

VARIEDADE DE ARTES, DIVERSIDADE NA LONXA



Na lonxa de Laxe véndese unha ampla variedade de peixes e mariscos, arredor de 56 especies, capturados pola flota de baixura deste porto con diversas artes de pesca.

ARTE DE PESCA

Rede que se larga desde pequenos barcos coa que se rodea (cerca) o banco de peixe. Unha vez rodeado, péchase o aparello por debaixo coa xareta e os mariñeiros recollen o peixe con salabardos. Co cerco péscase principalmente sardiña, xurelo, xarda e nalgúns ocasións, bocarte, todos eles peixes que viven en grandes cardumes.

Na lonxa de Laxe o que máis se vende é sardiña e xurelo.

Cerco



Sardiña

Xouba e parrocha (ás máis pequenas)
Sardina (Sardina pilchardus)

Destacan, especialmente cando está fresca, os reflexos verdosos e prateados do ventre sobre a cor azulada do corpo.

Foi un dos peixes claves na economía e alimentación costeira ao longo da historia. A partir do verán están en óptimas condicións de consumo polo seu alto contido en graxa, que as fai moi axeitadas para asar, como recolle o refrán "Por San Xoán, a sardiña molla o pan".



ARTE DE PESCA

Son pequenas trampas, nas que se pon un cebo para atraer o peixe, que se largan no fondo agrupadas en caceas de 15 a 20 nasas cada unha. Hai distintos tipos de nasa, que se largan a distintas horas, en función do que se vai a pescar: nécora, polbo, centola, lagosta, camarón...

En Laxe os naseiros dedícanse principalmente á captura do polbo.

Nasas



Polbo

Pulpo (*Octopus vulgaris*)

Os seus oito raxos teñen dúas fileiras de ventosas o que permite distinguilo do cabezón, que só ten unha fila.

Mimetízase perfectamente no seu contorno. Viven no interior de ocos chamados cabeiros. Antigamente secábase para conservalo e podelo enviar ao interior. O polbo á feira é o prato estrela da gastronomía popular galega, tanto no interior como na costa.



ARTE DE PESCA

Arte de pesca formada por unha folla de ferro rectangular cun mango, normalmente de madeira, que se emprega para arrancar o percebe da pedra, aínda que tamén se usa para quitar o mexillón.

Para chegar ás pedras os percebeiros poden facelo desde terra axudados con cordas ou ben saltando a elas desde embarcacións.

Percebe

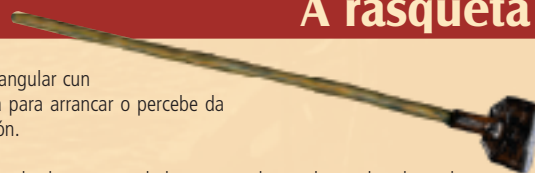
(*Pollipes pollipes*)

O pé musculoso contrasta coa uña de duras placas, desde onde saca uns tentáculos a modo de rede para alimentarse. Viven en piñas en zonas moi expostas e batidas da costa.

A pesca do percebe realízase a pé nas pedras e cantís da nosa costa, onde o mar bate con forza, polo que é un dos oficios máis perigosos. Do percebe cómese o pé, despois de cocelos en auga, mellor se é de mar, cunhas follas de loureiro.



A rasqueta



ARTE DE PESCA

Mergullo

Na actualidade, para a pesca de determinadas especies, utilízase o mergullo en apnea (a pulmón) ou con administración de aire desde a superficie (semiautónomo), especialmente polos mariñeiros máis novos. Co primeiro captúranse a navalla e o longueirón, e co segundo o ourizo e os poliketos.



Longueirón

Navaja (*Ensis siliqua*)

A súa longa cuncha recta é de cor crema. Diferenciase da navalla (*Ensis ensis*) en que ésta é lixeiramente curva.

En Laxe a súa explotación recuperouse recentemente. Non precisan máis preparación que a prancha, cun chorro de limón e aceite de oliva.

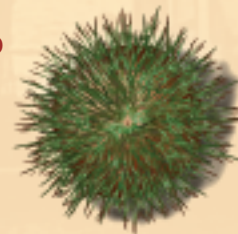
Os longueiróns foron explotados xa na prehistoria, como demostran os restos encontrados nos "cuncheiros" de varios castros galegos.

Ourizo

Erizo de mar (*Paracentrotus lividus*)

É case esférico e achatado na base, onde se atopa a boca. O esqueleto externo está cuberto de púas entre as que saen os pés, de movementos moi lentos.

Ata hai poucos anos os ourizos non se explotaban nas nosas costas. Só se comen as gónadas (o aparello reproductor), en cru, en patés, en conserva, ou formando parte de prebes e gornicións. Péscase de outubro a abril.



ARTE DE PESCA

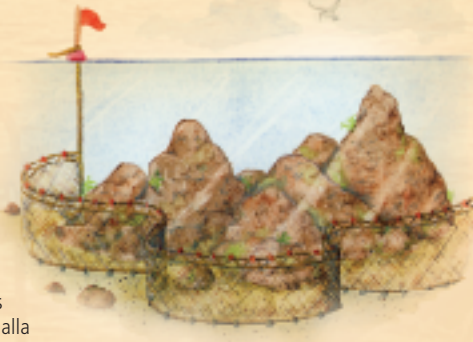
Enmalle

(volantas, betas, miños, tramallos)

As artes de enmalle consisten en redes que se calan verticalmente no mar e nas que mallan os peixes nos seus desprazamentos. Algunhas destas artes están fixas e outras móvense coa corrente, son de deriva.

As volantas e as betas son redes que están formadas por un só pano, mentres que os trasmallos e os miños teñen tres panos, un central de malla máis pequena e dous exteriores de malla maior.

Con estas artes de pesca captúranse unha gran variedade de peixe (maragotas, fanecas, pescadas, raias, abadexos, rodaballos, salmonetes, xulianas, rapas, robalizas...), marisco (nécoras, centolas, santiaguíños, lumbrigantes...) e tamén cefalópodos (chopos e chopiños...). Nesta lonxa, entre as vendas procedentes das artes de enmalle destacan, principalmente, a pescada, o abadexo, o rodaballo, o salmonete, a xuliana, e a raia.



Abadexo

Corobelo (os pequenos)
Abadejo (*Pollachius pollachius*)

Destaca no seu perfil esvelto o queixo, que sobresaia claramente da cabeza, e tamén sobre a cor parda do seu corpo uns tons verdosos e prateados, especialmente nos exemplares xoves e frescos.

Peixe dunha calidade excelente, pero co que hai que ter precaución no seu manexo para que non perda as súas cualidades. Con el prepáranse unhas magníficas caldeiradas.



Pescada

Carioca (as pequenas)
Merluza (*Merluccius merluccius*)

Destacan o seu corpo longo de cor gris escura no dorso e máis clara no ventre, a cabeza e boca grandes, con numerosos dentes moi afiados.

A pescada é o peixe branco por excelencia dos pratos da nosa gastronomía popular, preparada de múltiples maneiras (en caldeirada, con salsa verde, rebozada, ao forno, á cazola...) nunca defrauda o seu sabor suave. O incumprimento da lei que prohibe a pesca das cariocas de talle ilegal (menos de 27 cm), esta a poñer en perigo esta especie.

ARTE DE PESCA

Enmalle

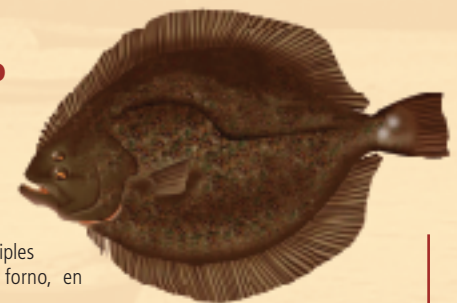
Rodaballo

(*Psetta maxima*)

Peixe plano, sen escamas, coa parte de arriba de cor xeralmente parda con moitas manchas.

É un dos peixes máis valorados da nosa costa e son múltiples as receitas populares para preparalo: á prancha, ao forno, en caldeirada, frito...

Hoxe en día, a maior parte do rodaballo que chega aos mercados procede da acuicultura, e aínda que o sabor non é o mesmo o prezo é menor.



Salmonete da pedra

Salmonete de roca (*Mullus surmuletus*)

Destaca polas súas cores encarnadas con tres ou catro manchas mareas e polas barbichas.

Detecta o seu alimento (moluscos e crustáceos) que viven enterrados no fondo coas barbichas. Frito ou ao forno é realmente delicioso, sendo nos meses de primavera e verán cando está en comida.

Xuliana, rabada

Juliana (*Lophius piscatorius*)

Destacan a súa cabeza grande; a súa boca, dotada de poderosos dentes, e a queixada, que sobresaia. Na costa, á xente de boca grande adoita chamárselle "boca de rabada".

Distinguese do peixe sapo en que este, polo xeral, é máis pequeno e o seu ventre é negro. En canto ao sabor, é moi semellante ao do peixe sapo; pódese preparar, igual ca este, de maneiras moi variadas: en caldeirada, ao forno, quisada, con salsa verde...



Raia

Raya (*Raja spp.*)

Peixe sen escamas de pel áspera recuberta de aguillóns, de corpo aplanado e forma case romboidal que remata nunha cola tamén con aguillóns.

A caldeirada de raia con patacas e allada foi, e aínda é, prato típico de moitos portos. Numerosos refráns recórdannos cal é a mellor época para comer este delicioso peixe: *A raia en Xaneiro sabe a carneiro*.

