



# Eu son Brais

XUNTA DE GALICIA



Colección: **A Vida no mar salgado**

Idea e texto: **Fina Mosquera Roel**

Ilustracións: **Ana Sánchez Moreno**

Fotografía: **Miguel Sánchez Ortiz**

Edita:

**XUNTA DE GALICIA**

Consellería de Pesca e Asuntos Marítimos.

D. X. de Innovación e Desenvolvemento Pesqueiro.

ISBN: 84-453-3358-5

Depósito legal: C-1717-2002

Imprime: Gráficas Sementeira





**Eu son Brais**

**O meu pai é pescador**

Eu son Brais e o meu pai é pescador.  
Sae a pescar preto da costa e, ás veces, déixame ir con el.

Nunca esqueceré o meu primeiro día de pesca.

Saímos da casa moi cedo, aínda era de noite.

Subimos á embarcación e alí estaban os mariñeiros que traballan con el. Despois dos saúdos puxéronse todos a traballar e o meu pai íame contando cousas do mar.



A nosa embarcación é de baixura porque sae preto da costa e volve á casa no día.

**E**ra inverno, pero o mar estaba tranquilo. Só se oía o ruxerruxe do motor e o son das ondas do mar.

No barco había algunhas nasas.

Ó pouco tempo paramos para bota-lo aparello nun lugar especial. Fixémo-lo mesmo noutros dous sitios e, despois de dar un gran paseo pola ría, volvemos a recolle-las nasas.

Collemos polbos, centolas, lumbrigantes, fanecas, etc., e tirámo-los pequiños vivos ó mar.



As nasas son trampas ás que se lles pon un cebo para que os animais entren a comelo e non poidan saír. Utilízanse tanto para pesca coma para o marisqueo.

**L**ogo fomos á lonxa. De camiño íamos metendo todo en caixas.

Ó chegarmos ó porto, baixámo-las caixas e axudáronnos a levalas á lonxa.

A lonxa é o lugar onde os profesionais venden o peixe e o marisco.

O poxador é o responsable da venda. É un señor que fala moi rápido. Eu case non o entendía. Empezou a dicir prezos elevados e foi baixando ata que alguén dixo que quería ese lote de peixe e marisco.



Só os compradores autorizados poden participar na poxa. Eles son os que venden a mercados e peixerías.

**S**egundo a época, o meu pai pesca cunha arte ou con outra, pero só pode utilizar unha de cada vez.

Por exemplo, no verán, case sempre usa o trasmallo, que é un aparello de rede de tres panos. Colócase como unha barreira para que os peixes choquen nela e queden presos.

A rede sóbese ó barco e vanse sacando os peixes.



O meu pai coñece moi ben os peixes e mariscos que captura, e sempre di que se se coidasen, nunca se esgotarían.

**T**amén no verán, outros compañeiros do meu pai andan á sardiña ou ó xurelo e utilizan artes de cerco.

O cerco de xareta é unha rede longa que se bota ó mar formando unha circunferencia. Os peixes quedan dentro e sóbense á embarcación coa axuda dun guindastre chamado halador.



Nesta embarcación van á sardiña.  
Utilizan artes de cerco. Pode verse cómo os mariñeiros  
revisan as redes e amañan as que están furadas.

**O** meu tío Manuel traballa nun barco de pesca de altura.

O seu barco é maior có noso e está moi mecanizado. Ten uns aparellos que emiten sons para localiza-los bancos de pesca.

Sae a pescar ó Gran Sol, vai á pescada e pasa varios días no mar.

Pedro, un amigo do meu pai, traballa nun buque atuneiro conxelador. É un barco moi grande; semella unha verdadeira fábrica. Despois de colle-lo peixe, conxélase no propio barco.

Os mariñeiros pasan meses no mar e van a sitios tan distantes como o Golfo de Guinea ou as Illas Seychelles.



Arrastreiros. Chámase así porque utilizan artes de arrastre. Levan sacos de rede que se botan no mar e logo remólcense capturando o peixe que queda dentro delas.

Moitos barcos de altura e gran altura venden as súas capturas a industrias conservas ou de conxelado. Así, podemos atopar no mercado conservas de bonito, sardiñas, atún, polbo e todo tipo de peixes e mariscos conxelados: pescada, polbo, lura, gamba, lagostino, etc.

Na nosa casa conxelamos peixe e mesmo preparamos conservas de bonito en aceite. O meu pai contoume que a súa avoa, cando era nova, traballaba nunha factoría de salga e que daquela era o método máis utilizado para conserva-lo peixe.



O secado do peixe era outra maneira de conservalo.  
Nesta foto pode verse congro a secar.



A miña nai di que con tanta industrialización se vai acabar coa pesca.

Cada vez os barcos son máis grandes e están mellor preparados, pero as capturas van diminuindo porque o mar non é un saco sen fondo.



## Glosario

**Factoría de salga:** Fábrica dedicada a salga-lo peixe.



**Industrias conserveiras:** Son aquelas que se ocupan de envasar peixe e/ou marisco segundo diversas técnicas.



## Outros títulos da colección

Polbo  
Rodaballo  
Ourizo  
Xurelo  
Mexillón  
Peixe Sapo  
Centola  
Camarón  
Percebe

Brais  
Carme  
Antón  
Ana



Mexillón



Percebe

Na rede estamos en: [pescagalicia.com](http://pescagalicia.com)



CONSELLERÍA DE PESCA E  
ASUNTOS MARÍTIMOS