

## INDUSTRIAS GALLEGAS

### LA LANGOSTA

Está en costa abierta, fuera de las rías y sin llegar á mar alta; es decir, alrededor de las rías abiertas ó próxima á los puertos y fondeaderos á plena mar, pues que todo es poblado en la hermosísima costa de Galicia: Rilo, P'oz, Mois, Burela, S. Ciprán y Bares, en el litoral cantábrico; Cariño, O. de la Coruña (punta *Langosteira*, entre los fondeaderos de Santa Cruz y Sorrizo), Cayán, Razo, Malpica, *Corme ó Laje*, Sabadelle, Finisterre, *Muros*, el Son, Corrubelo, O. de Bayona (punta *Langosteiros*, frente al monasterio de Santa María de Oya), hasta la parte inmediata á la Guardia, en el litoral atlántico, á una, dos millas de tierra siempre.

Se pesca en redes, de unas 30 brazas de largo, una de ancho y mallas como de media cuarta, con corchos flotadores en una línea superior de cuerda y plomos inmersores—repartidos unos y otros á distancias de media braza—en la línea inferior de cuerda, para formar una valla extendida, que se recoge luego y aprisiona al crustáceo.

Las embarcaciones, con este aparejo, están dos ó tres días en la mar; y es frecuente que al cabo de ese tiempo traigan 30, 40 langostas, á veces menos.

La época mejor es desde septiembre, que termina la veda protectora de la cría; y sobre todo en septiembre, octubre y noviembre, la abundancia es grande.

\* \* \*

Los marineros venden las langostas, recién sacadas del mar, á los traficantes.

Se hacen tres grupos: *langosta de paso*, que ha de medir 24 centímetros ó más desde un punto negro, semejante á un ojo de una gallina, que tiene la langosta en el carapacho ó coraza, sobre la articulación de la cola, hasta uno de los cornezuelos ó antenas, encima de los ojos, comprándose este tamaño ordinariamente á 12 reales el par; *media langosta*, de 18 centímetros cuando menos, que se suele vender á 6 reales el par; y *cuarta langosta*, desde 18 centímetros para abajo—rara vez vuelven al mar por pequeñas—que no pasa en general de 3 reales el par; aunque hay la costumbre de completar estos tamaños, llamando á cuatro medias langostas ó á ocho cuartas langostas un par de langostas, ó sumas combinadas: una langosta y dos medias langostas, que forman un par, etc.

\* \* \*

El traficante pasa la langosta al mercado si hay consumo local, á veces organiza la pesca en vista de un pedido urgente, cuando reúne cantidad bastante y tiene consignatario la manda recién saca-la del mar; pero, lo general, es almacenar la langosta, conforme se va comprando, en la *cetárea*.

Es un espacio tomado al mar, amurallado, de metro y medio de altura, cubierto por una reja de madera ó de hierro, y aun medio metro más de pared.

Describiré una que he visto últimamente, apoyando tres de sus lados en peñas de acantilado muy alto.

Tiene la *cetárea* antigua, de 16 pasos de largo por 9 de ancho; y como no bastó, á continuación, muro por medio, la *cetárea* moderna, de 32 pasos de largo por 9 también de ancho.

Está llena de agua hasta un metro de altura próximamente; y tenía 2.000 langostas, que, subiendo algo por los muros, alcanzaban á veces con las barbas por entre las rejás.

Sin éstas de listones de madera, con portezuelas en el mismo piso: se puede andar por encima. Cuando hay que echar ó recoger alguna langosta, viene el encargado—que no está allí ordinariamente,— abre una portezuela y, apoyándose en barrotes que hay dentro, entra á realizar con cuidado su cometido; al preguntar yo si no había robos, me dijeron muy sorprendidos: podrá haberlos, pero las leyes de marina son muy fuertes, *es un sagrado la de la marina, señor*.

Llama la atención una especie de chimeneas de madera, que hay sobre la reja, á un metro de altura: son para las épocas de mareas vivas, cuando el mar al subir cubre la *cetárea*; y, por esos *bucones de alcance*, se echan las piezas que acaban de comprarse á los marineros.

El mar trae los alimentos indispensables: sólo algunas veces se arrojan cestas de sardina, que la langosta come con avidez; vienen también á hacerle compañía grandes contingentes de camar mes, que es fruto sustancioso para la langosta.

Sin embargo, mueren muchas: en un invierno, de 2.000 murieron 500, que naturalmente, se distinguen en seguida por flotar en la superficie, y pasan, aunque depreciadas, á las mesas de particulares y hoteles inmediatos. Se atribuye esta mortandad á la aglomeración de langostas en la *cetárea*.

Una particularidad muy curiosa es la renovación del agua. Todos los días, al bajar la marea, se sitúa un guarda dentro y abre la compuerta que tiene cada *cetárea*, de hierro, con marco de corcho para aplacarse bien y reja que impide la salida de la langosta y permite el paso de camarones y otros medios nutritivos á la entrada del mar. Deja el guarda levantada la compuerta, cierra el portillo del piso y espera fuera durante hora y media. El agua del día anterior desciende poco á poco, y como está la marea baja,

se va; pero, sólo unas tres cuartas partes; y yo os aseguro que es de un efecto macabro oír el choque de aquellas osamentas largas y de articulaciones angulosas, que, como en fosa común, adquierien tintes de danza siniestra, cayendo, acostadas, derechas, sobre el piso de la cetárea. Cuando sube la marea el agua fresca llena aquel depósito, aportando el pan de cada día.

\* \* \*

A pesar del efecto macabro, la langosta es un bocado exquisito (sano y delicado, que dice el *Diccionario de la Academia*), siempre; pero la langosta de Galicia tiene verdadera estimación, no menor á las de otras regiones del Cantábrico.

Del traficante que la compra al marinero, pasa al comerciante que la expende al consumidor.

Grandes cantidades se envían de Galicia á Madrid y otros puntos del interior y aun de la costa mediterránea: el precio es de 18 á 20 reales el par, que compensa los quebrantos de las piezas que mueren y deja el margen de utilidad al traficante.

Va la langosta atada, sin otro embalaje; y viva llega á Madrid, y viva se echa á cocer, saltando las ligaduras en el agua hirviendo. Pero, en las épocas de más calor, hace falta mandarla en hielo para reunir las mismas condiciones.

La mayor parte, sin embargo, va al extranjero. En un año, el mes de agosto, ya iban recogidas de la cetárea descripta una partida de 5.000 y otra de 6.500 langostas, y se esperaba mandar otras dos partidas. Van en barcos-argibes á Burdeos, el Havre, otros puertos del norte de Francia, de Bélgica, de Holanda y aun de Alemania, donde pasan á viveros, mejores que cetáreas, pues sirven para conservación y cría—en la cetárea no cría la langosta.—proveyendo á los mercados de París y de otras capitales de Europa.

Por supuesto, estas grandes partidas son á menos precio que la venta en otras ocasiones de pequeñas cantidades.

Aquí termina la monografía de la langosta, pues su entrada en la cocina, el *restaurant* y la mesa, rebasando los principios de la ciencia, alcanza ya los límites del arte.

\* \* \*

No quiero terminar sin algunas consideraciones sobre el porvenir de esta industria en mi región.

Por de pronto, se da aquí el eterno caso de la gallina de los huevos de oro, de la ambición que rompe el saco, etc.: no debía consentirse, no ya faltar á la veda, sino aprovechar la cría pequeña, la cuarta langosta; es matar en flor una riqueza grande.

Además, podía estudiarse la cetárea, para que no se dé una mortandad extraordinaria: para ello bastaría que hubiera mayor

espacio, pues en el mar la langosta no muere apenas, porque no se aglomera; y convendría también cuidar la alimentación de la langosta, pues no siempre tiene salida al mercado tan pronto como se cree.

Por último, la cetárea debe ser vivero: con el espacio habilitado en condiciones, llevando ejemplares en la época del celo, se conseguirá la selección, base hoy de todo mejoramiento industrial. ¡No ocurra con esto lo mismo que con las ostras y *morrunchos* de Puente Sampayo, que fueron á crear la *ostra verde* de Ostende! ¡Recordemos la época de Alberoni que llevó los célebres *linos gallegos*, para que, pasando en Flandes por las oficinas de selección de semillas, diesen crédito á las hoy célebres *holandas*.

Bien estudiada la riqueza regional, con la observación minuciosa que requiere toda industria, el desarrollo económico de Galicia será enorme: como la tosca pepita de oro recogida por nuestras zafias *aureanas* del Sil, que labrada por artifice genial sirve para confundir sus resplandores con los rubios cabellos de una reina.

D. VILLAR GRANGEL.

Santiago, 9 de septiembre de 1907.

### Creso montañés

Diante d'os que atruxan forte  
me pranto, y-en verso escribo  
pra manifestar que vivo  
contento co a miña sorte.

Vou velliño, son pastor,  
non me separo d'a serra.  
e si é verdá que hay máis terra  
dudo que seña mellor.

Tod'o que teño de meu  
é non cobizal-o alleo,  
abóndame Díos d'o ceo,  
que sobr'as pallas naceu.

Gardo a avenza d'outro dono,  
mais eu son quen lev'o ramo:  
¡canté, si puidera o amo  
prender com'a mín no sono!

N'unha chavóla baixiña  
nacin tras d'aquela pena;  
n'hay grilcira tan pequena,  
pero, ¡qué diablo!, é miña.

Na foi d'os meus bisabós,  
¡moi natural que ali viva!,  
e, con todo qu'è cativa,  
inda ten seu ben de Díos.

Si queredes visítala  
abofeillas m'acomoda;  
¡n'hédes ver consa que a moda  
deba un carto d'alcabala!

Escano pra me sentar,  
palloza para dormir,  
un candil pra m' alumar  
e non hay máis que pedir.

Quer'o que moito conven  
pra salvación, y-éme igual  
que as cosechas pinten mal,  
ou que os fróitos rendan ben.

Toco esta frauta, de buxo,  
y-a soledá d'o ermo alabo,  
porque cando a folg'acabo  
naide ceíva un aturuxo.

Ó vel-a neve na cume  
d'a Frouseira, xunto leña,  
e veña o inverno que veña  
descuido acarón d'o lume.

¿E de vran?, ¡quixera o Rey  
d'España, pro seu regalo,  
auga d'as fontes, que calo,  
sombra d'as praviás, que eu sei!...

ANTONIO NORIEGA VARELA.