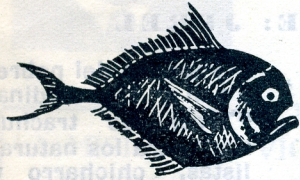


# CALENDARIO DE PISCIS

POR MAPEIRO

## ENERO: CASTAÑETA



Nombre alegre y rostro triste. La "Brama rayi" de los naturalistas es la más conocida especie de los bramidos, en cuya familia es característica la coloración gris.

Suele denominársele equivocadamente palometa; especie esta de distinta familia, de más elegante línea y más vistosos matices.

Es la compañera retrasada del luciente besugo, a cuyo lado muere arrastrada en la pua de los plangres. La castañeta trae a nuestras costas la primer cosecha copiosa que el mar nos ofrece cada año.

## FEBRERO: SALMON



Las aguas apacibles de los ríos se hicieron revueltas y tumultuosas para recibir dignamente al brioso

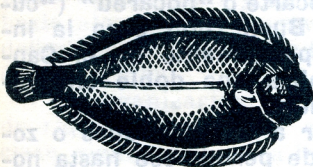
y enamorado embajador del mar. El salmón llega desbordando sus ímpetus, saltando barreras y escalas, para esconder en la quietud agreste de los ríos la alegría de su paternidad.

El "salmón salar" no quiere para sus crías las salobres acritudes del océano. Viene en pos de la dulzura, para encontrarse con la muerte colgada en una caña de bambú. Es doloroso su drama, pero debemos resignarnos a contemplarlo, por una elemental razón que nos brota del paladar.

Sin él no hubiéramos conocido su carne rosada y sabrosa, que se desconcha sobre nuestro plato, entre el gustoso halago de una salsa.

Amigo salmón: es la vida, solo dulce en nuestro deseo de hacerla fácil y amable, cuando en la realidad es solo engañosa y trágica.

## MARZO: LENGUADO



La primavera anima las flotas con afares nuevos. Se preparan a largas travesías, hacia los mares nórdicos, hacia el Gran Lenguado, que no otra cosa quiere decir el Grand Sole.

Para nuestra industria, la más importante de las especies pla-

nas (pleuronéctidos), es el "solea solea" de los naturalistas, "sole" en francés y "common sole" en Inglaterra, donde los pescados de esta familia, rodaballo, platija, fletan o hipoglosso, limandes, golletas, etc. tienen excepcional aprecio y gran importancia económica.

Es el pez en permanente etiqueta: blancura irreprochable por la cara inferior y gris brillante por la superior, a pesar de su naturaleza "bentónica", de vivir siempre en el fango.

## ABRIL: MERLUZA



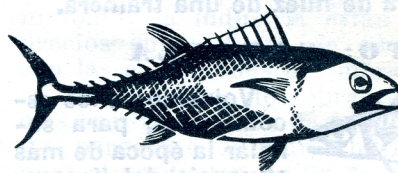
Las primeras caladas de Grand Sole inician la abundancia de pesca-

dilla y merluza, especie que fluye durante todo el año con bastante regularidad.

"Merlucius merlucius" para los ictiólogos; para nuestras gentes, la popular "pescada", algún día el manjar de la hartura, en unión de las patatas cocidas, rojas del pimiento que exige la salsa marinera.

Merluza, reina de los gadidos, esa ilustre familia marina, a cuya cabeza figuran el bacalao, el "eglefin" y el abadejo, y cuyo más modesto representante es la insípida faneca.

## MAYO: ATUN

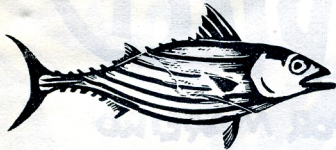


El "Orcynus thynnus" de Linneo, cuyas extrañas migraciones fueron ya estudiadas por Aristóteles. Aquel ilustre monje dieciochesco, que hizo

su retiro fecundo en la margen del río Lérez, Fray Martín Sarmiento, consejero científico del Duque de Medina Sidonia—primer almadrabero de España—, nos legó agudas observaciones acerca de la vida y andanzas del rey de los "scombridos", nuestro españolísimo atún.

En mayo inician los atunes genéticos—los hay erráticos, desinteresados de la procreación—su viaje nupcial hacia las áreas de puesta. Todos sus desplazamientos se rigen por la temperatura del agua, ya que es un animal típicamente estenotermo.

Las áreas de reproducción en que el atún acusa copiosamente su presencia en mayo, están situadas, para el atlántico, en el fondo del Mar de España, frente al Estrecho de Gibraltar, y para el Mediterráneo occidental, en las proximidades de Cerdeña, Túnez, Sicilia y al Sur de las Baleares.

**JUNIO: BONITO**

En el orden de los acantopterigios, y en la familia de los escombridos, al atún sigue el "enthynus pelamys", el bonito.

Pez de paso y retorno por nuestros mares, como el atún por las costas del Sur, ofrece de junio a octubre, la mejor cosecha del palangre.

El bonito es el obús del mar. Geométrico, oval, acerado, viajero incansable a fechas fijas, se le aguarda en esta época, como remedio a la adversidad de otras pescas, por los pequeños barcos de Galicia y Cantábrico.

**JULIO: SARDINA**

En el centro del año, la "cuplea pilchardus" llega a su espléndida culminación.

Vivimos en la zona del mundo más pródiga en sardina, que es nuestro pan, nuestro amor, nuestra prosperidad.

Nos entra en avalancha de auténtica plata, acuñada en las forjas fecundas de la Naturaleza. Nunca pudo decirse con superada propiedad, aquella feliz frase de Franklin: el que extrae un pez del mar, extrae una moneda.

Más que el sprat en Escandinavia, más que el arenque en la Mancha, es para Galicia y Portugal la sardina. Con ella realiza el mar la más auténtica obra social: distribuir riqueza entre los que la han menester, sin atender más que a eso: a que tengan hambre y valor para saciarla trabajando, luchando, arriesgándose sobre la cáscara de nuez de una trainera.

**AGOSTO: CABALLA**

Volvemos a los escombridos, para señalar la época de más afluencia del "scomber colias", caballa o "xarda" en Galicia.

Especie abundosa, sin el rango y la gracia que ofrecen los hermanos mayores de familia.

Sobre el vientre argentado, el lomo ofrece los sinuosos trazos de una falsa pirografía, como si la Naturaleza le hubiera colocado una divisa inalterable, para advertencia de los hombres. Una advertencia que, en verdad, no esperamos encontrar descifrada por los biólogos.

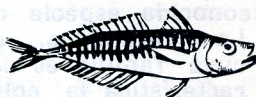
**SEPTIEMBRE: PULPO**

Es de justicia hurtar un lugar a los peces, para dar entrada en el calendario al "octopus vulgaris". Verdadero verdugo del mar, devorador

de cuanto atrapa entre sus poderosos ten-

táculos, incluso del resto de moluscos. Uëskul describe como el terrible cefalopodo aprisiona un crustáceo tan acorazado como la langosta, estrangula su caparazón y engulle su carne sabrosa.

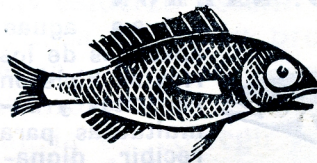
Pero el pulpo es el manjar que el mar ofrece a la montaña. El pulpo seco de nuestras ferias y nuestras romerías, el sustitutivo del bacalao en las modestas comidas pascuales de las aldeas de Galicia.

**OCTUBRE: JUREL**

Pescado del pobre, como la sardina. "Trachurus trachurus" para los naturalistas, chicharro y

"xurelo" para el pueblo.

Pertenece a la familia de los caranguidos, como la verdadera palometa — "lichya glauca" —, y es presa predilecta del atún. Pez pelágico o de superficie, sigue los movimientos del plancton, de que se alimenta principalmente, que lo hace inquieto, dado a largas emigraciones.

**NOVIEMBRE: BESUGO**

Cuando la pesca de los grandes escombridos termina, comienza con intensidad la de los "sparidos", para los artes

de anzuelos encarnados. El besugo "pagellus acarne", y otra variedad aquí poco diferenciada, el "pagellus centrodontus", o dorada común, constituyen objetivos principales de la nueva costera, que alcanza sus mejores días en la proximidad de las fiestas con que el año se despide y bajo nueva cifra se inicia.

Pez de presentación impecable, como hecho por un orfebre, con tonalidades rojizas en su variedad "acarne", con dorso gris y mancha oscura en la "centrodontus".

**DICIEMBRE: BOCARTE**

Si el bacalao no fuese entre nosotros casi un pescado exótico, habría de reservársele un mes en el

calendario de Piscis, y acaso fuera el de diciembre el preferido.

Pero diciembre puede muy bien reputarse el mes de la anchoa, bocarte o "bocaréu" ("cuplea encrasicholus"). Buen filón para la industria conservera, especialmente en el Cantábrico, la anchoa realiza una doble emigración, horizontal y vertical.

La primera, del mar a los estanques o zonas poco saladas, donde permanece hasta noviembre o diciembre. La segunda hacia el fondo, para volver en su época a la superficie.