estiven a ler nun libro da historia da cociña que a empanada tivo unha orixe posterior á bola de masa que despois se reencheu –despois de cocida–, con viandas, a modo do actual *bocadillo*. Pero evolucionaron as técnicas alimentarias e nalgunha parte a alguén se lle ocorreu colocar, entre dúas placas de masa crúa, as viandas tamén sen cocíñar; selar todo arredor estas dúas placas e cocer o conxunto no forno ou sobre pedras moi quentes. Parece que Galicia, cocedora de alimentos, -así como Castilla era asadora e Andalucía fritidora,- destacou nesta arte ou ciencia como cocedora da empanada porque se xeneralizou o sistema. E vaia como anécdota esta cita histórica, curiosa referencia á empanada que copio textualmente:



O camareiro matina: “Nin que foses o emperador César Augusto”. Debuxo de Xosé Coto.

Y dicen que por aquel entonces, allá por el siglo XII, los antiguos peregrinos sabían que estaban llegando a Compostela cuando, desfallecidos y hambrientos, desde los montes cercanos sentían ya el agradable olor de las empanadas, de pan... de vieiras... convirtiéndose así en una nueva y sabrosa Guía del Camino tan apetitoso aliciente para volver a caminar.

Pero situémonos nos comezos da construción da catedral de Santiago, cando o Mestre Mateo estaba a esculpir o Pórtico da Gloria. Entendemos que a empanada xa debía ser prato frecuente e de grande importancia social cando a fan digna de figurar entre os temas escultóricos que figuran no tímpano, e que tamén se repite no Pazo de Xelmírez. Case aínda é actualidade a expresión que resalta a importancia da empanada no menú dos galegos: *Alá, onde haxa un galego, alí hai unha empanada*. Pero deixemos as orixes da empanada e regresemos ós nosos tempos nunha panadería calquera da zoa. Xeralmente os veciños encargan unha empanada de tantos quilos e levan da súa casa os compoñentes do recheo. Se os encargos proceden da zoa interior, predomina a carne, chourizos, polo, rexóns, xamón, incluso ovos cocidos; pero se nos pasamos ás proximidades do mar, aquí xa entran a xouvas, berberechos, xarda, zamburiñas, tranchos e ata polbo e con frecuencia os encargos proceden de familias mariñeiras que queren empanar os sobrantes de pesca dando a este alimento máis variedade e longa conservación. Acostuman a facer os encargos os domingos ou días festivos, tal vez para liberar de traballo á cocifeira ou como menú extraordinario. Esta xenerosa presenza da empanada nas nosas terras refléxase na gran cantidade de festas onde esta vianda é protagonista:

- Padrón, festa da empanada de lamprea en marzo.
- Pontecesures, festa da empanada de lamprea en abril.
- Mondoñedo, festa da empanada en abril.
- Muros, festa da empanada en xuño.
- Carballiño, Allariz, Bandeira, A Coruña, Noia, Ramallosa e Chantada, festa da empanada en agosto.

- Carral e Rianxo, festa da empanada en setembro.
- Cobas, festa da empanada en novembro.

Pasemos agora a Cesures para seguir coa evolución da empanada. Nalgunha ocasión a algún mariñeiro ocorréuselle usar a lamprea sobrante da venda como condumio dunha empanada. Parece que esta iniciativa deu resultado porque se foi a repetir e xeneralizouse este sistema. Establecido o uso habitual da lamprea como recheo da empanada entra o labor das panaderías

que perfeccionaron esta arte culinaria ata alcanzar o prestixio do que goza na actualidade non soamente en Cesures e na Galicia costeira senón en moitas cidades do resto da España interior.

Toraban as pezas de peixe ou marisco xa adubado con cebola e aceite e como non, moito pemento que é a especia dos pobres. Entregaban este adubo na panadería e pedían unha empanada de tres ou catro libras. Esperaban que cocese e así quentiña xa lles servía de comida quedando os sobrantes para repetir menú na cea. Como fillo de panadeiro aínda gardo nos últimos recunchos da memoria as escenas vividas das mañás dos domingos nos lonxanos anos trinta e corenta cando a tenda e o forno da panadería estaban acugulados de mulleres de Porto, Infesta, Condide, Carreiras a pedir: *quero unha empanada de catro libras, aquí lle queda o adubo. Ten un pano atado na asa do testo. Virei por ela antes de comer.* Outras mulleres con máis vagar esperan a que saíse a empanada e cando o forneiro lle da unha ollada para vixiar a súa cocedura, bótanlle o aceite sobrante polo burraquiño de arriba. Para coñecer cada empanada as propietarias colocan un anaquiño de masa na cuberta coa



Dous peixes dunha tirada.
Debuxo de Xosé Coto.



Moncho Barreiro, lampreeiro de tempos idos.

sinal que as identifica. Algunha vez a vendedora de peixe trae unha lamprea sobrance da venda e pide empanala. Cómpre preparar primeiro coitadosamente a lamprea e gramar a masa, porque a masa do pan non recolle ben todo o repertorio de sabores que ten a lamprea.

Esta masa específica sofre un proceso de gramado a base de ovos e manteiga que lles da unha consistencia especial tanto que na actualidade a empanada de lamprea pasou a ser unha das xoias culinarias da nosa zoa.

Pasemos a Cesures patria e orixe da empanada de lamprea e fagamos un

estudo histórico da panadería onde tivo lugar a confección das primeiras empanadas de lamprea. Os avós da panadería *Gerardo* empezaron a usar a lamprea como recheo dunha maneira sistemática a partir de 1920 cando as vendedoras de peixe e lamprea entregaban unha lamprea para empanala. Nos comezos, a masa era a mesma que se utilizaba para o pan e a elaboración rústica sen ningunha clase de adornos. Debemos ter en conta que esta comida era menú de pobres e só a pedían as familias de mariñeiros.

O mérito de telas elevado á categoría de bocado exquisito débelle a esta panadería cesureña que pouco a pouco perfeccionou tanto a presentación da empanada coma a preparación do adubo e a elaboración das masas, segredo que se garda celosamente para regalo e satisfacción dos paladares máis esixentes.

Se buscamos personalizar na panadaría *Gerardo* a unha protagonista desta obra de arte debemos sinalar a Elvira Casal que durante sesenta anos empanou estes peixes e que chegou a darlle á empanada de lamprea o toque de acabado e perfección que actualmente ten.

Elvira era filla e neta de panadeiros que desde finais do século XIX estaban establecidos... *pola banda de Lestrove; donde chove miudiño, donde miudiño Chove*. Esta antiga panadería dispuña de dous fornos que se quentaban daquela con toxo. Un deles dedicado exclusivamente á fabricación de *corinas*, pezas pequenas de pan moi aceptadas nos mercados naqueles tempos.

É curioso sinalar que ademais da panadería dispuñan de parada de dilixencias e recambio de cabalos. Estas dilixencias facían o percorrido normalizado a Santiago, Pontevedra e Ribeira. Tiñan ademais dilixencias especiais para os noivos e para enterros; incluso algunhas con capacidade para levar unha banda de música ata o lugar de actuación. Na actualidade aínda se segue a empanar a lamprea polos descendentes de Elvira e a mellorar se cabe a calidade. Pero xa volveremos co tema.

Padrón, vila en veciñanza con Cesures xa que soamente os separa e une o río Ulla, destacou nos anos corenta na elaboración desta empanada. E tamén queremos personalizar esta tarefa en Dolores Casal, irmá de Elvira que dunha maneira artesán dedicouse case corenta anos á confección de empanadas de lamprea para atender encargos de casas particulares. Acumulaba, coma súa irmá Elvira, a experiencia de seus pais e avós. Case sempre atendía as peticións de particulares que lle levaban unha lamprea para empanala; ás veces a petición non incluía o peixe e daquela Dolores recorría a Rosa A *Picafolla* de Cesures. Polos anos setenta e oitenta e durante os días hábiles de pesca chegou a elaborar dez empanadas diarias que cocía no seu forno eléctrico. O clientes eran xeralmente da comarca pero con frecuencia facía encargos para as principais vilas galegas e incluso ten atendido encargos de Madrid, Barcelona e Valencia que lle facían os galegos sibaritas do bo xantar que sentían a morriña de tan sabedeiro bocado. Contábanos a súa filla Pepucha que nunha ocasión mandou unha empanada feita expresamente para a Casa Real. Tamén o noso Nóbél Camilo José Cela, como bo *gourmet* coñecía as excelencias desta empanada pero nas súas frecuentes viaxes a

Padrón sempre lle encargaba unha empanada de... anguía. A empanada de lamprea que lle preparaba Dolores regaláballe ós amigos, *pero no se lo digas a nadie*, pedíalle a Dolores para que non se ofendesen os devotos da lamprea.

Con Camilo José mantiña grande familiaridade e unha antiga amizade porque o marido de Dolores fora irmán de leite do escritor. O trato era frecuente entre ámbolos dous. Todos os anos recibía o Nóbel en Madrid pementos de Herbón que Dolores lle mandaba desde Padrón.

Pero estamos a fuxir do tema da lamprea para meternos neste grande mundo das anécdotas que, a fin de contas, son a salsa que da sabor á exposición, ás veces árida, de calquera tema; mais pensamos que estes pequenos detalles que apenas teñen transcendencia e que nunca fan historia, son coma algunhas comidas: melloran co tempo e adquiren categoría de valiosas fontes de información. Volvamos á pequena panadaría de Dolores. Moitas veces téñenlle preguntado pola composición e preparación da masa da empanada:

Eu, coás miñas empanadas, fago coma os pintores de cadros que teñen na man esquerda a paleta coas cores básicos, e na dereita o pincel. Pois a min pásame o mesmo: teño ante min os adubos e especias ademais de fariña sal, ovos, manteiga... collo de aquí, de alá e de acolá; poño un pouco disto, outro pouco daquilo, como fai o pintor para compor unha obra de arte. A miña intención é crear unha obra de arte na que entran a valorar, ademais da vista, os sentidos do gusto e olfato.

Contestación tipicamente galega pero, ¿quen pode melloralala?

Certamente, o espectáculo de ver unha empanada recién forneada é unha delicia para a vista e para o olfato, con aqueles exquisitos olores que exhala a empanada aínda quenteña. Todos estes olores, sabores e padais fan da empanada de lamprea unha fonte de experiencias sensoriais que soan a música celestial.

Pero, ¡coidado! A pesar destas satisfaccións sensoriais non é bocado para estómagos delicados polo que se recomenda non poñer este prato con frecuencia no menú. E aínda se podería dicir máis: se

comes empanada de lamprea debes facelo como prato único. Se queremos abondar máis nos sabores deste manxar deberemos distinguir o propio da lamprea cocida co seu propio sangue e a masa da empanada enchoupada polos sabores e olores da lamprea adubiada coa prebe, que ó mastigala ofrece na boca unha textura suave e crebadiza. Cousas da vida. Quen pensara que a lamprea, antes comida de pobres pasase a ser un prato de luxo e para petos non moi fracos.

Ofrecemos agora a crónica detallada do proceso de elaboración dunha empanada de lamprea; para iso estivemos unha mañá enteira no forno da panadería *Gerardo* con Adela Calvo, que é quen na actualidade dirixe esta industria. Adela, modista por tradición familiar e panadeira polo seu matrimonio co herdeiro da panadería, leva corenta anos no oficio e coas súas mans ten elaborado miles de empanadas. Ela e a súa filla Isaura gustosamente me facilitaron toda a información que lles pedín; aínda que non me faloron de pinceis, de pinturas nin de cadros, si me detallaron minuciosamente esta elaboración pero coido que no fondo pasaron unha especie de censura. Non me descubriron eses pequenos segredos ou trucos que son, ó final de contas, os que lle dan ese aire especial e único que eleva aquel manxar á categoría de obra de arte.

A masa prepárase individualmente para cada empanada. Os compoñentes son: fariña de forza, ovos, manteiga, leite, sal e a auga necesaria a catro graos centígrados de temperatura. Este proceso é totalmente manual e moi laborioso. Deixemos a masa xa preparada para que vaia levedando a unha temperatura suave e dediquemos a



Rosa Barreiro, irmán de Moncho.
Comerciaba case toda a pesca da lamprea.



Festa da lamprea en Cesures. A cociñeira amosa unha lamprea guisada

nosa atención á lamprea que nos está a esperar nunha tina chea de auga a unha temperatura aproximada de corenta graos. A lamprea sae do río coa pel impregnada nunha capa de mucosidade gris de noxoso aspecto, por isto se debe rascar cun coitelo moi afiado ata que descubra a súa bonita pel de tonos azuis, brancos e grises.

A continuación vén a tarefa máis incómoda e fatigosa. Débenselle sacar os dentes que rodean e cobren a superficie interior da boca raspando cun coitelo de punta curva, unha e outra vez ata que, ó pasar a man soamente se note ó tacto a boca desdentada. Esta tarefa deixouse hoxe de facer e simplifícanse cortando a cabeza do peixe, que non se aproveita. Despois desta incómoda faena débese retirar a vexiga do fel que está situada a carón do pescozo e que ten forma dun lápiz pequeno, mediante un corte lonxitudinal;

se non se lle quitase esta vexiga o sabor da lamprea sería tan amargue que non se podería nin comer. O intestino é só unha tripiña que vai da boca ata a cloaca; é doado de sacar. É de admirar que un peixe que pode pesar ata dous quilos e medio dispoña dun aparato dixestivo tan reducido, pero todo se aclara se nos decatamos de que o seu proceso dixestivo é moi simple pois a lamprea aliméntase de fluídos que apenas necesitan dixestión.

Toremos a lamprea en anacos duns seis centímetros de longo sen desprendelos uns dos outros e recollamos coidadosamente o sangue para metelo máis adiante na empanada e agreguémoslle sal e allo como únicos adubos. Deixemos a lamprea no seu propio sangue e especias e pasemos a manipular a masa que xa está ben léveda, esponxosa e elástica, a esperar por nós.

Sepárase un anaco, algo menos da metade, e estírase coa rebola en forma circular. É moi doado relatar por escrito estas tarefas cando en realidade se precisa un tacto especial e moita, moitísima práctica que soamente se adquire despois de moitos anos nesta allada. Se eu intentase imitar a Adela nesta faena de facer a prancha do fondo, estou seguro que me saírían bolos, moletes, churros, todo menos a prancha. O certo é que o intentei e, non llo digan a ninguén, estraquei a masa dunha empanada. Deixemos pois ás profesionais panadeiras co seu labor e prosigamos nós poñendo por escrito o proceso.

Preparada a prancha do fondo e posta sobre un papel, colócase enriba a lamprea enroscada de tal maneira que quede un oco no medio onde se lle bota o sangue. Elabórase outra prancha a modo de tapadeira que encaixe perfectamente sobre a lamprea e sélanse as dúas pranchas cuns rulos que se fan cun áxil movemento dos dedos. Cerrada a empanada colócaselle diametralmente unhas tiras de masa feitas previamente a man para darlle certo sentido estético e porque ademais cumpren unha función de contrafortes para que axuden ós bordes exteriores da empanada, e agréganselle ademais pequenas tiras que a adornan a modo de arabescos. Todo depende do sentido artístico da empanadora.

Como remate enfáixase todo derredor cunha tira duns seis centímetros de ancho para evitar perdas de líquido durante a cocción. Todo este proceso é laborioso, totalmente manual e que non admite o traballo en serie. Cada empanada leva o seu tratamento particular desde que se empeza con ela ata que se mete no forno. Son, como pouco, trinta minutos de dedicación a cada unha delas e despois no forno vanse cocer lentamente a unha temperatura de douscentos graos. Esta cocción, dunha hora de duración, contrólase reloxo en man, aínda que o “toque final” faise tanto cunha ollada de vez en cando como tamén polos aromas característicos que emanan das empanadas cando chegan ó seu punto exacto de cocción. Un quilo e medio de lamprea e outro tanto peso de masa en cru dan como resultado este delicioso manxar.

Durante a tempada da lamprea é grande a actividade que se desenvolve nunha panadería. Ademais da elaboración do molete e dos bolos de cada día hai que engadir o traballo extra das empanadas que se encargan dunha maneira moi irregular e chega a ser difícil controlar o traballo. Dúas persoas, neste caso Adela e a filla poden elaborar un máximo de vinte empanadas ó día. Moitas veces, cando os encargos de empanadas superan ás existencias de lamprea no mercado, recorren ás lampreas do Miño, moito menos apreciadas cás nosas do Ulla. Este menosprezo da lamprea do Miño non ten xustificación real porque tódalas lampreas proceden do Atlántico; unhas entran no Ulla e outras van para o Miño. Durante este camiñar non comen e polo tanto non se poden modificar os seus sabores culinarios.

A panadería ten o seu mercado no propio pobo pero reciben tamén peticións de fóra, xeralmente de familias de clase media-alta de Santiago, Pontevedra e outras vilas, en especial de médicos, avogados, clero e ás veces de altos cargos da política, concretamente Fraga noutros tempos, pero os encargos destes persoeiros de sona adóitanse facer mediante subalternos ou secretarios persoais.

Esta dedicación á elaboración da empanada ten reconecido prestixio pois son varios os premios recibidos nos concursos ós que se

presentou esta panadería *Gerardo*, destacando o primeiro premio da empanada en Bandeira e dous primeiros premios consecutivos nas festas da empanada de lamprea en Padrón.

Por último pedinlle á panadeira que me fixese un presuposto dunha empanada de lamprea. Quedouse a cavilar; que por ser para min e por tratarse dun caso especial...poderíama deixar en setenta euros. Doce mil pesetas.

Se calculamos que unha empanada pode dar seis racións, sae a dúas mil pesetas ración. Amarga o bocado, mellor dito: amarga o peto pero ¡sabe tan ben!

E xa dito todo sobre a empanada de lamprea, debemos amosar a outra modalidade clásica da elaboración deste peixe: a lamprea guisada. Para todos aqueles que prefiran un prato de lamprea guisada, tomen nota con papel e lápiz e escriban, que aquí lles vai a receita: Preparada a lamprea como a tiñamos antes de metela na masa da empanada, poñámola nunha cazola de barro do tamaño que sexa necesario de modo que lle quede un oco no centro para depositar o sangue e adubos. Engádeselle sal, prexel, allo, pementa branca, canela, media cebola picada, un chorro de aceite, unha taciña de viño e media de vinagre. Así, mesturado todo, debe guisar durante media hora sen tapar. Logo tapar e deixar repousar unha hora. E bo proveito.

Claro que se vostede ten o antollo de comela doutros xeitos, en *internet* atopará ducias e ducias de receitas pero nunca tan sabedeiras como empanada ou guisada.

Aclarado todo este mundo da lamprea do baixo Ulla pasemos a investigar este mesmo tema nas nosas terras estradenses bañadas polo Ulla, o Río Grande, como lle chamamos aquí. Neste tramo de río hai magníficos coutos pesqueiros obondosos en salmón e troita; tamén se pescan escalos nalgúns lugares. Coñecidas son tamén as Sociedades de Pesca e as pequenas festas gastronómicas que se fan a carón do río onde o plato principal está constituído por troitas ou escalos fritos con unto e, como non, regados polos viños da Ulla. E da lamprea ¿que?

Na parroquia de Arnois había ata hai poucos anos unhas pesqueiras, as pesqueiras de Don Mario ou da casa de Silva nas que capturaban troitas, escalos, anguías e algunha lamprea que consumían os amos. Na actualidade está todo arruinado e cuberto de silvas, muíño incluído. Río abaixo, as derradeiras pesqueiras do tramo estradense do Ulla encóntranse, como queda dito, na parroquia de San Miguel de Barcala, actualmente en explotación. Nos demais tramos do Ulla estradense apenas se fala, se coñece e se come a lamprea. É unha grande descoñecida, entre outras razóns porque a pesca intensiva que se realiza entre Catoira e Herbón fai que sexan poucos os peixes que acaden o curso medio do río, as terras da Ulla, polo que nestes lugares carece de interese pesqueiro. Tiven ocasión de conversar con algún pescador de cana do Ulla estradense, deses pescadores que buscan a troita e tamén o humilde escalo, e preguntei-lles pola lamprea. Todos din que a teñen visto no río pegada nas pedras e levadas pola corrente pero que non intentan pescala porque, ó non ter mandíbula non comen o engado e porque ademais está prohibida a súa pesca. Algúns, involuntariamente, chegan a enganchara co anzó pero tiran con ela porque din que nin os cans a comen. Nos restaurantes da Estrada non aparece a lamprea nas cartas e se chegas a pedir unha ración de empanada de lamprea, mirarán para ti coma se viñeses da China. Pero a pesar de todo, segue a ser un tema de interese e coido que mereceu a pena descubrir este mundo tan interesante e descoñecido para todos nós.