

O MUNDO DO MAR SEGUNDO A TRADICIÓN ORAL**CORTE Nº 6 CINTA 7****NOME DO DOCUMENTO:**

MPG_SaVi_0007_006_en_0_49_51_id648_D

AUDIO DE REFERENCIA:

MPG_SaVi_0007_006_en_0_49_51_id648.mp3

INFORMACIÓN DA ENTREVISTA

Esta ficha recolle o sexto corte dos que se divide a sétima das 11 entrevistas realizadas a Antonio José Bernárdez Villaverde por Xosé C. Villaverde Román durante o verán de 1992 na zona de Moaña.

O informante fala da preparación e conservación dos alimentos do mar, en concreto da salgadura da sardiña para conservala no inverno e das caldeiradas que se facían os sábados cando viñan de faenar.

NOTA DAS EDITORAS

No verán de 1992 Xosé C. Villaverde Román realizou unha serie de entrevistas na zona de Moaña. O obxectivo era recopilar información de primeira man a través de fontes orais sobre os traballos e a vida cotiá no mar en Galicia de cara a publicación dun libro que levaría por título “O mundo do mar segundo a tradición oral”. Os traballos supuxeron todo un exercicio de memoria viva, recopilando unha valiosa información sobre saberes tradicionais do mundo do mar de man das propias persoas protagonistas. O libro nunca se chegou a publicar, non obstante as gravacións orixinais recollidas forman agora parte do APOI, que dispón de tódalas entrevistas realizadas, así como das transcricións e das análises das mesmas feitas e revisadas polos propios compiladores.

Na sede do APOI no Museo do Pobo Galego poden escoitarse as entrevistas completas. Nós elegimos presentar na rede as editadas (revisadas e cortadas en varias partes) polo propio compilador para optimizar o traballo de busca.



Museo
do Pobo
Galego



instituto de
estudos das
identidades

DATOS DO CORTE

- **DATA(S) DE REALIZACIÓN DA ENTREVISTA:** 7 de agosto de 1992
- **INFORMANTE(S):** Antonio José Bernárdez Villaverde
- **RECOLLEDOR:** Xosé C. Villaverde Román
- **COMPILADOR:** Xosé C. Villaverde Román
- **COLECCIÓN:** Santos - Villaverde (SaVi)
- **LOCALIZACIÓN:**
 - Lugar/ aldea/ barrio:** O Carmen
 - Parroquia:** O Carmen
 - Concello:** Moaña
 - Provincia:** Pontevedra
 - País:** Galicia

NOTAS SOBRE A TRANSCRICIÓN DO TEXTO

A transcripción fíxose nos 90 e foi revisada no 2021 polo propio compilador e o persoal do APOI.

Respectouse a pronuncia da persoa e as palabras e expresións coloquiais transcribíronse tal cual foron ditas. Nalgúns casos, o compilador introduciu notas a pé para aclarar termos ou expresións, ou ben para aportar algún dato relevante sobre o que se está falando.

As partes nas que non se entende ben o que di o informante están sinaladas con: (?)

PALABRAS CHAVE

mar, pesca, mariñeiro, reparto, comida, alimentación, salgadura do peixe, xurelo, sardiña, ríncha, escabeche, caldeirada, taberna, viño.

EDICIÓN DA PRESENTE FICHA: Sara Santalla Iglesias

TRANSCRIPCIÓN DO CORTE Nº 6 DA CINTA 7



P: En canto... Despois os peixes que se capturaban, a maioría, que se preparaban pa comer ¿Cal é a comida que mais predominaba do peixe do mar?

R: Todo o que traía o aparello, se non era vendible, aquilo era para... collía o amo, despois de partirlle a parte que lle corresponde ós mariñeiros ¿Non?

P: Si, si.

R: Pero o que fora vendible pois vendíase a parte para... as dúas partes ¿Non? A parte que traía o pescado... O aparello traía un pescado, foe da arte ou calquera clase de peixe.

P: E eso se o comían en fresco ¿Que o comían frito ou cocido?. ¿Que máis comían?

R: Máis cocido.

P: Máis cocido ¿non? Predominaba case todo cocido.

R: Porque non había aceite.

P: Non había aceite.

R: Iba a buscar un pataco de azúcar, un pataco de pemento, un pataco de aceite... Chegaba cun capucho de caña cando iba polo aire o aceite¹. O que máis se comía era asado, asado.

P: ¿Asado ou cocido?

R: O que máis se comía era asado. Facíanse fogueiras de carozos².

P: De carozos.

R: De carozos, as brasas, e logo poñía a parrilla.

P: Ou clase de vides, depende.

R: As brasas que hai alí ... e a asar.

P: ¿E se o peixe para querelo aguantar moito tempo que proceso facían? ¿O secaban ou o salgaban?

R: A salar.

P: A maioría era salado todo ¿Non? ¿E que os metían en dorneiros ou que?

R: Unha xunta de pipas³ (?) Tiñan unhas mitad de pipas.

P: ¿Mitad de pipas?

R: Unha pipa cortábana ó medio e facían dous. O salgadouro.

P: Si.

R: Alí onde salgaban o porco e salaban xurelos grandes cando os collían. Esa era a comida po inverno todo.

P: Si a comida po inverno que ven ¿E sardiñas tamén as salaban?

R: Tamén salgaban.

P: ¿E o espadín non?

R: O espadín non. O espadín xa...

P: O espadín era fresco.

R: Era fresco. Sempre se comía fresco.

P: Había que tomalo fresco.

R: E o bucarte era fresco.

P: ¿E que peixes se secaban po inverno? ¿Cal era o que máis se secaba?

R: A sardiña.

P: A sardiña.

R: Raxábase, polo embigo raxábase abríase e sacábaselle a espiña.

P: Si abríase.

¹ (Sic). Frase interesante que descoñezo o significado literal. Intúo que un “capucho de caña” sería unha medida de capacidade equivalente a un tutelo de cana, para mercar o aceite cando ía polo aire (hoxe dicimos polas nubes).

² Carozos do millo

³ Descoñezo esa medida de volumen. Sei que en Moaña una pipa de viño equivale a cincocentos litros, pero non é este o caso.



R: E poñíase ó rolo⁴ (?). Esa pois, asábase poñíase na plancha, a quentar na máis ¿Non?

P: Si.

R: E cando quentaba, dábase a volta e, a comer.

P: Volta e volta.

R: E volta e volta.

P: ¿E non se afumaban? ¿Había algún peixe que se afumara?

R: Non. Porque polo regular se precisan pa outras cousas. E as lareiras aquelas que tiñan, unhas lareiras grandes. Quen tiñan unha lareira e estaban a facer de comer e estaban a asar polo outro lado. O que máis se usaba era o cocido e o asado porque o frito non se miraba. Porque o frito levaba aceite e non había quen...

P: Era un produto de luxo ¿Non? ¿E os chinchos conxelábanse tamén?

R: Os chinchos era máis de fresco.

P: É máis de fresco, ¿Non?

R: O xurelo grande, cando é xurelo grande cando é xurelo bo, eses si salábanse. A rincha.

P: A rincha tamén se salaba.

R: A rincha tamén se salaba moito.

P: ¿E que outros peixes máis? ¿Facíanse escabaches tamén? Ó mellor cando había moito chincho e non se facía...

R: Os escabeches veu a última hora xa.

P: Claro porque o escabeche xa é peixe frito.

R: Claro é peixe frito. Fas un pouco de escabeche e tómalo como unha merenda.

P: Si. Iso xa é máis recente xa.

R: É máis recente.

P: Xa cando houbo aceite ¿E caldeiradas? ¿Facíanse así caldeiradas de peixe sapo de... ?

R: Non.

P: ¿Non?

R: As caldeiradas facíanse... cando se facían contas cando se facía o reparto...

P: Si.

R: Da semana, porque non se facían contas hasta a semana, o sábado.

P: Si.

R: Cando viña do mar ... e pescaban ... o sábado collían dúas patelas de sardiñas ... o sábado todo... e había xa comisionados facer a cociña. Mentras facían contas... que xa facían a ... cocían o peixe.

P: ¿En onde facían. En bares, en tascas?

R: Nas tabernas, nas tabernas

P: Si

R: Porque lle consumían o viño... Ou moitas veces casas dos armadores que tiñan chabolas... que lle chamaban encascadores... pois facían alí a cociñada e levaban a... á chabola levaban despois as tarteiras e o viño viña nun cabazo⁵. Traíanlle o viño e o pan. Alí había un quiñón que daba do monte maior... o barco dáballo un quiñón do monte maior. Un cursiño (?) de viño e unha barra de pan. Unha barra que costaba tres chicas, tres chicas, dúas un real e unha tres chicas.

P: E así facían as caldeiradas todas. ¿A maioría de que eran, de sardiña ou de...?

R: De sardiña. De sardiña e xurelo, non o chincho.

P: ¿E os arenq... [córtase. Continúa a conversa no rexistro O MAR 8.1. (ID 649)].

⁴ Rolo= cilindro de madeira. Querrá dicir que as sardiñas se poñían a secar nos rolos antes de asalar.

⁵ Entendo este cabazo como un recipiente da cáscara seca desta verdura. En Moaña a medida de capacidade do cabazo equivale a uns 20 litros.