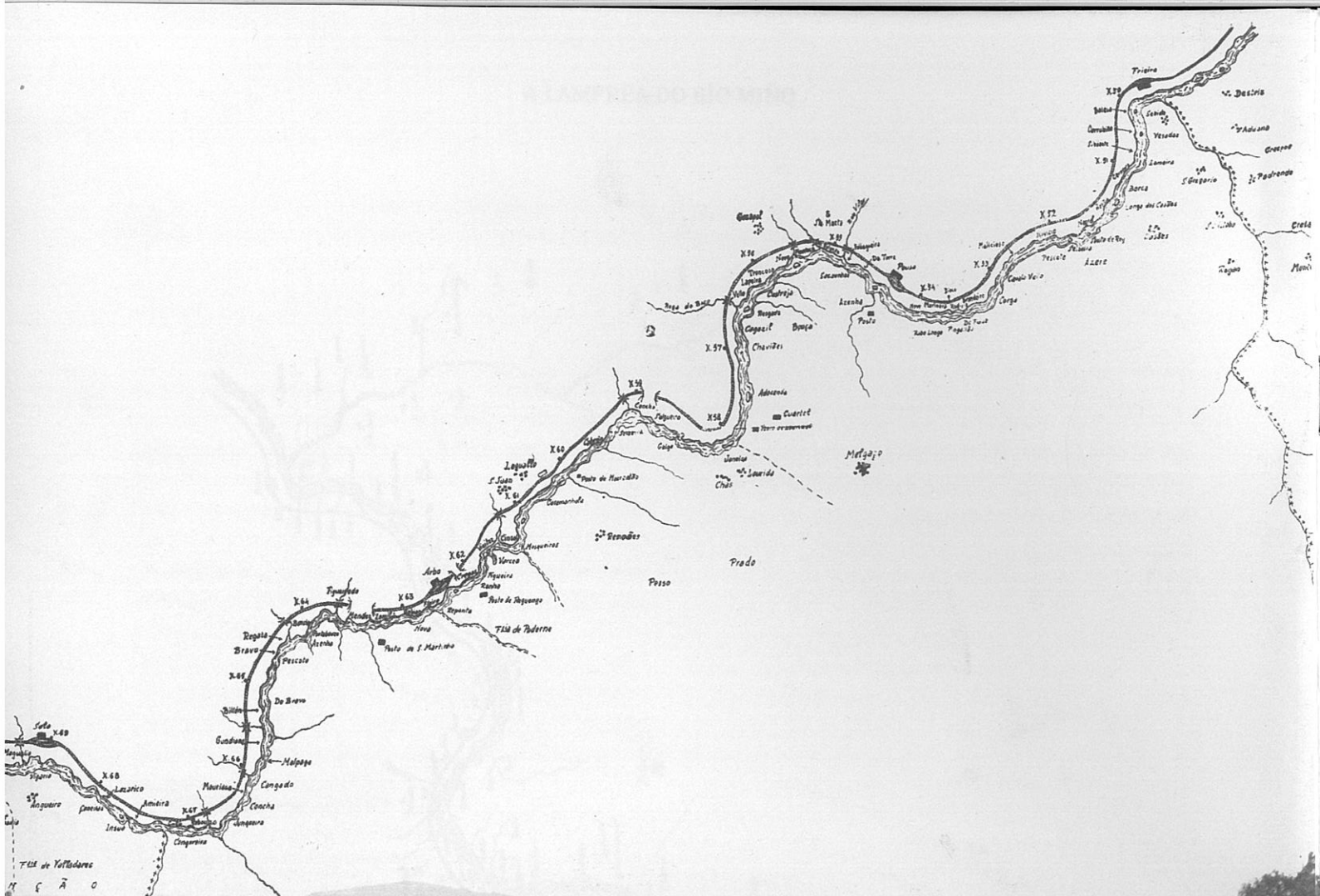
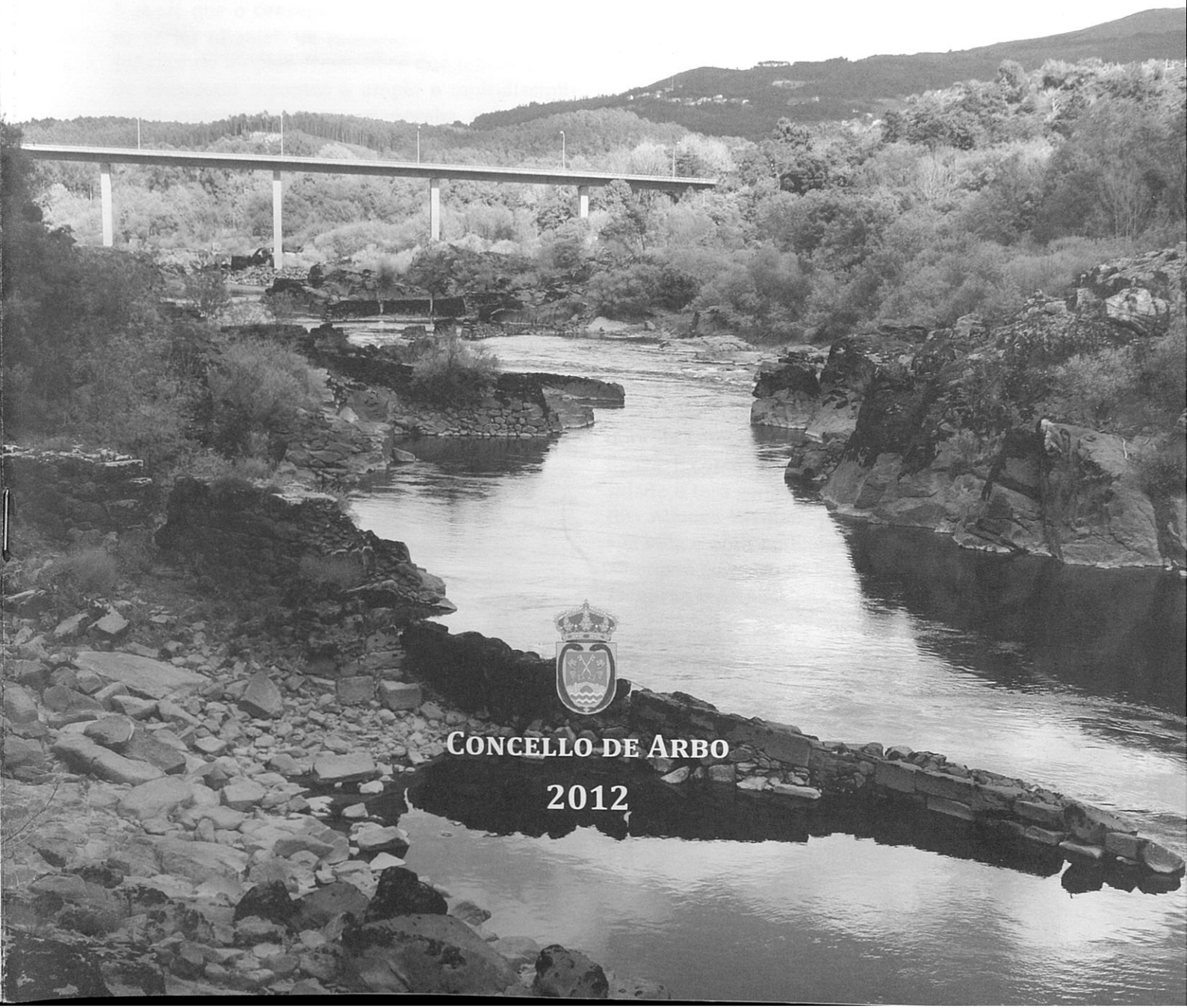
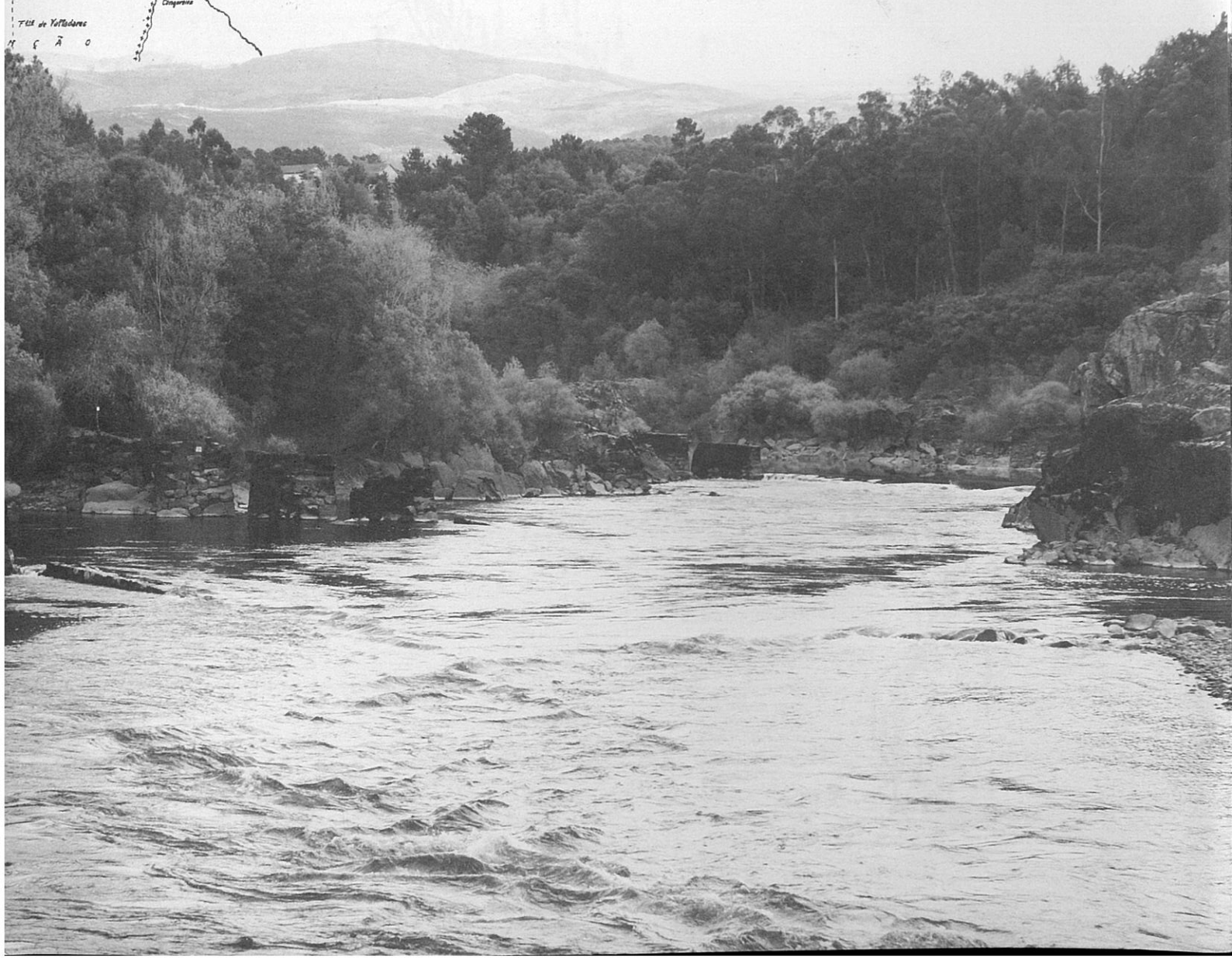




A LAMPREA DO RÍO MIÑO

ALFONSO VÁZQUEZ MARTÍNEZ



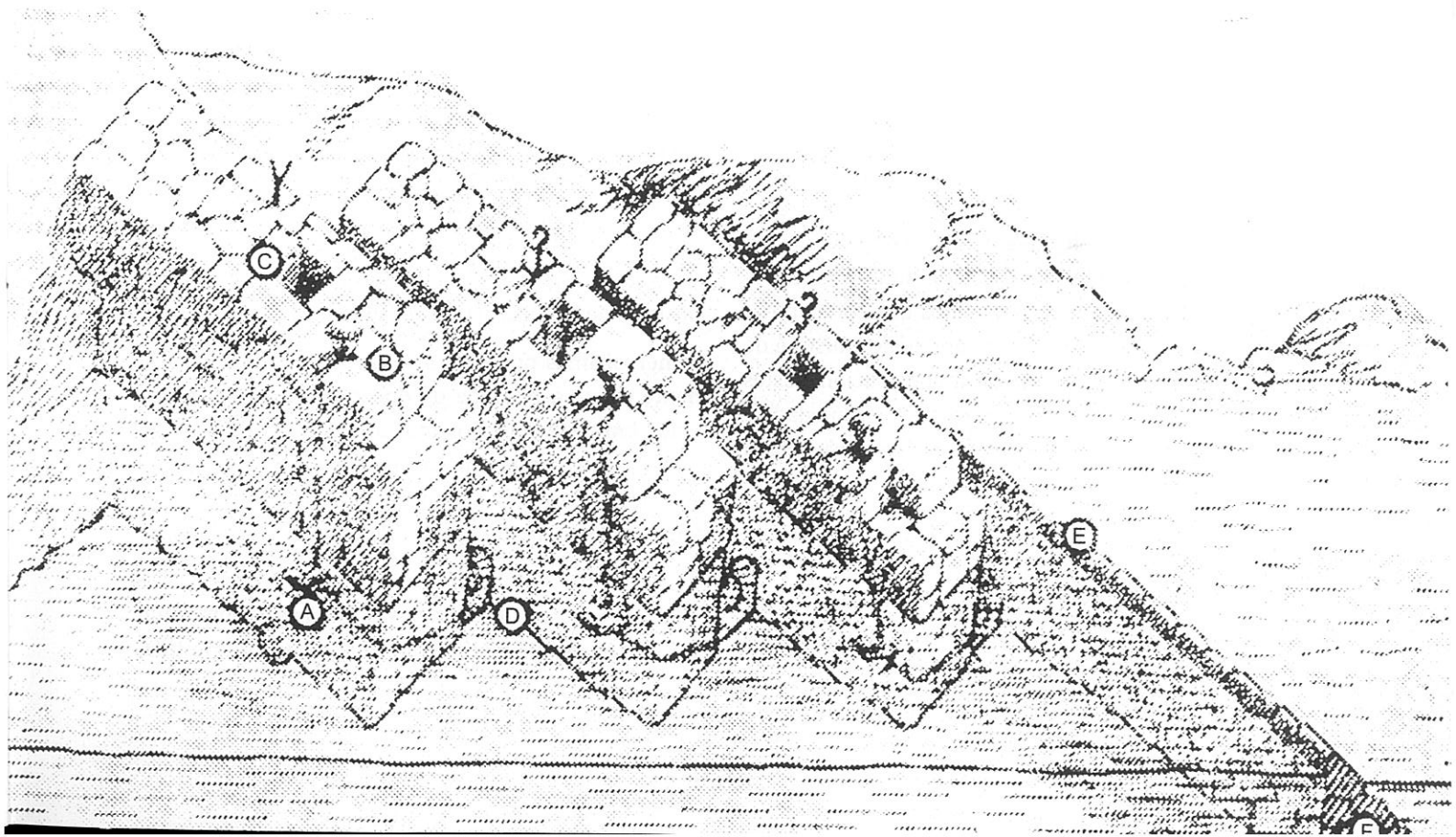
CONCELLO DE ARBO

2012

A LAMPREA DO RÍO MIÑO*

TEXTO TRADUCIDO AO GALEGO DO ORIXINAL
“LA LAMPREA DEL RÍO MIÑO”

* As ilustracións incluídas nesta tradución reproducen as do texto orixinal, excepción feita das fotografías do río e dos pescos, da autoría de Manuel Certal e realizadas nos puntos onde Alfonso Vázquez fixo as orixinais.



UN POUCO DE HISTORIA

No río Miño e avanzado o seu curso medio, atópanse espalladas de maneira irregular pero constante unhas construcións que chaman a atención pola súa forma, que máis ou menos rectangulares se estenden polas dúas beiras galegas desde Filgueira a Frieira, e polas ribeiras galega e portuguesa desde Frieira, lugar no que o río torna fronteirizo, ata cerca de Salvaterra, onde non existen ou escasean.

Estas construcións, que abeiran por completo o leito fluvial do río Miño (fot. 1), reciben o nome de "pesqueiras" ou "pescos" en galego e "pesqueras" en castelán, e existen desde tempos moi recuados, pois xa na época romana temos noticia da súa existencia, aínda que o seu número non fose tan grande como hoxe. A proba do seu escaso número en tempos antigos está nos relatos documentais, que falan da navegabilidade ou, cando menos, da flotabilidade do río, pois segundo Strabón, que vivía no tempo do emperador Tiberio, "navegábase por espazo de 800 estadios", que son vintecinco leguas

(1), e segundo Ávila e La Cueva era "*navegable desde mucho más arriba de ella (Ribadavia) hasta el mar*" (2).

Esta circunstancia sería favorable, dada a escaseza de artes de pesca, á saída de numerosos produtos do interior, principalmente de viños do Ribeiro e do Condado, circunstancia que vemos confirmada na época visigoda, pois a Lei VIII 4.29 establecía que os ríos chamados maiores, polos que penetraban peixes marítimos e concretamente salmóns, non podían ser apropiados polos donos dos terreos polos que corría o río. O dereito era libre (3) e como consecuencia disto é de supoñer que non se autorizase a construción destes artefactos ou pesqueiras, que implicaban propiedade e dereito de pesca para o seu construtor e entorpecían a navegabilidade do río.

Na Idade Media sabemos documentalmente da súa importancia, utilidade e explotación, pois para o pago de tributos e nas doazóns reais achamos xunto aos "*pratis, molendinis, etc.*" as "*piscariis*", e nos arquivos

monacais é onde máis abundan as referencias, xa que para o pago foral de terras ou contribución aos conventos, sempre se fai mención das "pesqueiras" e das "lampreas", produto obtido ao "desarmar" nestas "pesqueiras" ou "pescos".

No século XII son numerosas as citas particulares, que demostran o grao de importancia que adquiriron as pesqueiras e a pesca, e así vemos como o río Miño foi concedido en privilexio ao bispo de Tui en 1125 por dona Tareixa de Portugal e seu fillo don Afonso, e confirmado despois en 1142 polo Emperador Afonso (4).

En 1166 Fernando II deu ao Mosteiro de Melón, na Veiga de Francellos, perto de Arnoia, "*molendinis, piscariis, etc.*" (5).



No ano 1184 é o mesmo Mosteiro o que recibe "*piscariis de Guissandi*", pertencente ao reguengo "*Quod dicitur Sanctus Petrus de Arabo*" (6).

Afonso IX, en novembro de 1200, doou ao Mosteiro de Sobrado a herdade de Boigues para fundar unha Abadía, na que estaban incluídas "*piscariis, piscationibus*" (7).

No mesmo ano e ao Mosteiro de Melón, doou o reguengo situado xunto ao río Brulii "*et cum illis piscariis que sunt in ripa Minei*" (8).

Poucos anos despois, o 24 de abril de 1216, localizamos asinado en Lugo polo citado Afonso IX as "*piscariis e piscationibus*", nun documento de doazón outorgado polo rei, que concedeu á catedral de Lugo a vila de Ventosela, a cambio da concesión que lle fixera no viño de Castrelos (9); e achamos o mesmo nun documento outorgado aos Mosteiro de Eslonza (10) e de Valdedeus (11), etc.

Numerosísimas poderían ser as citas (12), particularmente cando a herdade ou doazón comprendía territorios limítrofes ou próximos aos ríos, en especial ao Miño, ben na parte galega ben na portuguesa, como reza neste caso o documento dado en Almeida concedendo ao Mosteiro de Aguiar "*illas pesqueiras de Afonso de Aguiar*" (13).

Na Compostelana hai noticias da lamprea, aínda que consideramos que aquí se refire á pescada no río Ulla,

no que é abundante o devandito peixe, pois dísenos: “... no se compre pescado, ni carne, ni marisco, nin pulpos, ni lagostas, ni lampreas, ni cabritos” (14).

Nesta data de 1133 da Compostelana, atopamos a taxa da lamprea marcada en tres denarios (15).

A riqueza pesqueira adquiriu valor efectivo polo que o rei Afonso IX, nas Cortes de 1252, deu cartas ordes prohibindo a pesca realizada por procedementos de envelenamento “botando certas herbas e cal para matarlas” (16).

Por aqueles anos (1241), nas Ordenanzas de Padrón sobre o peixe en Santiago, documentamos referencias sobre a súa venta, por exemplo:

I. Durante a coresa o peixe, curado ou fresco, debe venderse á porta e non dentro das casas, e o mesmo as lampreas e os salmóns.

II. Os homes e as bestas que traian o peixe para vender, e tamén lampreas e salmóns, non poden entrar na cidade ata que comece a tocar prima...

VII. Ningún reciba lampreas, salmóns nin outros peixes para vender na súa casa...

X. Ningún ouse comprar peixe, nin lampreas, nin salmóns para vender” (17)

As Cortes de Xerez sinálannos en 1288 o prezo “... quatro saualos un maravedi; lampreas tres por un maravedi; secas ocho un maravedi...” (18).

Ao facer os apeos dos conventos despois do século XIV, a mención das pesqueiras abunda, sinalándose de maneira especial tal e como se citaría unha casa, unha finca, un monte, etc., caso do aforamento que fixo don Luís Pimentel no ano 1451 “de una pesquera no Miño, en San Pedro de Retorta, a los hermanos Ruy y Álvaro Lorenzo” (19); en 1525 sabemos dun apeo feito “por el P. Antonio de Herrera, entre Gonzalo Rodríguez Prego, escribano recetor nombrado por la Real Audiencia, de cuatro pesqueras de lampreas en el río Miño, en el sitio de Paraños, feligresía de Santiago de Prado, **cuatro lampreiras de matar lampreas**, que se dizen e nombran en la dicha tierra e comarcas quatro bocas de lampreiras” (20).

Esas citas constantes nos conventos dos pescos e lampreas explica e xustifica o seu emprego como alimento escollido nas cociñas conventuais, onde a cantidade de exemplares recollidos como moeda foreira abastecería amplamente as despensas monacais, coñecido o réxime

alimenticio, perfectamente regulamentado, de ditas casas conventuais; con respecto á comida, dicían uns estatutos do século XII que foron lei entre os monxes negros de España, “pondráse diariamente a los hermanos tres platos, dos de la cocina, es decir, calientes, y uno de la despensa, excepto los viernes y durante la cuaresma, pues en estos días se servirán dos de la despensa y uno en la cocina. Estos platos serán de sopas, berzas, legumbres o cosas semejantes; pero los domingos, martes, jueves y sábados dará el celerario una ración de peces” (21). Isto supón a existencia dunha despensa ben abastecida.

O procedemento do afumado, como veremos máis adiante, permitía conservarlas moito tempo, e satisfacer así as necesidades alimenticias.

A investigación e coñecemento do referente á lamprea nestas zonas, así como a arte da súa pesca, enche as páxinas deste traballo, ordenadas para o mellor logro do noso obxectivo.

Construción do pesco ou pesqueira

A situación ou emprazamento destas construcións é moi variable; procúrase buscar enclaves de correntes fortes, formadas tamén pola estrutura construída da propia pesqueira. Emprázanse ás veces xunto aos rápidos, por seren puntos preferidos da lamprea, que producen a caída de auga que así se oxixena e airea e, como veremos máis adiante ao falar da súa ictioloxía, son os lugares preferidos por ela para desovar.

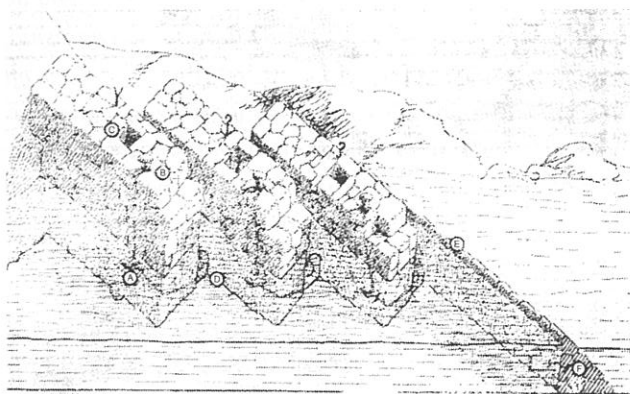
A anchura ou estreiteza do leito fluvial é factor digno de ser tido en conta, xa que del depende a configuración do pesco nunha, dúas ou máis construcións e a súa prolongación cara ao centro das augas e aproveitar o seu maior movemento (fig. 2).

Estas construcións regulares, semellantes a paralelepípedos que forman no seu conxunto a pesqueira, están construídas por varios “poios”, como se denominan esas construcións de diversas dimensións que, situadas na beira do río, se agrupan formando así a unidade “pesqueira” (fots. 3 e 4).

Reciben tamén o nome de “corpos” e érguense con dimensións diversas no seu alto, ancho e groso, segundo a topografía do lugar e as esixencias das augas ao elevar o seu nivel nas grandes riadas ou crecidas.

Constrúense como base para dominar as augas dirixíndoas e, como dixemos, a súa altura varía, dependendo

do desnivel do terreo ou da corrente das augas, que, ao subir de nivel, sofren rápidas variacións e nun só metro de subida pasan de correntes fortes a ficar embalsadas ou viceversa, formando o "recanto".



Estes poios, que se van graduando nas beiras do río en sentido case vertical á súa liña de dirección fluvial, presentan varias características segundo a aplicación de cada un; reciben pois a denominación de pesqueiras de augas baixas ata catro metros de altura, de augas medias ata cinco e de augas altas ata seis metros, ofrecendo así unha altura variada que chega aos seis metros nas grandes enchentes.

O seu asento adoita ser rochoso, sobre laxes, e fórmase por acumulación de pedras dispostas de maneira regular, xeralmente grandes, para soportar as fortes crecidas e os choques de materiais que arrastra o remuíño das augas en momentos tormentosos.

A dirección destes poios depende do leito do río ou dirección das augas, xa inclinados con respecto ao eixe do río, xa paralelos ao mesmo.

Un poio con respecto ao outro fai de "antepara" que canaliza, frea e encamiña a corrente, servindo de apoio

á rede e obrigando ao peixe a encaixarse nela (fotos 5 e 6).

Cada corpo ten nunha das súas caras laterais, que avanzan cara ao río, unha pedra saínte máis ou menos cilíndrica, e fixada ao poio, denominada "lapadoiro" (figura 2 - A), que serve para pasar por ela a cadea que, partindo do bocal da rede, leva o seu extremo á cara superior do poio, onde se amarra a un marco (fig. 2 - B) e se pecha con cadeado.



A fronte de cada poio é irregular, ás veces en forma de escaleira para facilitar en augas baixas o paso dun poio a outro, pero outras veces isto se resolve mediante unha escaleira que se coloca horizontalmente a xeito de ponte entre dous poios.

O tamaño medio e aproximado de cada corpo adoita ser de dous metros de ancho por catro ou cinco de longo e catro ou cinco de alto, de pedra calzada ou labrada.

Tanto o marco sinalado como o lapadoiro anteriormente citado poden ser de ferro, aquel en forma de argola e este en forma de barra de ferro introducida na parte inferior lateral dianteira.



O marco pode ter dúas formas (fig. 7, *a* e *b*) e está fortemente suxeito con cemento se é de ferro e fortemente encaixado se é de pedra, cuxa forma xa varía (fig. 7-c e foto 4-A).

Nesta parte superior do poio e xunto ao marco existe un buraco (fig. 2-C), cuxas dimensións son pequenas: 0,50 por 0,50 por 0,40 metros, utilizado e construído para botar o peixe recollido na rede logo de desarmala.

Entre un poio e outro hai un espazo case sempre de iguais dimensións, 0,80 a 0,90 metros, polo que corre a auga encaixada e onde se coloca a rede, tendo algúns pescos un apoio para os bocais da rede.

O fondo desta boca, chamada "soleira", será suave, liso, para apoiar os extremos do arco bocal da rede, para a nivelación dos dous poios que forman a devandita boca e para que a masa líquida flúa uniformemente.

Estes corpos sofren as alternativas da crecida e descenso das augas, pero existe outro corpo que normalmente adoita estar cuberto, ou polo menos introducido no río. Este é o "rabo" ou prolongación que, ao cortar a liña de corrente da auga do río, obriga ao peixe a desviarse cara ás bocas da pesqueira e, de estar cuberto, a forza da corrente é tal que o peixe ten que utilizar a lei do mínimo esforzo e ir cara á rede.

Cando a corrente é demasiado forte, o "rabo" fai o papel de freo, suavizándoa e formando unha especie de peche que, ao amortecer o golpe das augas, facilita o acceso da lamprea, do salmón e do sable.



As súas dimensións varían sempre no sentido da lonxitude, segundo o ancho do río e segundo o efecto das augas, sendo por un lado vertical e por outro en declive (figura 2-E, F e fot. 6-A) ou rampla na dirección da corrente, para evitar os seus efectos destrutores, e formando unha pequena fervenza no seu lado vertical.

Hainos de vinte metros de longo e de tres. A súa construción depende, como dixemos, da dirección da corrente e do leito do río; pode atravesalo se este é nacional ou chegar ata o límite xurisdiccional de augas, se é tramo fronteirizo.

A construción é igualmente de pedra calzada ou labrada. Os pescos vémoslos nas beiras dos ríos, diseminados irregularmente leito arriba, pero situados no lugar que se estima máis apropiado para unha rica e abundosa pesca.

Hai pescos dun só poio, hainos de dous, tres e ata catro, como tamén existen con "rabo" e sen el.

Algúns, construídos recentemente ou reformados, reciben unha serie de innovacións, como o emprego do cemento e de grandes e numerosas garras de ferro, que suxeitan bloques máis ou menos grandes.

A rede

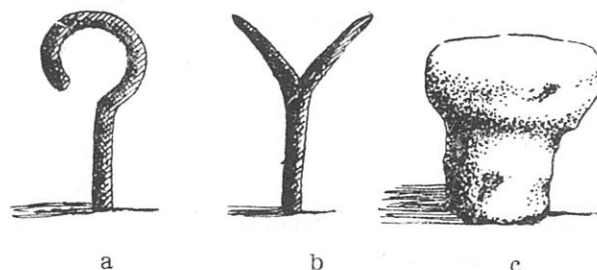
A rede, instrumento utilizado para a pesca da lamprea, da sable e do salmón, é de forma cónica na súa configuración xeral, incluso cando a súa boca ou base sexa mixta na súa forma, media circunferencia prolongada en dúas ramas laterais.

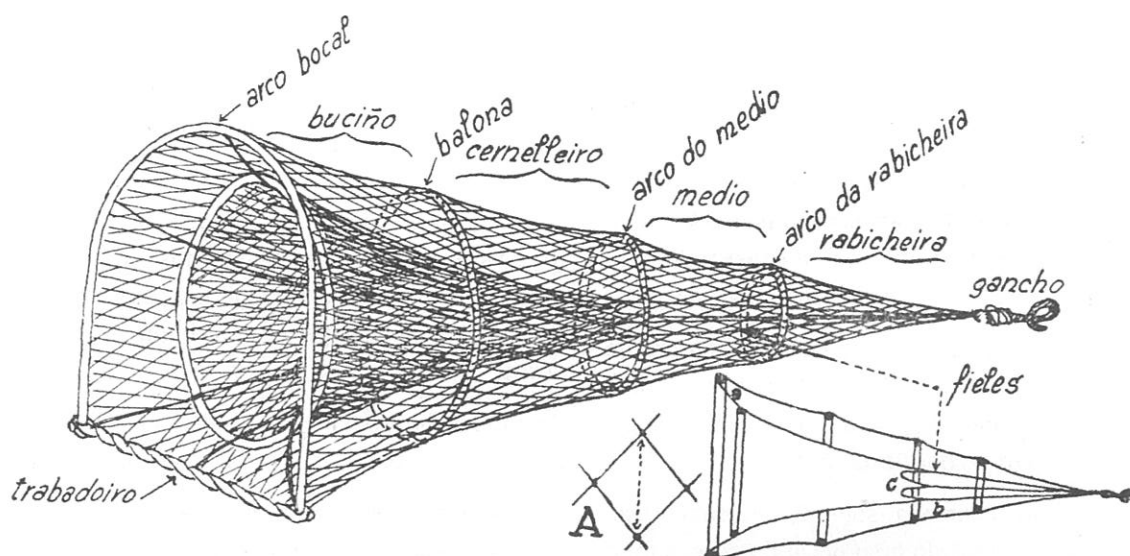
O bocal é, antigamente e aínda hoxe, de póla de loureiro que, sometida á acción da calor, se domea ata acadar a forma semicircular que se amosa na figura 8. Os outros arcos son sempre de loureiro. Algunhas redes teñen o bocal de ferro en forma de U invertida ou en forma de L.

Os diversos nomes que reciben as partes da rede vémoslos citados na figura 8.

A rede está feita de corda de "guita de cánabo", formando unha malla de forma romboidal de 30 milímetros que, estirada, acada os 60 milímetros medidos no seu eixe maior (figura 8 - A).

O nó utilizado na súa confección é o corrente de pescador.





Do arco bocal sae unha segunda rede máis pequena e curta que remata nunha serie de cordas ou tirantes chamados "fieles" que, cun longo aproximado dun metro, chegan ao fondo do cono da rede para unirse ao gancho terminal, "rabicheira", que ao tensar a rede exterior tensa igualmente a interior, formando así un segundo cono dentro do primeiro.

A rede, xeralmente, ten unha lonxitude de dous metros e o vértice do cono remata nun gancho de ferro.

A cantidade de cordel empregado en cada rede é de cinco a seis novelos, cun peso aproximado de 150 a 200 gramos cada un.

A colocación da rede é o máis importante, pois de facelo ben ou non depende unha boa ou mala redada. Por iso colócase ("ármase") co bocal mirando cara á desembocadura do poio, é dicir, río abaixo, para que fique o cono da rede cara a dentro e na calella formada por un poio e o rabo ou por dous poios; colócase tensa e suxeita na boca dos dous poios. Cunha cadea ou arame enganchado no extremo da rede "rabicheira" suxéitase o outro extremo, ben a unha argola, ben a unhas pedras que se amarran co varal, chamadas "embidadoiro" e que suxeitan e estiran a rede manténdoa tensa, a pesar da forza da auga, ao seren armada.

O arco bocal, como indicamos antes, vai á súa vez suxeito a unha cadea por un lado que serve para levantar a rede e retirar o produto da pesca. Esta cadea, pasando por diante do pesco, pasa a un lateral para se enlazar no "lapadoiro" e subir á parte superior, onde se suxeita cun cadeado ao "marco".



Ás veces emprégase outra cadea chamada "sofonda", que é auxiliar e serve para levantar a "rabicheira". Utilízase para "desarmar" cando a pesca é abundante.

Para situar e embocar a rede utilízase un longo varal cuxo extremo remata segundo se indica na figura 9 e co que se dirixe e coloca o arco bocal, poñéndoo no fondo e axustándoo á boca do pesco.

Se o arco bocal é de madeira, a parte inferior que une os dous extremos prolongados do arco é de guita ou arame, que serve para manter aberta a rede dándolle forma, e recibe o nome de "trabadoiro" (fig. 8). Hai algúns bocais feitos integralmente de ferro, incluso o "trabadoiro".

Época de pesca

Coñecemos xa o lugar ou punto onde se vai realizar a pesca; vexamos a época apropiada e as súas circunstancias.

Iníciase o 15 de febreiro e continúa ata o 31 de xuño, data de comezo da veda.

A ictioloxía da lamprea, que expoñeremos a continuación, sinala a primeira data como o período de entrada da lamprea en augas doces para efectuar a desova. Este movemento comeza a principios de xaneiro, cando soben os peixes en "bandadas" nadando cerca da superficie, ávidos de descanso logo da súa permanencia no mar, en busca de augas tranquilas que fan teatro dos seus amores e de terreos lamacentos para depositar os ovos e aclimatar no seu día as crías que saíran deles (22).

Nesta época, as variacións climáticas producen cambios na temperatura das augas dos ríos, como as xeadas, que deteñen a inmigración do peixe o cal, abandonando a superficie con temperatura baixa, descende ao fondo non para proseguir a súa viaxe, senón para “embudar” e agardar a temperanza da superficie, coa fin de continuar a súa marcha río arriba.

Dise desta parada da lamprea no seu camiñar que “planta”.

Así como a lamprea necesita augas frescas e, mellor, temperadas para a súa viaxe, a limpidez daquelas non é tan necesaria, xa que con augas turbias avanza igualmente; porén, esta diferenza entre augas limpas e turbias é interesante para a pesca, porque pola noite se precisan augas limpas e polo día turbias, aínda que tal circunstancia non é indispensable xa que todas as augas e todas as horas son boas se o peixe “anda”. Inflúe, non obstante, na pesca e na marcha da lamprea a claridade, pois as noites claras e de lúa deteñen o seu avance e baixan ao fondo, “embudando” para fuxir daquela.

As chuvias suavizan a temperatura das augas e tórnanas “quentes”, como din os pescadores, e por iso propicias á marcha da lamprea, que sobe, como xa dixemos, en bandadas río arriba.

Non as molestan os ruídos que se poidan producir fóra das augas, nin a luz procedente de focos de gas acetileno de pouca intensidade luminosa, aparellos empregados correntemente polos pescadores nas súas operacións nocturnas.

Labor de pesca

Xeralmente procédese a “armar” a rede á caída da tarde, e fica así habitualmente ata media noite, período de tempo prudencial para supoñer que se poida obter unha boa redada. De se considerar a noite propicia á caída da lamprea, levántase a rede de dúas en dúas horas.

Da rede xa dixemos como se coloca ao describir os poios e a mesma rede; do seu “levantamento” diremos que é case inverso ao labor de “armar”. Comézase por afrouxar a cadea que, amarrada ao marco, pasa polo “lapadoiro” e está suxeita ao bocal da rede, levantándoa de boca e continuando enganchada á “rabicheira”, suxeita polo “embibadoiro”, á argola do fondo. Esta cadea ou arame da “rabicheira” é o suficientemente longa para que se poida sacar toda a rede da auga e dela o peixe capturado, que é depositado no pozo situado na

parte superior do poio.

Se a pesca é normal, abonda cun só home para levantar a rede e armala outra vez, pero se a pesca é abundante, fan falta dous e ás veces ata tres homes para as devanditas operacións, porque o peso do capturado, a forza da corrente e a loita do peixe que se debate dentro da rede entorpecen e fan pesada e difícil a operación de “desarme”, que máis dunha vez ocasionou algunha vítima por ser un labor excesivo para unha soa persoa.

As maiores e máis abundantes redadas adoitan facerse pola noite, que é cando a lamprea “anda”, pois durante o día “planta” e non camiña, agás nos días de augas lamen- centas e revoltas.

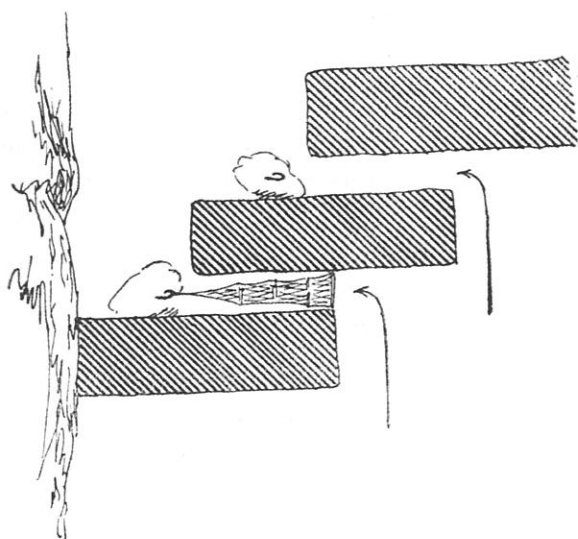
A lamprea, ao subir polo río, tropeza cos rabos das pescos ou con “cachóns” (rápidos), cos que loita para sortealos e, ao non o poder facer, corre ao longo do rabo cara á beira, onde se atopa os poios e unha corrente forte, aínda que sen remuíños nin fervenzas, á que vence; mais esta facilidade condúcea á rede, na que entra a lamprea (fig. 10) que, ao tratar de buscar a saída, acha un segundo cono ou rede (fig. 8 a) tirante polos fieles (fig. 8 b) e, como é pequena a abertura (fig. 8 c), non pode saír do seu interior; non obstante, algunhas acertan e logran fuxir, pero sempre en escaso número.

Propiedade e propietarios

As pesqueiras son propiedade dun individuo ou de varios, e cando isto sucede, un deles ten a “papeleta” ou rexistro do pesco, que está inscrito ao seu nome e fai de “patrón”, sendo o que representa a todos os demais partícipes nas cuestións contributivas e administrativas ou nas relativas á inspección, etc., e reparte entre todos os gastos ocasionados nestes mesteres.

A transmisión da propiedade pode ser mediante as fórmulas coñecidas de venda, doazón, permuta, ou herdanza, etc. Esta última forma aumenta extraordinariamente o número de propietarios, pois os herdeiros conservan *pro indiviso* os seus dereitos e, ao testar esta propiedade, transmítiena en idénticas condicións, o que multiplica os propietarios que non venden nin ceden os seus dereitos; de feito, hai algún pesco cuxo número de herdeiros propietarios ou partícipes acada a cifra de cen.

O dereito a utilizar o pesco e a se dedicar a esta industria é por concesión ou autorización do *Ministerio da Marina*, dada polo seu Contramestre a quen se lle



sinala unha zona de xurisdición e autoridade, na que cos seus soldados de Marina exerce a vixilancia e control de obras, modificacións nos pescos, utilización de artes de pesca, etc., para todo o cal se precisa autorización, previa instancia, da *Comandancia de Marina*; no que respecta ao río Miño e para este particular, dita autoridade radica na localidade de A Guarda – Camposancos.

Todos os pescos están rexistrados e posúen un número de orde e o nome do lugar onde se ergue a construción, así como o da pesqueira e do propietario posuidor da “papeleta”, no seu propio nome e no dos seus representados.

O número do rexistro sinálase no mesmo pesco, con cifras —negro sobre branco— suficientemente grandes para que teñan visibilidade desde a beira portuguesa no tramo fronteirizo.

Cando o propietario é unha soa persoa o dereito a armar non ofrece dificultade, pero cando son varios si, polo que se precisa unha especie de regulamentación que establecen previamente a totalidade dos partícipes, que consiste nunha quenda de actuación e aproveitamento da pesca.

Esta quenda, establecida por días, é máis ou menos ampla segundo o número de propietarios ou a maior ou menor participación de que gocen no pesco.

Se os “consortes” ou partícipes son moi numerosos, pode chegar a armarse de 28 en 28 días. Algúns días participan ata dez e reparten a pesca obtida nas vinte catro horas, que se contan de saída a saída do sol, proporcionalmente ás partes que posúa cada partícipe.

Os partícipes poden ser propietarios de rede, en cuxo caso arman coa súa; no caso contrario, como non levan rede, o armador, propietario da rede, entra, aínda que non sexa a súa quenda, no reparto dunha parte a cambio do arrendamento de todos os aparellos. Se entra na quenda goza, ademais da propia quenda, da mesma parte de aluguer.

Un pesco rico e de tradición pesqueira dá vantaxe ao armador e ás súas partes, xa que as partes do que proporciona as artes de pesca son fixas, e en cambio, en pescos malos a parte que recibe o que leva a rede é maior, porque se cadra é o único que cobra ao saír unha soa lamprea, como pode suceder.

O armador é o primeiro en cobrar e, unha vez satisfeita esta obriga, o peixe sobranse pódase. Se é pouco, entre os partícipes do día ao que máis pague, para repartir logo os cartos xa que, debido a que son varios e a captura pouca, non se pode dividir o peixe; por exemplo, cando son dez partícipes e se capturan oito lampreas, entrégase unha a cada un se son máis de dez e pódase a fracción restante e, se non chegase para a poxa, o armador cobra sempre.

O nivel das augas dos ríos varía con gran frecuencia, sobre todo en épocas chuviosas. Discorrendo o Miño por terras montañosas e posuíndo un longo leito, cun afluente tan importante como o Sil, as elevacións de ámbalas dúas cuncas recollen dende o seu nacemento unha grande pluviosidade, que incrementa con rapidez o seu caudal, ficando os mellores pescos cubertos nun nivel superior aos 50 centímetros, o que obriga a “desarmar” a rede metidos na auga, faena perigosa a arriscada que demanda o apoio de auxiliares prácticos e decididos, que actúan previo pago dunha cantidade acordada, en metálico ou en especie, que adoita ser peixe se abonda o capturado.

De ser maior o nivel das augas e, pola forza da corrente, non fose posible realizar a operación de levantamento da rede, pese ao valor e audacia de todos, abandónase o pesco para agardar o descenso das augas e levántala. Porén, como son enchentes grandes e relativamente rápidas de temporal que arrastran pedras, árbores, etc., cando se procede a recoller a rede, ou desapareceu ou está totalmente rota e inutilizada.

Ao armar a rede, sendo de día, abandónase con frecuencia o pesco para realizar outros labores, e vólvese á hora de levantar, atopándose moitas veces o armador que a arte foi levantada por man estraña para roubar o

peixe; tal acción, de se comprobar e coñecer o autor do furto, pode denunciarse nos Tribunais. O roubo faise, ás veces, rompendo a cadea ou inutilizando o cadeado; outras, o ladrón non acode á rede, senón ao pozo, onde rompe o cadeado e leva todo o peixe que se atope nel.

Algunhas pesqueiras non teñen pozo no mesmo poio, senón afastado del xunto a beira do río; este pozo ou viveiro péchase tamén con un ou varios cadeados para maior seguridade e confianza dos diversos pescadores, partícipes da xornada.

Cando a pesca é boa, consérvanse nos pozos, minas ou viveiros as lampreas, para ir ofrecéndolas ao mercado os días de pouca pesca, nos que o prezo sobe, ou reservalas os días de baixo prezo.

A cantidade de pesca capturada é moi irregular, pois inflúen moitos factores para que o peixe “ande” ou “plante”.

Unha boa redada é na que se “levantan” cincuenta lampreas nunha soa vez, porque máis pezas estorban dentro da rede e impiden por falta de espazo a entrada de novo peixe, xa que esa é, aproximadamente, a capacidade total dunha rede.

Acontece que algunhas pesqueiras, cun bo nivel de augas e cunha boa situación, se arman varias veces, cando se observa que a lamprea “corre”, podendo acadar nas súas redadas a cifra de 250 nunha soa noite e, cando o ano é bo, a tempada adoita proporcionar como termo medio máis de mil lampreas, o que permite cualificalo de “bo pesco”.

Estatística

É difícil presentar unha estatística, pois escapa o capturado aos controis, xa por temor ao fisco ou por outras razóns; porén, podemos mostrar algúns datos, tales como os seguintes:

Na zona que abarca o termo municipal de Arbo hai rexistradas unhas 400 pesqueiras ou artefactos e calcúlase, segundo unha estatística publicada en 1908, a existencia de 700 nun espazo aproximado duns 25 quilómetros, é dicir, o que supón unha separación de 35 metros entre cada pesco (23).

Segundo os datos desta estatística, hoxe menores, había nesa data 3.000 persoas dedicadas á pesca, aínda que non exclusivamente, repartidas na seguinte proporción: 2.000 en Portugal e 1.000 en Galicia.

O valor total das redes e artefactos fíxose ascender a 80.000 pesetas en Portugal e 60.000 en Galicia.

Vivían, segundo a citada estatística, en vinte sete parroquias españolas e outras tantas portuguesas, con poboacións de certa importancia como Caminha, Vilanova de Cerveira, Monção e Melgaço en Portugal e A Guarda, Salcidos, Goián, Tui, Caldelas, Salvaterra, As Neves, Arbo, Crecente e Frieira en Galicia.

Calculouse que esa poboación de 3.000 persoas xera bos ingresos a unhas 15.000 almas, aínda que, como indicamos máis arriba, non vivían só diso. Seguindo o plan de estatística, estimouse o número de lampreas capturadas nunhas 9.387 en 1927 e 16.901 en 1928, cun produto aproximado de 121.561 pesetas, cantidade na que entran o salmón e o sable, este en meirande proporción do que aquel. Recentemente fixéronse unhas novas estatísticas, como a do Enxeñeiro de Montes don Diego Terrero y González Estrada, quen no Congreso Agrícola que se celebrou en Santiago de Compostela no ano 1944, foi encargado dun relatorio sobre “Pesca fluvial en Galicia” do que sacamos os seguintes datos (24).

Diversas autoridades na materia deron cifras de rendemento por quilómetro lineal de curso de auga e tamén por hectárea de lagos, lagoas e canles.

No que se refire ao río Miño nos seus derradeiros quilómetros, podemos dicir que a produción media coñecida da zona española foi, nun período de doce anos (de 1932 a 1935 e de 1936 a 1941), a que segue:

Salmón, 854 quilogramos; sable, 91.055, e lamprea, 6.927, é dicir, que non se chegou aos 150 salmóns por ano.

O coñecido e culto afeccionado vigués don Salvador Alonso Cuenca estima que co plan de rehabilitación da pesca, o primeiro tramo do Miño, ou sexa os 171 quilómetros de Os Peares á Guarda, pode dar 70.000 pezas no canto de 300, e aumentar do mesmo xeito as zamborcas e lampreas (25).

A lamprea non consumida no mercado mantense nas minas e pozos ata agosto e incluso comezos de setembro, mais xa perde nese estado de captura sabor e peso a pesar de ser as augas do pozo augas correntes.

Portugal e Galicia

Unha particularidade especial ofrece a construción dos pescos en augas internacionais. Aínda que existe

un Convenio ou Lei internacional que regula a pesca (a derradeira aprobada por Acordo hispano-portugués é do 30 de xullo de 1922, *Gaceta* n.º 212), tamén se atopa estipulado e acordado o tocante ás construcións principalmente dos chamados “rabos” que, ao penetrar en profundidade e lonxitude no leito dos ríos, orixinan como consecuencia unha variación fundamental no curso das augas; está estatuído que a liña centro ou eixe do río é a divisoria de augas e, por iso, fiscalízase e vixíase o referente a estas construcións. Hoxe non rexe por ter sido denunciado.

O curso natural do río, coas súas augas normais e, sobre todo, coas súas rápidas e fortes crecidas, orixina un labor de erosión ou desgaste nunhas beiras e de formación por acumulación noutras, e isto no seu labor diario de augas correntes, cando a variación é lenta e case inapreciable. De se variar a liña centro das augas con construcións que fagan trasladar esa liña eixe, a corrente nova que se orixine por ese novo “rabo” construído en pleno leito producirá unha nova influencia non só no curso das augas, senón tamén na marcha ascendente do peixe, o cal estaría obrigado a variar a súa ruta en busca doutra que remata na rede. Soamente cando estes “rabos” son cubertos polas augas, os peixes achan aberto o seu camiño de liberación, con beneficio para a pesca, porque permitirá que unha maior cantidade de peixe desove máis cara a dentro e, como consecuencia, un aumento para anos sucesivos da riqueza de pesca.

Todos os anos, e alternando a reunión xa en España, xa en Portugal, reúnese nos Concellos fronteirizos unha Comisión representativa dos Gobernos respectivos, formada polo Alcalde, polo Secretario e por un elemento asesor da Marina pola parte española e polos representantes de Portugal que exercen semellantes ou idénticas funcións cos de España. Co plano á vista, editado polos Gobernos e autorizado por eles, estudan as posibilidades das variantes producidas ou que puidesen producirse no leito e beiras do río; así, atopamos no plano de 1864 unha nota do ano 1896 na que a Comisión de Límites sinala as obras de arte españolas denominadas “*Novas, Cachón, Lampreira, Raña, Sendín das Pozas e Derribaxuncos*” e as portuguesas de *Melgaço, Caho da Vinha, Carlista, Orinhol, Bazeiro e Longa dos Casaes, influentes no curso do río e que deben ser destruídas ou modificadas...*”

Non sabemos se se cumpriu ou non este acordo, mais o que si podemos sinalar é que existen aínda algunhas prolongacións río arriba que, ademais de desvirtuar o

leito fluvial, son presa e obstáculo de máis para o peixe e causa da súa diminución, por constituír case un peche total á súa subida polo río.

As relacións ante este interese común que existe sobre o río non van moi da man da utilidade común e mutua xa que, por exemplo, mentres en España a Marina exerce vixilancia sobre os aparellos de pesca, en Portugal son máis suaves na inspección e, o que é peor, rómpese a veda moito antes en Portugal que en Galicia, con grave prexuízo da parte española.

Non obstante, agás estes casos determinados, temos que facer constar a perfecta harmonía que existe entre as autoridades portuguesas e españolas, como o proba entre outros casos que, por iniciativa de ámbolos dous Comandantes de canoneiro portugués e español, se promoveron reunións de pescadores que deron como resultado a redacción dunhas bases para modificar o actual Convenio, as cales conteñen as cláusulas seguintes, formuladas antes da actual lexislación:

- 1.^a Adiantar un mes o comezo da pesca a grande escala coas catro artes xerais, Alxerife, Trasmallo, Biturón e Cabaceira, e adiantar a veda igual período de tempo, é dicir, ao 31 de maio, no canto do 31 de xuño en que está fixada hoxe.
- 2.^a Limitar o emprego da Sacada, xa que houbo oposición a suprimila, entre o 1 de novembro e o 31 de maio en todo o río, no canto de estar permitida todo o ano.
- 3.^a Prohibir escarvar no fondo do río e nos baixos de area onde aniña o peixe, sexa calquera o pretexto co que se faga.
- 4.^a Abolir por completo as estacadas ou formación de mercados con rede nos baixos de area que descobre a baixamar e a chamada “fiska de sollo” que, rastreando o fondo en busca deste peixe, destrúe todo xénero de crías.

E engade o informe portugués: “*A abolição proposta e apoiada com a opinião de todos os pescadores, ate o mesmo os que possuem estacadas e os que pescan a fiska da fundo*”.

- 5.^a Autorizar as autoridades marítimas de Caminha e A Guarda para que poidan modificar, de común acordo, todas as cláusulas do Regulamento que non atopen apropiadas ao uso do momento.

Estas proposicións foron presentadas a ambos Gobernos de común acordo, sen que recaese resolución.

Elaboráronse tras unha verdadeira negociación internacional, oíndo con atención os razoamentos dos mellores pescadores dunha e doutra parte e achegando numerosos datos, que sería pesado e inútil enumerar (26).

Existía un Regulamento de Pesca, aprobado en maio de 1897, que máis tarde se modificou cunha Lei de Pesca aprobada polas Cortes de España o 27 de decembro de 1907; hoxe pídese nas circunstancias actuais unha Conferencia Internacional que revise tal Regulamento de Pesca. Este desexo é unanimemente sentido como opinión compartida entre españois e portugueses das ribeiras do Miño, e traería dúas positivas e importantísimas vantaxes: a unidade lexislativa nas dúas beiras e a unidade de acción dos seus respectivos pescadores, e a posibilidade, ao estudar o momento crítico presente da pesca, de resolver ou iniciar o camiño da fertilización e repoboación do río, pois profundando nas mesmas razóns do señor Cervera Valderrama, copiamos o seguinte:

“É sen dúbida algunha o Miño o viveiro máis rico e produtivo de toda a Península Ibérica. A situación xeográfica, a tranquilidade das súas augas, a carencia de navegación e os numerosos afluentes que sen réxime torrencial verten as augas no río son compoñentes de primeira calidade para criar boa e abundante pesca.

E non só foi e é un magnífico viveiro senón que, por razón natural das condicións do país no que está encravado, cuxa riqueza é case exclusivamente agrícola, serao por moito tempo; porque tardaremos en ver nel as obras de canalización e peiraos, e o ruído dos vapores e as máquinas non escorrenarán os peixes, como si os expulsaron do mar Cantábrico, antes abundantes nas máis exquisitas especies”.

Estas afirmacións feitas en 1907 pódense aceptar case integramente, por seguir o río neste sentido en iguais condicións de tranquilidade de augas, agás algún que outro serradoiro situado nas súas beiras e as obras realizadas na construción de novos pescos.

Ictiología

Son os ciclóstomos, ou lampreas, os *craniata* máis primitivos que se coñecen; os de organismo máis sinxelo. A simplicidade da súa organización xustifica que se estuden en primeiro lugar e como un antecedente dos peixes. Poden considerarse en parte como tipos de transición entre os vertebrados e os animais chamados *procordados*, porque polas relacións que

ofrecen cos primeiros é evidente que se deben considerar como unha parte integrante deles, aínda que mostran importantes afinidades cos segundos.

Un dos caracteres máis salientables é o grao extremo de simplicidade da columna vertebral e, en xeral, o de todo o esqueleto, que é absolutamente cartilaxinoso, como corresponde a un vertebrado primitivo.

Os ciclóstomos chámanse así porque, no canto de ter boca en forma de abertura fendida, a teñen en forma de embude. En realidade, isto só é certo nas lampreas propiamente ditas, pero non en todos os ciclóstomos, nos que non está desenvolvida a cavidade bucal. Diferenza fundamental é a carencia de mandíbulas, porque nin os peixes nin o resto dos vertebrados carecen delas.

Como estes seres carecen de estruturas esqueléticas osificadas e de escamas, non se prestaron á fosilización e as súas pegadas puideron extinguirse. Non obstante, é posible que existisen na era primaria (desde o Cámbrico ao Devónico), xa que daqueles tempos se coñecen uns restos fósiles que parecen ser dentes de ciclóstomos, os cales, pola súa consistencia córnea, son as únicas formacións susceptibles de se perpetuar como restos fósiles destes animais.

A lamprea mariña (*Petromyzon marinus* L.) ten o aspecto dunha anguía polo seu corpo cilíndrico e alongado. A parte anterior da cabeza está truncada oblicuamente de diante a atrás e ten a forma dunha ampla fiestra tapizada de dentes córneos en cuxo fondo está a verdadeira boca, pola que asoma o extremo da lingua, que está provista dalgúns dentes raspadores, tamén córneos.

As lampreas empregan este embude prebucal ou ventosa como un verdadeiro órgano adhesivo de gran potencia, mediante o cal poden fixarse aos obxectos somerxidos ou ao corpo doutros animais acuáticos, de cuxo sangue e carne se alimentan.

Só teñen unha abertura nasal, situada na parte superior da cabeza, na forma dun pequeno buraco. Entre todos os vertebrados, só os cetáceos provistos de dentes (delfíns, cachalotes, etc.) teñen unha abertura nasal externa. Aos lados da cabeza están os ollos, que carecen de pálpebras e están cubertos dunha pel transparente. Detrás de cada ollo hai sete aberturas, que corresponden ás respectivas cavidades respiratorias ou branquiais.

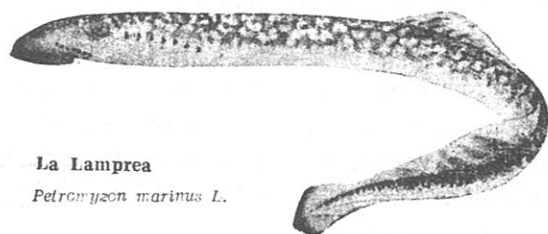
As lampreas son absolutamente ápodas, ou sexa que carecen de aletas pares, das que non se atopan sequera

vestixios. As aletas impares son dúas, unha situada no dorso e outra, a aleta caudal, no extremo posterior do corpo.

A cor do corpo é escura no dorso con manchas dene-
gridas e abrancazadas na cara ventral. Estes animais
acadan cerca dun metro de lonxitude.

As lampreas realizan a maior parte do seu crecemento
no mar, onde atopan o alimento necesario ata adquirir
a madurez sexual. Nadan con movementos ondulantes,
como as anguías, e xeralmente o fan para buscar unha
víctima, case sempre un peixe de pel núa ou de escamas
non moi fortes, ao que se adhíren e devoran, raspándolle
os tecidos cos dentes que teñen no extremo da lingua.

Cando chega a época da reprodución, as lampreas
ascenden polos ríos, percorrendo longas distancias e
aproveitando ás veces as embarcacións e os grandes
peixes que van na mesma dirección, a cuxa superficie
se adhíren, deixándose levar. Ao chegar ao punto onde
a posta debe ter lugar, que ten que ser un sitio onde a
auga sexa fresca, moi aireada e de rápida corrente, e
onde o fondo se compoña de seixos e area, ambos sexos
emprenden febrilmente o labor de preparar o terreo,
liberándoo de seixos para deixar a area ao descu-
berto. Conseguido isto, a femia fíxase por medio do
seu embude prebucal a un dos seixos, para que a cor-
rente non a leve, e a continuación o macho adhírese ao
dorso da femia. Ao realizar a fecundación, as lampreas
removen a area, que se mestura coa posta, e os ovos se
adhíren por medio dunha substancia pegañenta que
os une, resgardados dos ataques de posibles inimigos
e fóra do perigo de que a corrente os arrastre, pero
manténdose nas mellores condicións para o seu desen-
volvemento, baixo unha corrente continua de auga
rica en osíxeno. Os pais morren, ao parecer, despois de
rematar a posta.



La Lamprea
Petromyzon marinus L.

As larvas aseméllanse tan pouco aos adultos que, cando
se descubriron, se consideraron como pertencentes a
un xénero distinto, o *Ammocoetes*. Carecen de dentes
e de ollos, teñen as aberturas branquiais colocadas a

cada lado ao longo dun suco e presentan as súas aletas
impares fusionadas nun repregamento continuo.

Estas larvas viven no fondo gorecidas en galerías e
aliméntanse de substancias orgánicas ou microorgan-
ismos; permanecen neste estado dous ou tres anos,
á fin dos cales se transforman en lampreas adultas e
toman o camiño do mar, que realizan en sentido oposto
á viaxe que fixeron os seus pais.

A lamprea mariña atópase amplamente repartida no
hemisferio Norte e existe en todo o litoral da Península
Ibérica. Os pescadores captúranas no mar adherida fre-
cuentemente a outros peixes ou á superficie das embar-
cacións. Tamén se atopa nos ríos de España e Portugal,
sobre todo en Galicia. Hoxe é escasa ou falta en bas-
tantes ríos onde antes era relativamente abundante.
Isto é debido probablemente aos trastornos que se pro-
duciron nos ríos pola instalación das industrias, saltos
de auga e desaugues das cidades, e seguramente á falta
de leis especiais de protección e á inobservancia das
que se aplican á pesca en xeral. As lampreas, como lles
pasa ás troitas e aos salmóns, requiren condicións moi
especiais para a súa reprodución, e só poden realizar
a posta e desenvolverse en lugares determinados dos
cursos fluviais, de modo que lles dificultar ou pechar o
acceso aos seus leitos equivale a traballar polo aniquila-
mento da especie.

A carne da lamprea é moi apreciada, é obxecto de condi-
mentos especiais e consómese en fresco e en conserva.
As lampreas de río e de regato (*Lampetra fluviatilis* [L]
e *Lampetra fluviatilis planeri* [Bloch]) viven en augas
doces; a primeira nos ríos e a segunda xeralmente en
ríos menores. Os seus costumes son semellantes aos
da lamprea mariña, e nacen tamén na forma da larva
chamada *Ammocoetes* a cal, en realidade, foi descuberta
nestas especies.

En España existen ambas, aínda que non sexan moi fre-
cuentes; é máis doado atopalas na fase larvaria, cando
máis que lampreas semellan vermes. Entón é cando os
pescadores as buscan para empregalas como cebos.
A causa da súa pequenez e da súa pouca abundancia,
teñen pouco valor económico.

A lamprea glutynosa (*Myxine glutinosa*) ten máis ben o
aspecto de verme que o de anguía, pois a súa forma é
máis sinxela que a das lampreas típicas porque carece
de embude prebucal, ten os ollos atrofiados e as aletas
relegadas ao extremo posterior do corpo, formando un
repregamento continuo. Ademais, non ten máis que

unha abertura branquial a cada lado, no canto das sete que hai nas lampreas verdadeiras. Nos costados do corpo vense uns puntos formando unha serie lineal, que son as glándulas localizadas que segregan o *mucus* abundantísimo que cobre o corpo do animal.

Esta especie ataca os peixes e penetra no seu interior, devorando a súa carne. É polo tanto un vertebrado degradado endoparasito doutros vertebrados. A lamprea glutinosa vive no Atlántico Norte, e non se teñen datos seguros da súa presenza nas costas de España, aínda que algunha vez fose mencionada (27).

Comercio e Consumo

O peixe obtido polos pescadores é obxecto de lucrativo comercio por ser xa desde tempo inmemorial manxar predilecto e de recoñecido e saboroso padal, polo que a través dos séculos se perpetuou o seu gusto, e na tempada de pesca é grandemente apetecido en todas as mesas.

Existe unha zona na que a boa calidade da lamprea está comercialmente consagrada e é a que se captura preferentemente desde As Neves ata A Pousa, sendo a de meirande fama a de Arbo, por ser a zona de pesca máis abundante.

A razón desta calidade inmejorable estriba en dúas causas: 1.^a Que a lamprea, canto máis sobe río arriba, máis traballo ten que facer para vencer a corrente e isto obrígaa a criar músculo, o que a torna saborosa de carne e musculosa, e 2.^a Que a lamprea do baixo Miño, pola devandita razón, é de carnes brandas e, de se engadir que é pescada con fisga, prexudícase, porque tal sistema de pesca a desangra e precisamente parte do seu rico sabor está no sangue, co que se condimenta.

De aí que o renome da lamprea de Arbo obedeza á propia calidade do peixe e non ao "reclamo comercial".

O seu prezo oscilou o ano de 1962 entre as 50 e as 100 pesetas, parello coa abundancia e demanda que do artigo se fixer. Vimos prezos antigos, como o de tres denarios en 1133; tres frescas por un marabedí e oito secas por un marabedí en 1268; un real a cobrar en Nosa Señora de Marzo por unha lamprea no ano 1578; dous reais por lamprea en 1758; tres reais por lamprea en 1849; dous reais en 1852, etc. (28).

Os diversos nomes que, como vimos, se lle deu á lamprea (*Petromyzon*, *Lampetra*, etc.), fan alusión á propie-

dade que posúen de se fixar ás pedras, ás que parecen succionar ou chupar.

A lamprea fíxase pola boca, como xa vimos, aos corpos estraños con tal forza que se teñen visto lampreas levantando pedras cuxo peso era o dobre que o do seu corpo.

É en primavera cando a carne de lamprea acada a súa mellor calidade. É carne, en xeral, moi sa e delicada, sobre todo cando non é moi graxenta. Os romanos estimábana como un manxar delicioso. Os machos son máis cobizados, mais asegúrase que a lamprea perde a súa calidade cando a espiña dorsal, de seu cartilaxinosa, se endurece, o que sucede coa idade. Esta carne é con frecuencia un pouco sosa e insípida e é preciso darlle sabor cos condimentos; como é, por outra parte, pesada, os temperamentos débiles deben consumila sobriamente. Algúns médicos chegaron incluso a proscribila como alimento perigoso e aínda velenoso, mais o seu xuízo sobre isto é esaxerado.

En certos países abundantes en lampreas consérvanse facéndooas asar e poñéndooas en barrís con vinagre e especias. En Hamburgo sálganse; en Dantzig afúmanse. Baixo estas diversas formas envíanse en grandes cantidades a bisbarras máis ou menos afastadas, onde se serven nas mellores mesas.

A graxa destes animais pasa por suavizante e emoliente; atribuíuselle a propiedade de facer desaparecer os sinais da varíola. Obtense do fígado unha cor verde moi bela e duradeira. Achamos nalgúns textos a singular crenza de que se afogan suavemente as lampreas de as ter á forza baixo a auga. Esta crenza debeu xurdir como consecuencia das particularidades especiais que presenta a respiración destes animais, que foi explicada por A. Guichenot da maneira seguinte:

"Cando certa cantidade de auga entrou pola boca na cavidade bucal, penetra en cada bolsa por orificios interiores deste pequeno saco, e sae por unha das aberturas exteriores que describimos da lamprea; sucede con frecuencia o contrario, que estes animais fan entrar a auga que lles é necesaria por unha das sete bocas que posúen e fana saír da bolsa polos orificios interiores que rematan na cavidade do padal. A auga, unha vez nesta cavidade, pode saír pola boca ou por un buraco ou nariz que posúen sobre a parte de atrás da cabeza. Este nariz é análogo ao que presentan por encima da cabeza os cetáceos. As lampreas poden, pois, dunha maneira proporcionada ao

seu tamaño e forzas, lanzar polo seu orificio nasal a auga contida nos sacos que teñen en lugar das verdadeiras branquias. Comprobose este ensanchamento ou compresión das súas bolsas branquiais, así como o peche e a apertura dos orificios, polos que botan a auga dos seus órganos e tamén a introducen."

A lamprea atópase desprovista de armas defensivas e ofensivas, e só unha pronta fuxida lle permite escapar dos seus inimigos, fuxida facilitada pola axilidade dos seus movementos. Algúns naturalistas opinan que feridas graves, mortais para outros peixes, non o son para elas, pois poden perder grandes proporcións do seu corpo sen perecer axiña.

Víronse lampreas ás que non lles quedaba máis que a cabeza e a parte anterior do corpo, que coleaban aínda coa súa boca fortemente adherida durante varias horas aos corpos aos que se tiñan fixado (29).

Arte culinaria

A cociña galega na tempada de pesca non pode prescindir dela no seu consumo e varias son as formas que a arte culinaria creou para a lamprea.

Non podemos, ao tratar este punto, escapar á opinión do máis versado na devandita arte: "Picadillo" (30) mostra no seu famoso libro oito modos de preparar a lamprea, que por estimar dignos de ser coñecidos, repetimos aquí:

Lamprea guisada.— Lávase a Lamprea en auga moi quente, rascándoa cun coitelo e pasándolle un pano.

Extráeselle o fel, que está colocado debaixo da boca, nun oso da forma dunha palla. Colócase nunha fonte e córtase de treito en treito sen separar do todo os anacos, quítaselle unha tripa gorda que ten e consérvase o sangue que solte. Nunha cazola ponse a lamprea cun chisco de aceite, outro de vinagre, un pouco de viño branco mesturado, canela e algún allo picado. Unha vez que está todo mesturado, engádese a lamprea co sal necesario, poñendo sobre a cazola un papel de envolver dobre debaixo do testo e facendo ferver a lume lento sen que pare.

Cando está cocida, frítese en aceite un anaco de pan, esmágase no morteiro co fígado do animal, que debe estar cocido tamén, agrégase todo nun cazo coa salsa de cocer a lamprea e incorpórase esta, facéndoa ferver uns minutos.

Guiso de lamprea.— Unha vez limpa e amañada a lamprea, ponse nunha cazola, agregándolle o seu propio sangue, no caso de que o tivese. Pícase cebola, perexil e allo; faise un refrito con aceite na tixola, incorporándoo todo á cazola onde está a lamprea en unión dun pouco de viño branco (menos dunha cunca pequena). Sazónase con pementa, pemento doce, canela e un pouco de cravo, e agrégaselle o zume dunha laranxa agre un momento antes de servir.

Guiso de lamprea (outra fórmula).— Despois de lavada a lamprea, ponse enroscada nunha tarteira, pícase cebola moi miúda e frítense nunha tixola con aceite ou graxa de porco, mais disto pouquísima cantidade. A continuación esmágase o perexil e engádese así mesmo á tixola, e todo ben mesturado e sazonado con especias, incorpórase á tixola, distribuíndoo ben sobre o animalíño.

Engádeselle despois unha cunca de auga, unha de caldo de carne e media de aceite. Espésase para rematar a salsa con miga de pan e fariña en pouca cantidade, faise ferver e sérvese.

Lamprea en cazola.— Limpa e desprovista do fel que, como é sabido, reside na boca do animal, colócase dividido en anacos nunha cazola, engadíndolle un pouco de cebola fritida manteiga fresca de vaca, un pouco de aceite, viño tinto e vinagre e sazonándoa con todas as especias e o sal correspondente, nada máis ata que fique cuberta a lamprea (a menor cantidade posible, porén). Faise cocer durante tres cuartos de hora a lume lento coa cazola hermeticamente pechada, para o cal debe colocarse un papel de envolver debaixo da tapadeira.

Lamprea estufada.— Limpa e sen fel polo mesmo procedemento anotado na primeira fórmula de lampreas, envólvese en fariña.

Nunha cazola ponse bastante aceite de primeira calidade, seis cebolas enteiras, unha cabeza de allos e o pemento necesario para colorar o guiso. Cando todo está ben quente, colócase a lamprea na cazola e, cando está dourada, engádeselle un cuartillo de bo viño branco e un cuarteirón de vinagre.

Tápase cun papel de envolver debaixo do testo e déixase cocer a lume lento.

Conserva de lamprea.— Ábrese e límpase a lamprea como para guisar; ponse nunha ola con aceite, cebola e perexil e un pouco de allo, todo cru, engadíndolle medio cuartillo de viño branco; déixase cocer e, unha vez a punto, retírase, deixándoo arrefriar na mesma cazola. Sóldase en recipientes de folla de lata, facendo cocer

estes ao baño María durante unha hora, deixándoos arrefriar dentro da auga na que ferveron e gardándoos en sitio fresco e libre de toda humidade.

Escabeche de lamprea.— Despois de limpar a lamprea, sen fel nin tripa nin dentes, sálgase interior e exteriormente e déixase estar neste sal por espazo de seis horas. Límpase a continuación cun pano, enróscase, átase e frítese en bo aceite. Cando xa está tenra déixase arrefriar.

No aceite sobrante pónense dúas parte de vinagre, unha de viño branco, un pouco de aceite cru e faise ferver todo reunido e unha vez frío mestúrase coa lamprea.

Lamprea curada.— Unha vez en posesión da lamprea curada, lávase en auga quente.

Nun pucheiro fanse cocer verdura do tempo e anacos pequenos de xamón, e cando están a media cocción, engádese a lamprea. Xa todo cocido, escórrese a auga conservando unha pouca.

Faise un refrito de allos en unto anello e engádeselle pemento e un oitavo de litro de viño doce, preferindo o tostado do Ribeiro de Galicia. A lamprea sérvese así guisada, moi quente, no mesmo recipiente no que se condimentou.

Como se pode observar, "Picadillo" apurou todas as fórmulas de preparación culinaria da lamprea, á que poderíamos engadir a lamprea con arroz, de igual forma que a guisada, e a lamprea en empanada, guisada e posta despois na empanada levada ao forno.

De a comer cocida con grelos, chourizo e xamón, e de a regar cun bo viño deixa plenamente satisfeito o máis esixente padal (31).

Lamprea curada ou aberta.— Para preparar a lamprea curada hai que proceder previamente ao que se llama *escalado* da lamprea, cuxo procedemento e preparación son os seguintes:

Ábrese o ventre, de cola a boca, a partir do ano, e retíranse as entrañas, o fígado, corazón, tripa, as ovas se é femia, e colócase así aberta sobre unha táboa, bótaselle sal e mantense aberta cunhas canas que se cravan na pel e manteñen aberto en posición tirante todo o corpo (figura 11).

Así dispostas, déixanse doce horas para que tomen o sal e, unha vez rematado este tempo, cólganse nas chemineas, expoñéndoo ao fume dos "afumadoiros",



de igual modo que o chourizo. O fume diario da cociña, sobre todo nas lareiras, cúraas, sécaas e, pasados uns quince días ou máis, retíranse, quítanselles as canas, enrólanse e gárdanse en olas xa cheas de aceite común, xa de graxa ou manteiga de porco, para que non se oxiden en contacto co aire e tornen "rancias" ou lles entre o verme denominado "cima".

En Tui secciónanse en anacos, mais non totalmente, senón ata o nervio central, coa fin de lles extraer a tripa que as percorre en toda a súa lonxitude; pasan así cortadas á salmoira, onde permanecen vinte catro horas e despois o fume e o aire completan o proceso de desecado (32). En Arbo, para as curar ábreanse como xa

indicamos, como o bacallau; isto presenta o inconveniente de que durante as vinte catro horas que deben permanecer no sal saponifícanse as graxas, e dan lugar a un débil gusto a xabón que as fai desmerecer (33).

Datos varios.— A carne da lamprea é bastante delicada, aceitosa e pesada ao estómago. Atribúese a unha indigestión causada por este pez a morte do rei de Inglaterra Henrique I. Este triste exemplo non asustou os ingleses nin os seus reis, porque non hai país no mundo no que a lamprea sexa tan estimada como en Inglaterra. A vila de Gloucester ten costume de regalar cada ano ao rei ou raíña de Inglaterra un pastel de lamprea por Nadal, regalo que sempre se acepta con gusto e se consume na primeira comida que realiza a familia real.

Non foi Inglaterra a primeira en degustar e estimar a carne da lamprea. Os gastronomos de Roma preferían este manxar a outro de río. As mellores lampreas, as máis apreciadas, pescábanse no estreito que separa Sicilia de Italia. Obtíñanse nos grandes viveiros que a elas soas se destinaban: tal era o viveiro construído por Caio Hirtius ao borde do mar e no que a maior parte das lampreas foron devoradas nos festíns ofrecidos aos romanos cando os triunfos de Xulio César (34).

Así mesmo, informáronnos, sen coñecer a orixe desa información, que na mesa dos tsares competía, ou cando menos se consumía, ao lado do seu prato favorito: o caviar. Cremos que serían as ovas, tanto da lamprea como do sable, as que se exportasen a tan afastados países. Tal noticia non ousamos admitila como certa. As lampreas curadas dedícanse algunhas ao comercio e a maioría consómense en determinados días, especialmente en festas familiares, onomásticas, vodas, días do

Patrón, Entroido, Pascua, Nadal, etc. Poden conservarse así ata un ano en bo estado.

Folclore

Sobre a lamprea hai algunhas crenzas respecto das súas calidades medicinais ou con relación a determinados estados especiais do organismo; por exemplo, din que actúa perxudicialmente na época do período da muller, así como tamén cando está criando.

Algunhas das substancias que se botan nas augas para a pesca ilegal son, entre outras, sulfato e cloruro, que envelenan as lampreas pero, como non son útiles despois para o seu consumo, tales métodos non se aplican na súa pesca por estaren prohibidos.

Dise existir un certo paralelismo entre o camiñar da eiruga do piñeiro do país, a Procesionaria, e a lamprea e, así, cando se ven cordóns de procesionarias atravesando os camiños ou os montes, pasando dunha árbore a outra, interprétase como sinal de ano abundante na pesca da lamprea, que tamén sobe río arriba a desovar en gran cantidade.

O refraneiro galego tamén ten o seu tema coas lampreas. Puidemos coñecer os seguintes refráns e cantares:

Neboeiro, pesca rara.

O percebe e o salmón, en maio están en sazón.

Peixe algareado, cambio de tempo.

Treboada no Miño, peixe, pan e millo.

As enchentas en xaneiro acrecentan o fumeiro.

Se hai enchentas en febreiro, pon as redes ao fumeiro.

As crecidas, coa auga do monte —E enría a lamprea, a auga da fonte.

Cando na Pascua hai "plantón" —hei segura a confesión.

No abril para min, no maio para o amo e no San Xoán para o criado.

Xa apareceu a Taíña —vaiche de resto a pesquiña.

Fun á fonte a buscar auga —e collín unha lamprea —abóndame casa probe —sen que a muller sexa fea (35).

Se ao empardecer canta o grilo —e ameaza mormazar —colle o saco e con cautela —prepárate para pescar.

Damos a continuación unha relación das pesqueiras, cos seus nomes, rexistradas no interrogatorio do ano 1753 (36), que acadan o número de 36 e moitas das que se conservan actualmente, como se poderá comprobar na relación seguinte, tomada dos datos actualmente

rexistrados no Tratado de Límites e no Rexistro actual da Comandancia de Mariña. Di así a citada relación:

"Así mesmo, hai trinta e seis pesqueiras de zamborca e lampreas situadas no río Miño, das cales unha está no sitio de:

Naseiro do Regato, que vale ao ano douscentos cincuenta reais de vellón.

Dos Mosqueiros, que vale ao ano oito reais.

Naseiro do Ravo Longo, que vale ao ano vinte reais.

Naseiro de Galego, que vale ao ano vinte reais.

Dos Casales, que vale ao ano dezaioito reais.

Do Xurxel, que vale ao ano dezaioito reais.

Naseiro de Areas, que vale ao ano oito reais.

Naseiro de Folias, que vale ao ano dezaseis reais.

Da Torre do Xeito, que vale ao ano seis reais.

Da Torta, que vale ao ano dez reais

Do Escumeiro, que vale ao ano sesenta reais.

Sabenleiro, que vale ao ano oito reais.

Naseiro de Figal, que vale ao ano dezaseis reais.

Do Folón, que vale ao ano trinta reais.

Da Poza da Area, que vale ao ano doce reais.

Da Groba, que vale ao ano doce reais.

Naseiro dos Figueiros, que vale ao ano oito reais.

Do Brión, que vale ao ano trinta reais.

Da Torre do Cambeiro, que vale ao ano catorce reais.

Das Cangas, que vale ao ano catro reais.

Naseiro do Cangado e Naseiro do Pardo Ferro, que valen ao ano oitenta reais.

Do Brandoiro da Barcia, que vale ao ano corenta reais.

Da Busca, que vale ao ano dez reais.

Do Jurado, que vale ao ano dez reais.

Da Parede da Veiga, que vale ao ano trinta reais.

Do Tango, que vale ao ano corenta reais.

Do Fragoso, que vale ao ano dez reais.

Da Escurrela, que vale ao ano seis reais.

Do Brazo, que vale ao ano tres reais.

Do Zopeiro, que vale ao ano doce reais.

Da Lentella, que vale ao ano vinte reais.

Do Torto, que vale ao ano vinte reais.

Do Callobre, que vale ao ano doce reais.

Da Noutebra, que vale ao ano trinta reais.

Do Tabardillo, que vale ao ano trinta reais.

Relatorio de pescos ou pesqueiras

(recollidas no orixinal)

Relación de pescos actualmente existentes, cos seus nomes e situación, tomados dos mapas fronteirizos dos tres Concellos das Neves, Arbo e Crecente (36) (véxase plano do río):

Termo municipal de ARBO:

Pesqueira Raña de Pedro, Pescote de Antonio Barqueiro, Vello de Barcia, Couto de Bullón, Pesqueira Panamá, Pesqueira esfolada, Pesqueira dos Navas, Pesqueira da Barrela, Pesqueira do Bon Placer, Pesqueira do Pao de Ferro, Pesqueira da Mosqueira, Pesqueira da Barcia, Pesqueira de Caneiro, Pesqueira da Raña de Remoíños, Pesqueira da Raña de Laosa, Pesqueira do Naguallo, Pesqueira da Amieira da Adiviña, Pesqueira da Raña de Almansa, Pesqueira da Coneta de Abaixo, Pesqueira da Coneta, Pesqueira da Bronca, Pesqueira da Nova do Repunte, Pesqueira da Tranqueta, Pesqueira da Corrida da Busca, Pesqueira do Burro, Pesqueira dos Casales de Dentro, Pesqueiro dos Casales de Fóra, Pesqueira da Xiela, Pesqueira dos Nadades, Pesqueira do Couto da Torta, Pesqueira do Lameiro, Pesqueira do Escumeiro, Pesqueira do Fragoso, Pesqueira da Xiela de Arriba, Pesqueira de Guisando, Pesqueira do Penediño, Pesqueira da Bugardeira, Pesqueira do Querelado, Pesqueira da Almitrola, Pesqueira do Torno, Pesqueira da Novinha de Abaixo, Pesqueira do Lomil do Couto Redeiro, Pesqueira da Amieira d'Arriba, Pesqueira do Cancho, Pesqueira do Couto de Don Antonio, Pesqueira da Maula, Pesqueira da Supenama, Pesqueirade Seane, Pesqueira da Raña da Granxa, Pesqueira dos Coutos de Isidro, Pesqueira da Nova, Pesqueira do Padre Benito, Pesqueira do Vaqueiro, Pesqueira do Couto do Rebouzo, Pesqueira da Maceira, Pesqueira da Rede do Miño, Pesqueira do Cantelo, Pesqueira do Armado, Pesqueira do Renedo do Teixeira, Pesqueira da Mourisca Vella, Pesqueira da Mourisca Nova, Pesqueira da Xela de Abaixo, Pesqueira de Miraflores, Pesqueira do Mourisco Vello, Pesqueira da Bugadeira, Pesqueira do Botello, Pesqueira Barca Santos, Pesqueira do Carallote, Pesqueira do Muro, Pesqueira da Velliña, Pesqueira da Nova de Novas, Pesqueira do Noi, Pesqueira do Rucio, Pesqueira da Novinha de Arriba, Pesqueira de Novas, Pesqueira da Barqueira, Pesqueira da Bulla, Pesqueira de Domingo de Barros, Pesqueira de Bronda, Pesqueira dos Pesqueiros, Pesqueira do Regouzo de Amieiro, Pesqueira da Caneliña, Pesqueira do Vexo, Pesqueira da Gundiana Vella, Pesqueira da Gundiana Nova, Pesqueira

de Morrente, Pesqueira de Piñeiro, Pesqueira do Billón de Abaixo, Pesqueira do Billón de Arriba, Pesqueira da Longa, Pesqueira do Trasmourisco, Pesqueira da Vilardeira, Pesqueira do Xunqueiro, Pesqueira do Rateiro e Novinha, Pesqueira da Xueiriña, Pesqueira do Cachón de Abaixo, Pesqueira do Cachón de Arriba, Pesqueira de Miraflores, Pesqueira da Baranda, Pesqueira do Sobreiro, Pesqueira da Enxamea, Pesqueira da Baranda, Pesqueira do Bravo, Pesqueira do Regato, Pesqueira da Alta Nova, Pesqueira do Cangado, Pesqueira do Ouro, Pesqueira de Fuchicas, Pesqueira de Pedra de Ferro, Pesqueira de A. Peira, Pesqueira do Seixal, Pesqueira do Couto de Viéitez, Pesqueira de Benchorado, Pesqueira de Busca de Comer, Pesqueira do Billón, Pesqueira do Barandiro de Abaixo, Pesqueira do Barandiro de Arriba, Pesqueira da Barcia, Pesqueira de Tenbover, Pesqueira do Cachón, Pesqueira do Cadeiro, Pesqueira da Raña, Pesqueira do Queimados, Pesqueira do Rabo Longo, Pesqueira da Gatiña, Pesqueira dos Casales, Pesqueira da Hamburgada, Pesqueira do Regato de Abaixo, Pesqueira da Chumba, Pesqueira da Envidia, Pesqueira da Torre da Bouza, Pesqueira da Areas, Pesqueira da Nova de Figueiredo, Pesqueira de D. Francisco de Figueiredo, Pesqueira do Mendes, Pesqueira de Cornagostes, Pesqueira da Turriña, Pesqueira do Tronco, Pesqueira de Lomil, Pesqueira do Gabián, Pesqueira do Fraile, Pesqueira do Sapeiro, Pesqueira da Torre de Red, Pesqueira do Lomil de Arriba ou Laxela, Pesqueira da Ribeira, Pesqueira do Frade, Pesqueira da Esclavitud de Abaixo, Pesqueira da Esclavitud de Arriba, Pesqueira dos Coengos, Pesqueira da Ribeira, Pesqueira dos Figueiros, Pesqueira do Brión, Pesqueira da Pertuna, Pesqueira do Penedo, Pesqueira da Gallofre, Pesqueira da Burbulla, Pesqueira de Vieites, Pesqueira do Cinzal, Pesqueira da Lampreeira, Pesqueira da Raña, Pesqueira do Novo, Pesqueira da Feliña, Pesqueira da Berreta, Pesqueira do Fraxado, Pesqueira do Cangado Vello, Pesqueira da Cangadiña, Pesqueira do Mosqueiro, Pesqueira do Barquel e Conetas, Pesqueira da Nova, Pesqueira da Travesela, Pesqueira de Sendín, Pesqueira das Costas de can, Pesqueira da Seixeira, Pesqueira do Rabo de Maceiro, Pesqueira do Argacil, Pesqueira da Ribeira, Pesqueira da Fortuna ou Vizoso, Pesqueira da Tralisca, Pesqueira do Baltar ou Xibraltar, Pesqueira da Portiña, Pesqueira do Folgado, Pesqueira do Cabrón, Pesqueira do Vello, Pesqueira do Carballo, Pesqueira do Folgadiño, Pesqueira do Cabrón de Arriba, Pesqueira do Circo de Abaixo, Pesqueira do Circo de Cima, Pesqueira do Cabrón, Pesqueira de Novoa, Pesqueira de Rent-

evexo, Pesqueira dos Cotos da Barba, Pesqueira do Concho, Pesqueira de Marioso, Pesqueira da Folga na Palla, Pesqueira da Mina do Fogo ou Donega, Pesqueira do Salgueiro, Pesqueira das Pozas, Pesqueira de Putixa, Pesqueira da Derriba Xuncos, Pesqueira da Vesta Podre, Pesqueira da Seixeira, Pesqueira da Insúa, Pesqueira da Barca, Pesqueira das Caldas, Pesqueira das Caldas de Arriba.

Concello de MONÇAO

Pesqueira das Ras de Messegas, Pesqueira da Ranha da Quinta, Pesqueira da Ranha da Carvalha, Pesqueira Sta. Eulalia Valadares, Pesqueira da Carcalha, Pesqueira da Doña Carlota, Pesqueira do Caneiro da Carvalha, Pesqueira da Tanganha, Pesqueira do Cepa, Pesqueira do Russo, Pesqueira do Vigario, Pescote de Novinha, Pesqueira das Ranhas, Pesqueira das Piahares, Pesqueira da Musga, Pesqueira da Nova, Pesqueira do Novinha, Pesqueira dos Os Caneiros, Pesqueira da Insúa.

Sobre estes grupos de pesqueiras, clasificadas como pesqueiras de pedra calzada labrada, pódese saber pola súa descrición se exercen ou non influencia no curso do río, así como se teñen ou non rabo.

A medida da pesqueira vén dada na súa lonxitude, anchura e altura máxima, indicando se a súa forma é regular ou non e se fica ou non cuberta polas augas do río. Hai indicación particular dalgunha das anteriormente recensadas, como a pesqueira de Raña de Almansa e a súa compañeira portuguesa, chamada Asa Ranhas, que embarazan / traban completamente o libre curso das augas sen influir, pola súa natureza, nas beiras do río.

Concello de MELGAÇO

Pesqueira do Reu Penso, Pesqueira do Congoreira, Pescote da Novinha, Pesqueira da Novinha, Pesqueira da Xunqueira, Pesqueira do Zarelho, Pesqueira da Concha, Pesqueira da Bulha, Pesqueira do Golfe, Pesqueira do Queimado, Pesqueira do Cangado, Pesqueira do Lombo, Pesqueira do Paredelho, Pesqueira do Salgueiro, Pesqueira do Viveiro, Pesqueira da Malpaga, Pesqueira da Marcella, Pesqueira da Dona, Pesqueira da Paradelha, Pesqueira do Novo, Pesqueira de Curraleja, Pesqueira de Bouça, Pescotes sobre rochedos S. Martinho de Alvaredo, Pesqueira de Bravo, Pesqueira das Noites, Pesqueira da Areia, Pesqueira do Franqueiro de Abaixo, Pesqueira da Cima, Pesqueira da Novinha, Pesqueira Brava S. Martinho de Alavareda, Pesqueira

de Tapada, Pesqueira de Azenha, Pesqueira dos Brandaes de Abaixo, Pesqueira dos Portabouce, Pesqueira de Brace, Pesqueira de Ouro, Pesqueira dos Brandaes de Cima, Pesqueira da Dianteira, Pesqueira da Nova do Canal, Pesqueira do Zorrao, Pesqueira da Caneja, Pesqueira da Fa-te-ve-jo, Pesqueira da Vara, Pesqueira do Gaço, Pescote acaroadado ao rochedo, Pesqueira Quebra-Costao, Pesqueira do Conde, Pesqueira da Nova, Pesqueira do Borbotao, Pesqueira da Mouga, Pesqueira do Ovalho, Pesqueira do Muro, Pesqueira do Muro, Pesqueira do Pombeiro de Dentro, Pesqueira do Repouta Paderno, Pescote da Ranha, Pesqueira da Ranha, Pesqueira do Barandouro da Portela, Pesqueira do Seixal, Pesqueira de Torres, Pesqueira do Cugeito, Pesqueira do Bravo Paderne, Pesqueira Bilhao, Pesqueira Filgueira, Pesqueiras e pescotes dos barbados, Pesqueira e pescote da Costa de Varzea, Pesqueira do Azenha do Seixual, Pesqueira do Duarte, Pesqueira do Monteiro, Pesqueira do Mosqueiros, Azenha do Padre Luiz-Remcaes, Azenha do Chao da Vinha, Azenha da Nova, Azenha do Salgueiro, Azenha do Lameiro, Azenha do Lameiro, Azenha do Queimado, Azenha do Viçoso, Pescote de Caramanhola, Pescote da Caramanhola, Pescote do Carlita, Pescote do Orinhol, Pescote do Bazeiro, Pescote do Fidalgo, Pescote do Os Mosqueiros, Pescote da Fontaneira Prado, Pescote do Benvides Prado, Pescote da Novas da Brea, Pescote do Cavaio, Pescote da Corridas de Prado, Pesqueira das Novas de Hermenegildo, Pesqueira da Mancelha, Pesqueira do Melgaço – Melgaço, Pesqueira do Rinchao – Melgaço, Pesqueira do Os Novos, Pesqueira da Seixeira, Pesqueira da Massaleite, Pesqueira dos Penedos, Pesqueira das Poulas, Pesqueira da Aparecida, Pesqueira da Galga, Pesqueira da Larinha, Pesqueira da Axenha, Pesqueira da As Tentudas, Pesqueira do Regato, Pesqueira da Foz, Pesqueira da Gata, Pesqueira da Freixeira, Pesqueira do Temlo, Pesqueira de S. Joaneira, Pesqueira da Barca de Louridal – Chaviaes, Pesqueira Muro de contención – Chaviaes, Pesqueira do Louridal, Pescote no medio do río, Pescotes xunto ao muro do Dr. Carl, Pesqueira da Aldozena, Pesqueira da Fraga, Pescotes da Fraga, Pesqueira do Outeiro de Chaviaes.

Nesta segunda relación anotamos certas particularidades entre algunhas pesqueiras españolas e portuguesas, como a de Novas e a situada en fronte, Malpaga (portuguesa), das que se di que *"estreitan extraordinariamente o río, sen influir nas súas beiras pola súa natureza rochosa"*. Igual ocorre coa de Cachón de Arriba (española) e a de As Noites (portuguesa).

A da Barcia ten un “rabo” que une co da portuguesa Brandaes de Abaixo, o mesmo que a De Dos Coengos (galega) e a de Torres (portuguesa).

A Lampreira (galega) “*avanzando moito no río, exerce influencia na beira oposta, que se derruba paulatinamente cada ano durante as crecidas do río, por formar os terreos de labor cortados a pico sobre o seu leito*”.

A seguinte, Raña, “*aínda máis que a anterior, inflúe como esta na beira oposta e ambas fican cubertas nas enchentes*”.

A de Folgado (galega) e a de Os Mosqueiros (portuguesa) enlazan os seus rabos e “*ambas embarazan o libre curso do río*”.

A Das Pozas únese coa Aparecida. Cóbreña as crecidas e, se embaraza algo o curso do río, non inflúe nas súas marxes.

A Azenha de Seixal é a plataforma dun antigo muíño fariñeiro utilizado como pesqueira. Queda case sempre illada no río. Ten 6 por 1 metros.

Non queremos rematar este pequeno traballo sen expresar o noso agradecemento a José Fernández Vilas, quen nos facilitou todos os datos referentes á construción, pesca e demais noticias anteriormente expostas, que merecen toda garantía por ser este pescador veterano e perfecto coñecedor de todo o que se refire a esta industria.

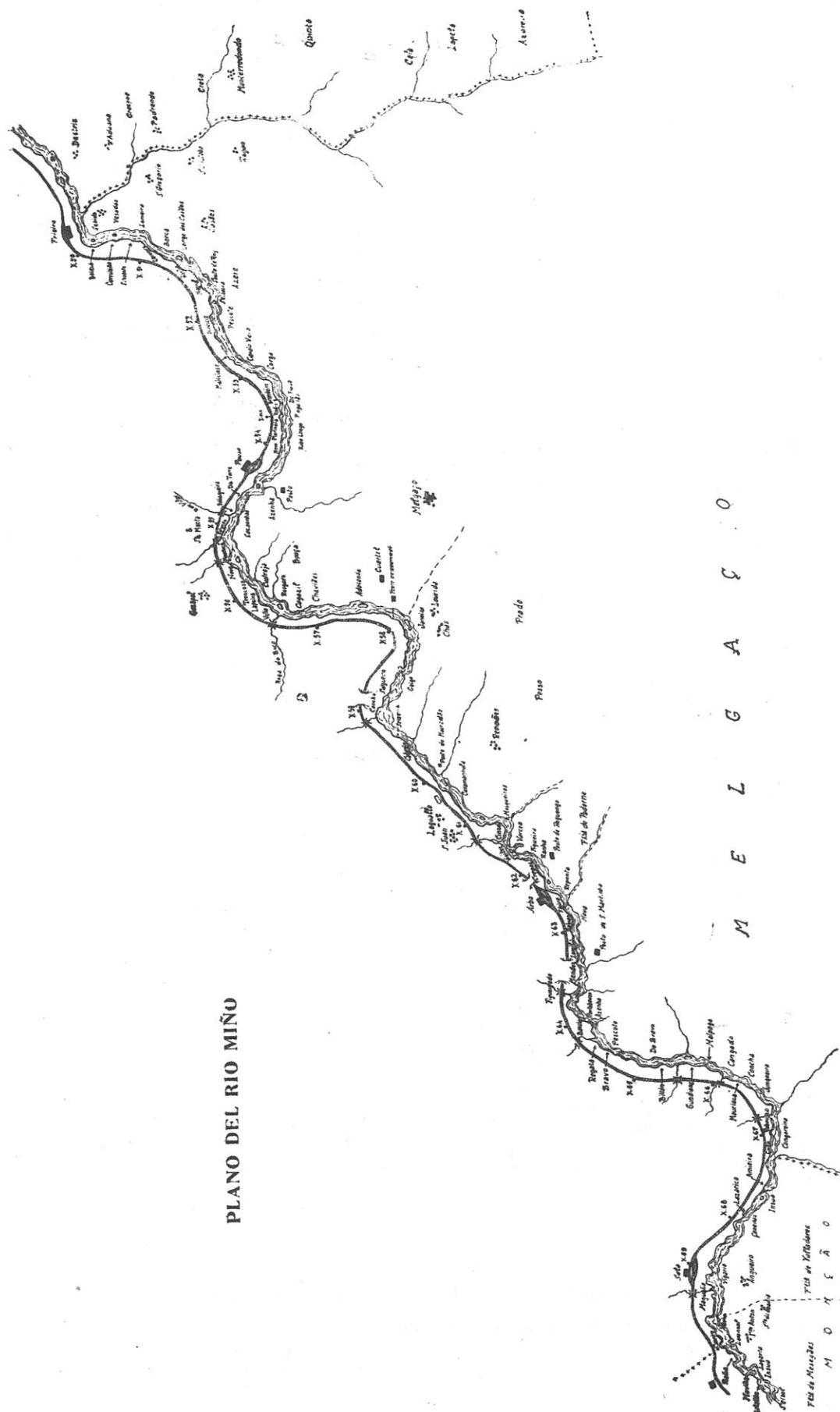
ÍNDICE DE NOTAS

- (1) Strabon: III-4, 20, *Geographika*. — García Bellido (Antonio): *España y los españoles hace dos mil años. Comentarios*. 182, páx. 127.
- (2) Ávila y La Cueva: *Historia de la ciudad y obispado de Tuy*, t. II, cap. II, núm. 4, páx. 50.
- (3) Menéndez Pidal, P.: *Historia de España*. Época Visigoda, páx. 167.
- (4) *Guía General de Pontevedra por un desconocido*, páx. 56.
- (5) González, Julio: *Regesta de Fernando II*, páx. 257.
- (6) Tumbo Dorado de Melón, fol. 801, leg. 61.
- (7) González, Julio: *Alfonso IX*, t. I, páx. 204.
- (8) González, Julio: *Alfonso IX*, t. I, páx. 202.
- (9) González, Julio: *Alfonso IX*, t. I, páx. 437.
- (10) González, Julio: *Alfonso IX*, t. I, páx. 517.
- (11) González, Julio: *Alfonso IX*, t. I, páx. 577.
- (12) A. H. N. Valparaíso doc. part. 1 175; Sobrado doc. part. 1 167; Tumbo de Sobrado, II, 38.
- (13) Arquivo da Torre do Tombo, mazo 1, núm. 8.
- (14) López Ferreiro, A.: *Fueros Municipales*, páx. 83; Compostelana, cap. XXIII, lib. III.
- (15) López Ferreiro, A.: *Fueros Municipales*, páx. 84.
- (16) *Cortes de León y Castilla*, t. I. Orden de las Cortes 1 252 A. M. Ledesma.
- (17) López Ferreiro, A.: *Fueros Municipales*, páx. 184, t. 1.
- (18) *Cortes de León y Castilla*, t. I, página 75.
- (19) Galindo Romeo, P.: *Tui en la Baja Edad Media*, páx. 60.
- (20) A. H. P. Ourense – Melón.
- (21) Pérez Urbel, Fr. Justo: *El Monasterio en la vida española en la Edad Media*, páxina 115.
- (22) Cervera Valderrama, Juan: *La Pesca en el río Miño*, ano 1908.
- (23) Cervera Valderrama, Juan: *La Pesca en el río Miño*, ano 1908.
- (24) *Pesca fluvial en Galicia*. Estudo adscrito ao Relatorio provincial número 1. Relator: don Diego Terrero e González, páx. 5.
- (25) *El cultivador moderno*, núm. 10, ano 1945, páx. 368.
- (26) Cervera Valderrama, Juan: *A pesca no río Miño*, páxs. 989—990.
- (27) Lozano, L.: *Historia Natural*. Zoología (vertebrados) Los peces. Instituto Gallach.
- (28) *Cortes de León y Castilla*. Cortes de Jerez de 1268, pág. 75, t. I. Tumbo de Melnó, ano 1611. T. H. P. Ourense. Noticia das rendas pertencentes á xurisdición de Albeos. A. H. P. Ourense. Libro de Actas de 1849 – 1852. A. Munic. de Arbo.
- (29) Larousse: *Dictionnaire encyclopedique*, t. 10, L. M.
- (30) “Picadillo”: *La Cocina Práctica*. A Coruña.
- (31) Fernández Costas, M.: *Las grandes Pesquerías del Miño* (notas folclóricas). Finisterre, núm. 30, ano 1946.
- (32) Fernández Costas, M.: *Las grandes...*
- (33) Fernández Costas, M.: *Las grandes...*
- (34) Larousse: *Dictionnaire encyclopedique*, t. 10, L. M.
- (35) B. R. A. G. t. 10, páx. 86: *Cantos populares*. As demais referencias a cancións e refráns foron recollidas directamente en Arbo de labios de Alfonso Fernández.
- (36) Interrogatorio de Ensenada, ano 1753. Santa María de Arbo.
- (37) A. Munic. de Arbo. Libros de Actas do Tratado de Límites de 1864. A. Munic. de Crecente: Ídem de ídem.

NOTA – Este traballo foi publicado na súa totalidade na revista *Montes*, números 30 e 31 do ano 1949 e 1959, ao que se engadiron algunhas pequenas indicacións.

O AUTOR

M E L G A C O



ISBN: 978-84-616-1536-0

Nº Rex.: 201292155

2012

Edita: Concello de Arbo