

POR LES MARIÑES, CON LA CAÑAVERA AL HOMBRO

José Manuel VALDES COSTALES



Si algo caracteriza a los **marriñes**, ese terreno raso comprendido entre Gijón y La Villa, es la gran influencia que sobre ellas ejerce la mar. Ni la morfología, ni el clima, ni el nombre, ni tantas otras cosas -incluida la forma de ser de sus pobladores-serían lo que son sin la proximidad del yodo de la mar cantábrica. Paradójicamente, si exceptuamos el Puerto de Tazones, no hay **marriñes** dedicados profesionalmente a la mar. Sólo unos pocos iniciados en cada pueblo, cada vez menos, bajan en época de mareas vivas a los **pedreros** a ejercer una ocupación antiquísima, la pesca, pero ya no por afán de supervivencia como hacían sus ancestros, sino movidos por la afición y el deseo de llevar a su familia los manjares marinos.

A esta actividad, la pesca no profesional en Quintueles -como ejemplo válido para todo el ámbito **marriñán**-, va dedicado el presente trabajo, pretendiendo que sea una visión global, no exhaustiva, introductoria a lo que en próximos números se tratará en profundidad. Por ello, prescindimos de aparato bibliográfico.

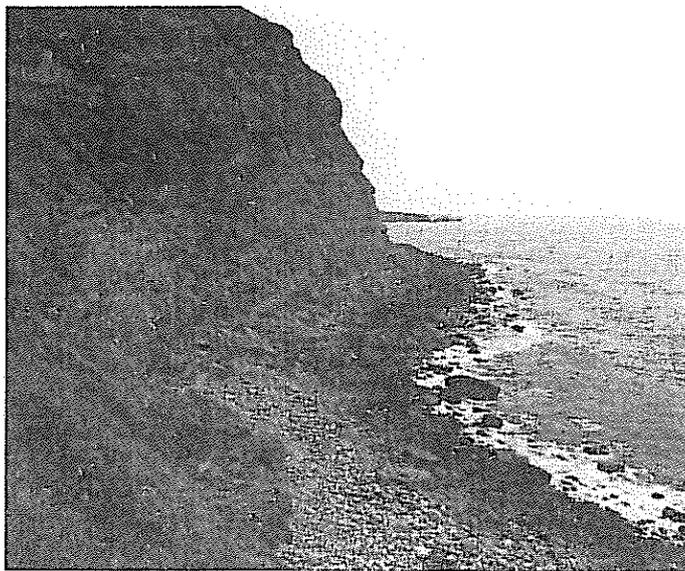
Los **pedreros** y **calaes**. El **pedreru**, propiamente dicho, es la masa rocosa comprendida entre las fases de pleamar y bajamar, aunque en sentido amplio abarca hasta la zona en que cubre la vegetación. El **pedreru** se divide, a su vez, en **pedreros**, cada uno con nombre propio, los cuales se subdividen en **calaes**. Los nombres de los **pedreros** vienen dados, la mayoría de las veces, por un elemento -bien sea físico o de acción humana- que los caracteriza (desembocadura de un río, horadación en una roca, forma característica, etc.). Ejemplos: El **Sobiatu**, **La Tuerba**, **La Escalersona**, **La Pata'l Caballu**, **Les Engaramitaes**, **El Pielgu**, **La Mexona**, **El Xigal**, **La Capilla**, **La Mina**... Todo un repertorio de bellísimos nombres que, sin duda, cuando se dé completo, resultará de interés para los filólogos.

Dentro de cada **pedreru** hay numerosas **calaes**. Una **calá** o **calada** no es otra cosa que un lugar (una roca) idóneo para que desde él capture el pescador el tipo de peces que pretende. Sus nombres vienen dados, fundamentalmente, por tres elementos: el tipo de peces que allí se pescan (**La Calá del Sarrianu**, **La Calá del Botón**, **La Peña les Xulies**...); la forma física de la roca desde donde se pesca (**La Llavadera**, **El Palombar**, **El Llombu la Burra**, **La Maserá**...); la persona que habitualmente se colocaba allí a pescar (de la que, a veces, ya se perdió memoria): (**La Calá del Ferreru**, **La Calá d'Enrique**, **La Calá'l Chepu**...). Como nota anecdótica sobre la génesis caprichosa de algunos nombres, yo he asistido hace años al bautizo casual de una calada, cuyo nombre es hoy generalmente aceptado por los pescadores de Quintueles: **La Calá del Cubalibre**, en la Playa de La Nora, llamada así por su proximidad a un bar; los pescadores dejaban la caña pescando sola y se iban mientras a tomar un cubalibre.

Modalidades de pesca. Las diversas formas de pesca tradicional pueden agruparse en tres familias:

- La pesca de vara.
- La pesca de cañavera.
- El marisqueo.

La pesca de vara. Se denomina así la que se realiza sin anzuelos, valiéndose de una vara a cuyo extremo más fino se ata una carnada o un señuelo. Las dos especies que se capturan a **vara** son el **pulpu** (*Octopus vulgaris*) y la **barbada de pedreru** (varias especies de gádidos). Para el **pulpu** basta con una **vara** que conviene sea larga para llegar a pozos profundos o cuevas alejadas; es recomendable, también, ir provistos de un **ganchu**, garfio para enganchar a los que se muestran remisos en salir a la carnada. Los pulpos se capturan a bajamar en los charcos de marea, usando de carnada crustáceos como el **cámbaru** (*Pachygrapsus marmoratus*) o la **andarica** (*Macropipus puber*); algunos acostumbra a atar también a la punta de la **vara** la bolsa de la tinta y vísceras del primero que pescan, y los antiguos ponían un trozo de tocino rancio e, incluso, un paño blanco. A los pulpos se los machaca contra la roca para matarlos, pero también para que estén más blandos al cocerlos. Si son de pequeño tamaño se les llama **arañones**. Al final de la marea, se **capan**, es decir, se les vacía la **bolsa** o



PEDRERU EN QUINTUELES

cabeza, aprovechando la bolsa de la tinta, llamada **güevu de pulpu**, como excelente carnada para la **Hobina** (*Morone labrax*).

Para la pesca de la **barbada** se usan los útiles o **preseos** siguientes:

La vara, que no necesita ser tan larga como la del pulpo, bien de **cañavera del país** o bien de avellano.

El esguileru o retel con mango, que puede ser desde el rudimentario **forcau** de avellano, cuyas guías se juntan en forma de circunferencia, provisto de una red en forma de embudo, hasta el más acabado de aro de hierro y mango de madera. Su nombre le viene de que también se usa para capturar **esguila** o **quisquilla** (*Palaemon serratus*).

La paxa o cesto de pescador. Algunos **paxeros**, además de **paxos** y cestos para las tareas agrícolas o domésticas, sabían confeccionar la **paxa de pescar**. Construida con **blimes** o mimbres sin pelar, tiene las paredes más altas que los cestos normales y van estrechándose progresivamente, de forma que la boca es más pequeña que la base. Va rematada en dos asas que se cruzan en forma de aspa, a fin de poder llevarla al hombro colgada de la **cañavera** sin que entorne. Este detalle que parece insignificante es, sin embargo, importantísimo en el **pedreru**, pues al llevar cesto y caña con una mano nos permite tener la otra libre para apoyarla o protegernos en caso de caída.

La merucada se confecciona con hilo de bordar, de una longitud algo inferior al metro y medio. Se buscan en sitio húmedo lombrices de tierra o **merucos**, siendo preferibles los más gordos y teniendo en cuenta que una determinada especie que se cría en las proximidades del estiércol (más pequeña, rojiza y rayada) no sirve. A fin de que no se escurran de las manos al **enfilarlos**, se mezclan con serrín o ceniza del **fornu** de la cocina. Para una marea normal suelen ser suficientes dos o tres **merucadas** bien apretadas, pero, en caso de que no alcanzen, se improvisa una carnada adicional **esfollando** un **babosu** (de la familia de los blénidos) y atándolo a la **vara**.

El macizu o enguado para la **barbada** se obtiene de machacar bien **cámbaros** y si se añade alguna **ariza** (*Paracentrotus lividus*), **oriciu** o **arcín**, mucho mejor. Para tal menester, es preciso llevar en la **paxa** un **xigu** o **regodón** de tamaño manejable.

Con un trozo de **filu vela** se completan todos los accesorios para la pesca de la **barbada**. Una vez en el **pedreru**, unas tres horas antes de bajamar o **mar vácía** (con acento en la primera "a"), se dobla la **merucada** en forma de madeja y se ata con el **filu vela** a la **vara**. Se busca la **calada** apropiada, que es un pozo de marea, con vegetación,

siempre en el rompiente de las olas, y cada poco se va untando la **merucada** en el **macizu**, para atraer a esta especie de peces, los cuales muerden con gran ferocidad la carnada, manteniéndose sujetos a ella el tiempo suficiente para llevarlo al fondo del **esguileru** con un rápido movimiento de mano.

La **barbada de pedreru** pasa por ser pescado blanco y es muy apreciada, hasta el punto de que los pescadores cuando tenían algún vecino enfermo paraban en su casa a dejarle los mejores ejemplares, normalmente **babaes roxes**, de mayor tamaño, llamadas así por su color rosado. La pesca de la **barbada** es un arte que gustaban de practicar las mujeres. Yo he visto incluso septuagenarias pescando, vigiladas de cerca por algún pariente joven que te dice al acercarte: **Si no la traigo a les barbaes, muérese...**



DESEMBOCADURA DEL ARROYO DE LA TUEBBA

Respecto a la mejor época para su pesca, hay un refrán que evita más palabras: **Tol año ye barbíl, menos marzu y abril**. Finalizamos con una cuestión a la que ningún pescador supo darme otra contestación que **porque salen mejor**: se trata de los silbios característicos que emite el pescador cuando la **barbada** o el **pulpu** se muestran remisos a picar. Don Braulio Vigón, en *El Folklore del Mar*, apunta una hipótesis que, al menos, es verosímil. Dice que se hace imitando el silbido que emite la **londria** (nutria) para atraer los peces que quiere cazar.

A la **merucada** pican también los **babosos**, **cabrones** o **diablos** (bléndidos), **escamones** pequeños (góbidos), **pulpos**, **andariques** y **esguilos**, pudiendo ocurrir que algún **congriu** o **cónganu** (Conger conger) nos destroce la **merucada**; en previsión de tal eventualidad, se lleva preparado un **anzuelu de congriu**, enrollado alrededor de la **paxa**.

La **pesca a cañavera**. Antes de generalizarse los medios de locomoción y de ponerse de moda las cañas de empalmes, las telescópicas y el carrete, la gente bajaba a pescar exclusivamente a los **pedreros** de su pueblo. Como andar varios kilómetros con la pesada **cañavera**, de una sola pieza, al hombro resultaba incómodo, se dejaban siempre en las casas próximas a la mar, sujetas a las vigas longitudinalmente mediante ganchos de hierro o de madera, bien dentro de las cuadras o bien a resguardo bajo los aleros de la casa o del hórreo. La **cañavera del país**, también llamada de bambú, se corta en cuarto menguante, por octubre o febrero y se deja curar a resguardo del agua. Si resulta algo retorcida, se endereza humedeciéndola y colocándola al fuego.

La pesca practicada tradicionalmente en los pueblos, a **sentir**, a **caña fija**, se conoce genéricamente como al **sarrianu**, aunque luego veremos que además de **sarrianos** (*Symphodus melops*) es normal volver a casa con otras varias especies. Los útiles para este tipo de pesca, además de la **cañavera** son:

Los **aparejos**, que constan de una línea más gruesa de **nilón** o **sedal** y otra parte cambiante llamada **colada**, más fina para que en el caso de **enronche** se rompa ésta, que consta de un **anzuelu de botón**, grande, en el extremo; una cuarta abundante por encima se coloca la **chombada**, generalmente cilíndrica, que se hace en un molde con plomo derretido; por encima de la **chombada**, escalonados, van dos o incluso tres **anzuelos de sarrianu**, más pequeños, con sedal más fino. A la acción de atar el anzuelo al nilón se la denomina **encapitar** o **empatar**, palabra esta última que, curiosamente, con dicha acepción la recoge el Diccionario de la R. A. E. como americanismo.

En la **paxa** se lleva también: el **xorreru**, recipiente para guardar la **xorra** o **xagorra de pedreru**; normalmente se hacía o bien con un trozo grueso de **cañavera**, aprovechando como **culo** el compartimento incomunicado que se forma en los nudos, o bien con un cuerno de vaca. En ambos casos, iban provistos de un tapón de corcho para que la **xorra** no escapara. La **ralla** es el instrumento que se usa para **arrallar** la vegetación, arena y pequeños seres vivos que parasitan las rocas del **pedreru**, lo que, mezclado con alguna **ariza** y **cámbaros**, y bien machacado todo con un **xigu**, constituye un óptimo **macizu** o **enguado** para atraer los peces. La **ralla** se encargaba al **ferreru**, aunque algunos curiosos la construyen doblando el asa de una sartén y afilando el extremo. El **fustre** es otro **preseu**, utensilio, imprescindible. Se usa para **fustrar**, hurgar las excrescencias de **arenón** blanco de las rocas, donde vive la **xorra de pedreru**.

El **anzuelu de botón**, el que se usa para capturar dicho pez (*Labrus berggilt*), se **encarna** o **ceba** bien con un **esguilu** o bien con un **cámbaru** no muy grande. Lo ideal son los **cámbaros blandos**, recién mudados de caparazón, operación que realizan por San Juan y otra vez por el mes de setiembre. Los de **sarrianu** se ceban con **xorra**, acción que se denomina **enxorrar**. La **xorra**, si se ha cogido el día anterior, se conserva bien el **xorreru** entre el **arenón** o bien entre **boñica curao**, boñiga seca de vaca.

Durante esta pesca denominada genéricamente del **sarrianu**, con los cebos dichos, en una marea normal pueden pescarse abundantes **sarrianos**, algún **botón** (de los **verdes** o de los **pintos**), los cuales cuando son más pequeños se denominan **tordicos** o **tordiquinos**; **xulies**, aunque cuando éstas entran en la **calada** conviene cambiar los **anzuelos de sarrianu** por los de **xulia**, más pequeños; y, circunstancialmente, **babosos**, **escamones**, **barbaes de pedreru**, **tiñosos** pequeños, **mirlotos**, etc.

No incluimos, por la premura, la pesca de la **llobina** a la **cacea**, la construcción de ésta con plumas de **gallu franciscanu**, **barbes** de maíz y pelo de mujer; la del **escamón**, con bonito en sal; y otras especies, que quedan para sucesivos capítulos.

El **marisqueo**. Englobamos aquí la captura de especies como **llámpares**, **esguila**, **oricios**, **andariques**, etc. Los instrumentos para ir a **pelar** (recolectar) **llámpares** son: el **pelador**, especie de formón; algunos usan para esta función el **fustre de la xorra**, bien afilado, y otros una navaja o cuchillo. La **paxa** para ir a **llámpares** es distinta de la de pescar, más pequeña y de **blimes pelaes**, aunque eventualmente cualquier otra sirve. De **les llámpares**, decir que las más estimadas son las de la **rosada**, mayores y de cáscara fina, que salen con la **rosada**, de noche o cuando el tiempo está de **orbayu**. Las personas más viejas a **les llámpares** las llaman **cáscares**. Los cascos se aprovechaban para machacarlos y cebar con ellos las gallinas, pues alimentadas con ellos **ponen mucho mejor**.

Para **les percebes** (es femenino: singular, **perceba**), hay instrumentos que pueden considerarse profesionales. El paisano del pueblo normalmente iba con una especie de formón un poco grande llamado **pereberu** o **percebera**. A les percebes también se les llama **uñes**, y la gente prefiere las que crecen sobre las rocas, más oscuras, gordas y cortas, llamadas **percebes soleyeres**.

A **andariques** y **esguila** se va normalmente de noche, alumbrados por un carburo (modernamente, linterna), provistos de **esguileru** y **farrafes**, aunque antes también se llevaba la **figsa**, por si se veía algún pez, y un **anzuelu de congriu** pues es habitual encontrarse alguno por la noche en los pozos de marea.

De **les arices**, **oricios** o **arcinos** habría mucho que decir, sobre todo desde que se han puesto de moda y se enlatan **les güévaes** bajo la denominación de "caviar de oricios", pero tenemos que ser breves. Para **dir a oricios** se necesita una **paxa** como de **pañar manzana**, un **sacu** y el **ganchu la cocina** o uno similar. Se cogen cuando están **lleos**, es decir, cuando tienen muchas **güévaes**, y hasta que comienzan a soltar el característico líquido blancuzco, que no se comen y se dice que están **paríos**. Todo lo que hay en el interior de la **ariza** se come: **les güévaes** y **la mierda**. La **muela**, se daba a chupar a los niños como si fuera un caramelo. Los cascos de oriciu están considerados un óptimo abono, especialmente para los viveros y los limoneros. Los inevitables y múltiples pinchos que se clavaban en la mano durante su recogida deben sacarse inmediatamente mientras dura la subida de la marea, pues **sáquense muy bien y nun duelen**. Transcurrido ese tiempo, se sacan mucho peor y duelen más.

Esta es, a grandes pinceladas y de memoria, una sinopsis de cómo pescan (cada vez menos) los paisanos de Quintueles. En próximos capítulos se irá profundizando, ya con aparato bibliográfico, en todos estos asuntos. Los dos primeros capítulos serán: **Toponimia de los pedreros y calaes del concejo de Villaviciosa** y **Vocabulario de la pesca tradicional (no profesional) en el concejo de Villaviciosa**.