

## O MUNDO DO MAR SEGUNDO A TRADIÇÃO ORAL

### CORTE Nº 1 CINTA 8



#### NOME DO DOCUMENTO:

MPG\_SaVi\_0008\_001\_en\_0\_00\_00\_id649\_D

#### AUDIO DE REFERENCIA:

MPG\_SaVi\_0008\_001\_en\_0\_00\_00\_id649.mp3

#### INFORMACIÓN DA ENTREVISTA

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

Este corte é a continuación da entrevista que se pode escoitar no seguinte rexistro: O MAR 7.6. (ID 648), na que se fala da preparación e conservación de alimentos. Neste corte o informante conta como se preparaban os arenques ou como se prensaba a sardiña para a conserva.

#### 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, comida, alimentación, arenque, fábrica, pan de millo, anchoa, sardiña, conserva, lagareta, empanada, cabazo de viño, montemaior.

**EDICIÓN DA PRESENTE FICHA:** Sara Santalla Iglesias

## TRANSCRIPCIÓN DO CORTE Nº 1 DA CINTA 8

[Están falando dos arenques]

P: ¿Preparábanos aquí ou comprábanse?

R: Comprábanse, viñan da fábrica.

P: Viñan aplastados en caixas de madeira ¿non?

R: Aplastados, coa prensa e esa prensa aplastabaos, na fábrica e viñan así ó arredor ¿non?. Tres ou catro centos, porque levaban tres ou catro veas<sup>1</sup>, para os comercios de Ventura, Magdaleno<sup>2</sup> e tal...

P: ¿A xente na casa non os preparaba?

R: Non, non. Viñan a compralos así preparados das fábricas ¿non? E poñíannos así á porta, e moitas veces decías (?) “home vou a buscar aquí dous reales”. (?) dos arenques (sic)<sup>3</sup>. E nun papel, encendías o papel poñías o arenque a quentar e xa comías o arenque.

P: ¿Enriba do papel mesmo?

R: Enriba un pouquiño do papel para quentalo.

P: Quentalo e nada máis.

R: Un pouquiño.

P: Sin cebola e sin nada, así salado como estaba.

R: Cando ibas ti de chulo, pois botáballe cebola, botáballe aceite, botáballe vinagre, eso xa era unha boda.

P: Xa era unha boda (risas). E comíanse moitos ¿non? E despois tirábase polo viño que nin diós.

R: Claro, dábase a coincidencia que no muelle de madeira<sup>4</sup>, atracabas alí no muelle de madeira, e se había un armador que estaba a facer casca, para encascar o aparello xa cheiraban os arenques, desde alí sentías os arenques a asar na Seara<sup>5</sup>.

P: Na Seara.

R: O cheiro que botaban aqueles arenques.

P: ¿E que os comían con pan de millo?

R: Con pan de millo, o pan de millo aquel levabas o estómago enganado (?).

P: ¿E si se pescaban os arenques comíanse frescos non?

R: Os arenques.

P: Si cando se pescaban.

R: Eran sardiñas si se pescaban. Eran sardiñas dos barcos.

P: Os arenques...

R: Porque eses arenques traíanse para o inverno.

P: Si, por iso.

R: Curábanse no...No verán curábanse e comíase moito arenque. A min gustábame unha barbaridadá.

P: ¿E deses arenques despois non facían anchoas?

R: Eran anchoas.

P: Porque hai os arenques salgados e despois as anchoas, ¿non se facían na casa?

R: Na casa non se facían, as anchoas eran da fábrica.

P: Si, viñan da fábrica.

<sup>1</sup> Enténdese como capas

<sup>2</sup> Os comercios de Ventura e Magdaleno estaban fronte a praza, lugares estratéxicos no centro da Praia de Moaña.

<sup>3</sup> En adiante arenque = arenque.

<sup>4</sup> O peirao de madeira a finais dos anos 20 estaba en estado ruinoso.

<sup>5</sup> A distancia entre o peirao de madeira ata o barrio de A Seara é aproximadamente de un quilómetro.



R: E o peixe de conserva, porque na fábrica facían latas de conserva, anchoa, bocarte e a sardiña facían o arengue.

P: ¿O arenque e a anchoa sacábanno do bucareu?

R: ¿Como?

P: ¿Eso o arenque e a anchoa sacábanno do bucareu?

R: Anchoa era do bucareu, a anchoa. O arengue era da sardiña. Canto máis curada a base de sal, de sal moura. Porque agora mesmo, viña un barco de sardiña, comprou unha conserva. Comprou e van pa a fábrica pois tíñanna en sal moura dous días, así fan unha sal moura con agua e sal e téñenna alí dous días, despois tráenna enteira así como ven do mar, e van a... aplastar con un molde que tiñan eles de apretar, como cando fan o viño.

P: Si, como unha lagareta ¿non? que vai prensando para que solte a...

R: A salitre que tiña toda. E despois bótannas no queixón e póñennas alí dentro.

P: E tiñan un color afumado, ¿non se afumaban?

R: Tiñan un color máis así a amarillo.

P: Amarillo si amarillo, ou era da sal moura...

R: Era da sal moura.

P: ¿E facíanse empanadas así, tamén?

R: Empanadas caseñas

P: Caseñas...

R: Empanadas cociñadas.

P: Con pouco aceite claro.

R: O que máis se facían cando era o reparto das ganancias era os sábados. E os sábados, pois era cando se facía contas e facíase cociñada, e tiña asignado un cuartillo de viño e unha barra de pan para cada mariñeiro, eso salía do monte maior todo, e mai-lo cabazo, o cabazo que non faltara.

P: O cabazo que non faltara ¿non?

R: O cabazo que non faltara.