

Unha vida entre peixe e salitre do mar da Arousa*



Na terraza da súa casa en Fefiñáns 2006. Foto: F. Fdez. Rei



Francisco Fernández Rei

Xenxa (1ª esq.) e outras peixeiras esperando polos barcos no peirao de Cambados. 1945 aprox. Arquivo Xenxa Rei

Xenxa Rei Cores naceu en 1925 no barrio mariñeiro da viliña medieval de Fefiñáns, que coas antigas viliñas de Cambados e San Tomé do Mar forman actualmente a parroquia de Santa Mariña de Cambados, unha longa e estreita poboación urbana deitada no costado de leste do mar da Arousa. De Fefiñáns, onde viviu e segue a vivir, era tamén súa nai, mentres que seu pai era un mariñeiro de San Tomé, de sempre a zona máis mariñeira do concello de Cambados.

Como as súas avoas, a súa nai e as súas irmás, e como tantas mulleres cambadesas, Xenxa foi peixeira -ou *reghateira*, termo que tamén usa para designar a súa profesión-, primeiro en aldeas do Salnés e logo na praza de abastos da vila ata que se xubilou nos anos 80, cando a lonxa e a maioría dos barcos se trasladaban ó tan arelado porto de Tragove, onde está o *pinal* cantado por Cabaniñas.

Un Fefiñáns mestura de fidalguía e pobreza

Da infancia Xenxa lembra a pobreza en que vivía a xente do seu barrio e, en xeral, a xente mariñeira de Cambados. Na rúa do Vimbio onde naceu e se criou había algún veciño que non quería andar ó mar, daquela tan farturento, e vivía de pedir

polas portas para poder comer. A só uns pasos estaba o outro Fefiñáns, o dos vellos fidalgos e o da nova fidalguía, a poderosa curia xudicial e eclesial cambadesa.

En Fefiñáns estaban moitos dos servizos públicos, e tamén a praza do peixe -a actual das Rodas- e a da leña e mais a praza do *palasio* que os vellos chamaban O Eirado e que para a xeración de Xenxa e dos seus fillos era O Mercado, porque diante do monumental pazo barroco desa praza se facía cada mércores un gran mercado, ata que en 1947 se trasladou a Cambados, onde estaba a Casa do Concello, o cinema e o *muelle novo* de comezos do século XX. O Cambados daqueles anos da posguerra era, fundamentalmente, *veighas de pudientes* e casas nobres.

De nena nunca se pasou fame na casa: *Comíamos papas, comíamos pan... Miña nai, miña nai andaba a esto, a traballar ó muelle... e comíamos patacas cosidas... e traía ela peixe e fasía unhas xouviñas ou unhas... e traía bolos da plasa e todo, traía... É o que se comía, mais verdura. E fasíase o caldiño. Miña nai sempre fasía o caldo.*

Se había mal tempo, ás veces comían raia, que o pai secaba para a casa e non para vender. E nunca

* As gravacións para a redacción deste artigo realiceinas en marzo e xullo do 1997 e decembro do 2006 e forman parte do Arquivo do Galego Oral do Instituto da Lingua Galega da USC. En cursiva figura sempre a transcripción da fala da entrevistada, cos castelanismos e cos trazos propios do galego de Cambados. O seseo, sempre apicoalveolar, márcase con *s* (*empesín* 'empecei'). A gheada, sempre con realización fricativa velar xorda, márcase con *gh* (*fagha* 'faga'). Nos castelanismos con esta mesma realización respéctase a grafía castelá (*lonja* 'lonxa').



faltaba o pan de millo: *Tiñan un forno así metido, pequeno, na parede, así; e sempre amasaba el, que se ñe¹ daba moi ben. Aquelaba moi ben (...). Fasían pan na casa, que meu pai amasaba moi ben, sempre fariña milla.*

Axiña comezou Xenxa a ir de noite coa nai a comprar marisco na lonxa de Cambados: *Cando empesín² a traballar fun eu e mais miña irmán Lola, fomos a, a... miña nai, xa na lonja, axudarñe... de pequena. Éramos pequenas, daquela teríamos des anos ou máis... Á lonja, a colle-lo marisco, a xuntarño, a terño, a levarño ó coche ou a un carro... a levalo na cabeza. No outro día súa nai mandábao para a venda ou levábao a propia nai: Ela traballaba en Santiago, en Villagharsía... ten ido á Curuña ela. Como traballaba co marisco (...). Vendía moito marisco, vendía nos hoteles, neses que aquelan... Ela xa o levaba encargado. Anos despois a propia Xenxa iría ás veces a Pontevedra cun saco cheo de vieiras, *sentolas* e outro marisco para llo entregar a *remitentas* da súa nai.*

Aínda que aquela vida dos anos 30 e da posguerra franquista *era unha miseria*, polo visto ninguén pasaba fame no barrio mariñeiro de Fefiñáns. Cando había mal tempo, se nunha casa non había peixe salgado nin seco para comer, agardábase a que baixase a marea e cun bicheiro ou cun arame íase ás pedras para coller uns *lorches*, un anguicho ou outros peixes. Mesmo había quen vagaba polos cons rascando nas *lapras*, aínda que andar a elas para comer disque xa era o último que se podía facer.

Salitre nas mans e no corpo

Xenxa coñece moi ben o salitre do mar da Arousa de tanto cargar peixe na cabeza, de tanto escabechalo e lañalo e de tanta moira que fixo para salgar e secar xurelos; pero tamén de facer cordas de *mexilón* para a batea, de andar ós *lingueiróns* (ou *caralletes*) na Vía do Grove e ó *birbiricho* no areal do Serrido da desembocadura do Umia e na zona do Castillete de Fefiñáns, illó sepultado pola estrada que leva ó porto de Tragove.

De mociña traballaba coas súas irmás no *serradero* de Lorenzo Fraga na parroquia veciña de Corvillón: *Encastillábamos madeira, tablilla e enfardábamola. Eu andaba ós recados. Vendíase para faseren caixas de marisco. Miña irmán Valentina estaba na máquina, ela e mais Lola, estábamo-las tres na máquina aghuantando tablas.*

Xa moza, mañá e tarde, estibaba sardiña na salga que na ribeira de Fefiñáns tiña Casimiro Blanco "O Cangrexreiro". A sardiña que se sacaba dos píos, colocábana en *víos³ en pandaretas* que logo ían á prensa: *Á sardiña que estibábamos, eso non se ñe quitaba nada. Sardiña enteira, que é o toro que hai aora. Non ves que vén coa cabeza e con todo? (...). Teñen a pillá. Eu nunca fun capás a comer un toro daqueles (...). Saladísimos! Saladísimos! Non sei como tal come a xente. E tamén preparaban sardiña fresca para exportar, que lañaban e salgaban, en caixiñas de tres ou catro ducias: *Salábamos sardiñas para salar, que despois viñan estes fresqueros e disían: -"Que gente, que gente más esclava! Mucho trabajan, mucho trabajan. Nuestras señoras... no hacen nada!"**



Xenxa (á dereita) coa irmá Lola (no centro). 1950 aprox. Arquivo Xenxa Rei

1.- O pronome *ñe* 'lle' é propio da fala de Cambados e doutros portos arousáns (O Grove, Rianxo...).

2.- As formas *empesín* 'empecei', *traballín* 'traballei' son propias de toda a ría da Arousa e da ría de Pontevedra.

3.- O *vío* é a roda que se ía facendo coas sardiñas en obxectos redondos antes de prensar. Tamén é a capa ou estrato de peixe ou marisco colocado en caixas, polo que en Cambados se fala de *víos* de sardiña, de ostras, de xurelos secos...



Anos despois, cando de mañá vendía peixe na praza de abastos de Cambados, pola tarde traballaba no mexilón das bateas que "O Cangrexreiro" tiña na zona das Sinas de Vilanova: *Había que escolle-lo mexilón todo e limpialo ben, o ghrande; o pequeno xa quedaba para dispois faser cordas.* Casimiro Blanco fora o primeiro que en Cambados construíra bateas reciclando barcos vellos.

Antes de casar traballou nas dúas fábricas de conserva que se crearan na II República en Cambados. De 1934 era a de Amador Mouriño, que nos anos 60 pasou a ser "Conservas Galbán" cando a mercou o comerciante de Vilagarcía Silverio Galbán; e de 1935 era "La Cambadesa", de Montero Rivas, que logo se chamou "Conservas Alasá": *Traballín na de Alasá e traballín na de Amador, na de Amador tamén (...). Daquela non estaba casada (...). Traballaba sardiña, traballaba bonito, traballaba mexilón, traballaba espadín⁴, traballaba ameixa, traballaba... de todo (...). Alí traballara miña irmán tamén. Eu daquela alí andaba a dar servisio; sin embargho na do outro*

xa empacaba eu, xa estaba sentada (...). Traballaban máis de 50 [mulleres], alí era un mundo; e despois inda había unhas a estajo, por hora. E cando en outubro se abría a veda do marisco, Xenxa ía nun dos barcos de Amador Mouriño á Illa da Arousa para comprar ameixa ás mulleres que andaban á seca e ós homes que mariscaban a flote.

As carrexonas, "traballaban como esclavas!"

No primeiro terzo do séc. XX Cambados non tivo a industria conserveira do Grove, Vilanova, Vilaxoán ou A Illa; pero desenvolveu a comercialización do peixe fresco e do marisco, o que facía que barcos de toda a ría viñesen vender á súa lonxa, antes e despois do 1936, sobre todo para o mercado do mércores. Nunca faltaban trasmalleiros de Aguiño e de Artes nin barcos de Ribeira que andaban ó cerco de xareta nin motoras da sardiña do Grove, entre elas o "Nuevo Emden", antes de que en 1937 se fugase a Bretaña con mariñeiros mecos



Xenxa (á dereita) vindo da praza coa irmá Catalina. No fondo o paseo da Calsada co monumento a Cabanillas. 1965 aprox. Arquivo Xenxa Rei

4.- *Espadín* é denominación exclusiva de Cambados para os moluscos gasterópodos *Ensis ensis* e *Solen vagina*, denominados tamén *lingueirón* pola xente mariscadora desa vila. O *espadín* ten a carne máis branca e as cachas máis claras có *lingueirón* (ou *carallete*), de comida máis negra, máis dura e peor sabor.



que non querían enrolarse no exército franquista ou que fuxían de posibles represalias. E na moto-
ra de pasaxe que diariamente unía O Grove con
Cambados chegaba *peixe ghordo*, pero tamén as
primeiras verduras e as primeiras patacas que apa-
ñaban os labregos de San Vicente.

*Era a mellor plasa da ría da Arousa, asevera
Xenxa: Xente así! Paresía un Berbés... Viñan
arrieiros desde moitos lugares para comprar peixe
fresco: Os arrieiros son eses coches que veñen de
fóra, que veñen comprar e despois marchan a
vender por aí. Chámanñe arrieiros. Despois foron
a Marín e foron a Ribeira. Desde os barcos atra-
cados no muelle novo ata os camións dos fresque-
ros o peixe portábano en cestas á cabeza as
carrexonas, que tamén vivían de levárllelo ás pei-
xeiras a Fefiñáns, cando aquí se facía o mercado
semanal, e de subírllelo ós coches de liña cando
ían vendelo polas aldeas do Salnés: Non eran pei-
xeiras, non tiñan cartos. Elas non compraban no
muelle, elas estaban ás que ñe daban a sesta para
vender. E andaban a correr coa cesta á cabeza, xa
que canto máis carrexasen máis gañaban.*

Xenxa manifesta auténtica admiración polo duro
labor das *carrexonas*, algunhas eran veciñas do
seu barrio: *Que lástima! Aquela mulleriña... se a
ves subindo (...), unha escaleira, pero nesa esca-
leira non te podías agharrar, se non íbache a sesta
para abaixo, para atrás. Tiñas que ir collendo a
sesta así, subindo pola escaleira, así... e collía a
sestiña e iba arrimada ca barregha a aquel, por-
que non podía. Tiña que colle-las escaleiras e non
podía meter... malo se metía, caíañe a sesta pa
baixo; e si iba así, dereita, dereita, dereita... (..).
Tiñan que ir así, bailando, non sabes? Coa sesta
na cabeza subindo as escaleiras, así, así. Ai! A
min díghoche a ti que me cortaba! (...). Traballa-
ban como esclavas!*

"O que era o da aldea... mellor non o contar!"

Moito do peixe descargado en Cambados vendía-
no todo o ano polo Salnés as peixeiras de Fefiñáns
e de Cambados. En San Tomé a maioría das
mulleres andaban á seca mentres se podía maris-
car no Serrido, pero a partir de maio ían vender
peixe polas aldeas. De Santa Mariña, núcleo ori-



Xenxa cun sobriño, co peirao de Cambados ó fondo. 1960 aprox. Arquivo Xenxa Rei

xinario de Cambados, baixaban labradoras para
limparen peixe para os arrieiros, ás veces só pola
magha coa que estercar as *veighas*.

De moza, Xenxa comezou a vender peixe na súa
vila, de mañá; pero cando a venda era cativa, ela e
a súa irmá Lola, con cadansúa patela á cabeza,
percorrían a pé os sete km. que separan Fefiñáns
de Vilanova da Arousa onde había praza pola
tarde. Logo pasaría máis de vinte anos indo ven-
der peixe á aldea, *tódolos días e ás veses o doming-
o, cando ía barato*. Asevera que ir á aldea era
traballar como esclavas, andando horas e horas,
verán e inverno, mesmo cando chovía, sempre
cunha patela á cabeza con 30 ou 40 quilos de
peixe; e á volta, desandar o camiño, tamén a pé,
coa cesta cargada coa *limosna* -dúas ou catro espi-
gas, mesmo un cacho de pan, que a peixeira nunca
pedía- e con patacas, ovos ou millo a cambio do
peixe:

*Primeiro collíamos o peixe. Íbamos á lonja que
abrían e vendíase o peixe daquela, na de de noite;
e íbamos á lonja, preparábamo-las sestas, nós
inda ñe axudábamos a mamá a ir a... a coller des-
pois á noite as vieiras e axudarñe a traelas pá
casa; e preparábamos... e despois xuntábamos aí
unhas 15 ou 20 ou 30, polo menos, siiii! Porque
era pa moitos sitios. Íbamos pola carretera, pero
cada unha... Salíamos ás catro da mañán, pa estar*



Xenxa (sentada á esq.) escollendo nas ostras na ribeira de Fefiñáns. De pé, súa nai (esq.) e seu pai (dta.) 1960 aprox. Arquivo Xenxa Rei

nós, pa estar no Mosteiro ás sete, cando empesaba a vi-lo día. Andando... porque... tiñas que parar no camiño e descansar un pouco -son tanto como de aquí a Villagarsía-, e despois inda colle-la aldea. Esto astra Sacande, e despois nós tiñamos que ir asta San Lorenzo, xa sabes onde é. E despois cando nos sobraba a min e mais a Lola collíamos e por non baixar abaixo íbamos a Ghudelo, que íbamos caír alá, isto, á Portela, á estación da Portela. Baixar e subir un monte, e baixar (...). Non había máis que fame.

O domingo ía cobrar en diñeiro o peixe vendido: *E inda costaba traballo cobrar... Habíaos que tiñan e habíaos que andaban ó xornal, e se tiñan un buraquiño dunha terra, unha casa... Unha miseria!... O labrador que tiña defendíase ben, pero os outros era unha miseria. Unha pena. O que era o da aldea, mellor non o contar!* Despois de anos de iren á aldea andando, as peixeiras pasaron a ir nun coche de liña cun apartamento para elas: *Íbamos máis de 25 ou 30 todas acabalo alí diante. Xa non se iba tan sedo, salíamos ás oito ou nove de aquí. Antes todo o mundo iba á aldea, de San Tomé, de Cambados, de Fefiñáns.* O peixe que se adoitaba levar era sardiña e xurelo, pero tamén trancho⁵, especies daquela moi abundantes e moi baratas.

Cando empezaron a abrir pistas no rural, as *reghateiras* tiveron que ir deixando, porque os coches particulares chegaban antes e elas xa non tiñan a quen vender: *Cos cochitos acabáronse as peixe-*

ras. Hai uns anos morreu en Fefiñáns a derradeira peixeira do concello de Cambados: miudiña ela, con 90 e tantos anos aínda seguía indo á aldea *cunha patela de envasar*⁶. Nunca vendera peixe na praza.

A salga e o secado do xurelo

Cando se instalou fixa na praza de Cambados, Xenxa ía vender todos os días, mesmo os domingos despois da misa de alba, porque había praza e mercado ata que se cambiou para o sábado: *Levantábame ás seis da mañán e mais ás cinco, sendo do vran.* E acudía ó *lavadero* da punta do peirao de Cambados onde se ía descargando o peixe para a poxa: *Tiñas que da-lo mío⁷ e dalo... outras, ó mellor viñan primeiro ou ti... paresíache caro e quedabas ó mellor sin o peixe (...).* E no inverno inda había que *madrughar tamén, había que ir a... polo día, iríamos por aí ás oito da mañán. Morríase [co frío], asta anduvemos vestidas de sacos, no inverno... xa hai anos, cando foi do Movimiento.* Tinguían de azul sacos do azucre para saias e vestidos, mesmo facían sabas: *Con esa roupa de saco andaba todo o mundo, todo de reghateiras e peixeiras da nosa clase.*



No día das súas vodas de ouro de casada, 1999. Foto: F. Fdez. Rei

5.- O *Clupea sprattus* denomínase *trancho* na ría da Arousa e noutros portos da Galicia atlántica, pero en portos das rías de Pontevedra e de Vigo denomínase *espadín*.

6.- A *patela de envasar* leva 10 kg de peixe, o *queixón* e a *sesta* de peixe son 50 kg. A *patela* normal pode ser de 20, 30 ou máis kg.

7.- Na poxa do peixe e do marisco cantábase o prezo, sempre de máis a menos. Cando a *reghateira* quere comprar algo ten que interromper a poxa berrando *mío!*



Peixeiras de Cambados na feira do Mosteiro. No fondo, a irmá Valentina, Xenxa e unha sobriña. Diante, á dta., a irmá Catalina. Xuño 1960. Arquivo Xenxa Rei

As *reghateiras* tiñan que pesar todo o peixe e pagar un patacón -10 cts. de peseta- por quilo, que logo foron dous patacóns, ademais de pagaren polos postos ocupados. Cando o Concello se fixo cargo da praza xa non tiveron que *pagha-los patacóns*, pero si un arrendamento mensual fixo e mais os postos ocupados. Os días 9 e 24 de cada mes Xenxa ía vender ás concorridas feiras do Mosteiro, como case todas as *reghateiras* da vila. Foi unha das derradeiras peixeiras que en Cambados secou xurelos para vender. Empezou de nena a facelo coa súa madriña e coa súa nai, que os poñían ó sol no *malecô* da ribeira de Fefiñáns onde estivera o *muelle vello* construído para servizo dos fidalgos do pazo. Secou moitísimo xurelo, que vendía na praza cando non había peixe, ou á xente que llo viña comprar á casa, e non precisamente cando escaseaba o peixe: *Había que lañalos. Hai que abrirñe a cabeza toda e se son ghrandes tes que lañar primeiro coa uña e despois co cuchilo. Daban un traballo! Secábanse coa*

cabeza, sin ela a xente pensaba que estaban podres. Ai, tiña unha venda! (...). Sequín sempre arriba, no tellado. Non fasíamos outro ofisio. Traballamos como neghros!

Considera que é fundamental facer ben a moira e non tocala coas mans: *Seghún os xurelos a cantidá que sea, tes que poñer bastante sal, bastante aghua. Colles unha pataca, unha pataca ghrande, seghún a moira que sea, e estás revolvendo sempre cun pau, sempre a unha man, porque se revolves así córtase a, córtase a moira, entendes? Tes que estar dádoñe sempre a unha man, sempre a unha man, sempre á man, sempre. Cando a pataca estea nadando é que a moira xa sirve. No-ñe pode tocar cas mans á moira, mentras non estea o peixe xa curado para quitar. Colles, metes despoilo xurel, así, tíra-lo xurel, valo botando, pero sin tocarñe ti á moira pa nada. Cando estea xa todo o xurel, que estea así arrasado, cóllesñe unha manadiña de sal pa aquel da riba, que no-ñe toque moito, tápalo e déixalo dun día pa outro, á*





Na praza de abastos de Cambados. 1983. Arquivo Xenxa Rei

tarde, asta outro día, á mañán. E dispós quítalo da moira. Dispois xa podes mete-las mans xa, porque esa moira xa non serve. Lávalo ben na mesma moira pa que non leve sal, porque ten que queda-lo sal ben desfeito; pero como dispois ñe botas inda algún, non sabes? Porque se non colle ben, ben moira e non está ben feita, despois críanche bichos.

Os xurelos cumpría secalos ben e gardalos en caixas con palla: Déixalos decorrer un pouco, lévalos e bótalos a secar polo malecú ou como fasíamos nós arriba, en tablas ou así. Hai que deixalos secar ó sol. Cando vaian secando, dispós vasñe dando voltas... e estean ben sequiños, ben sequiños, colles unha caixa, bótasñe unha pouca palla por abaixo e dispois, vas poñendo os xurelos, ben colocadiños así, todos pa riba, e despois outro vío de palla. E énche-lo queixón e dispois clavas ese, ese queixón e está así asta que sea

para vender. Que non che chova por el nin nada. Despois aghuántache todo o ano. Máis dun ano pñense xarrentos⁸, vai sabendo máis a aquela ghrasa... e eso doutra maneira está riquísimo, como se fora bacalau (...). Que traballos! Que traballos!

Xenxa ri mentres fala da particular loita contra as gheivotas, das que cumpría estar moi pendente: *E despois as putas das gheivotas! Unha ves botino a secar, e vin abaixo, e atopín as tablas namais.* E segue a rir mentres conta anécdotas dalgún siareiro emigrante que devecía polos xurelos secos e que os levaba para Alemaña.

Memoria dun mundo que xa se foi

Xenxa é memoria viva dun Cambados mariñeiro que non existe e que se transformou, como tamén o é o seu home, de Fefiñáns como ela, que ten na

8.- Xarrento é o peixe salgado (ou a carne) que se pon amarelo e de gusto amargo, porque as graxas que contén se poñen rancias: "cando o peixe leva moito tempo salado ou seco, colle xarro, ponse xarrento".



cabeza a carta mariña da ría da Arousa de tanto andar ó mediomundo, ó *vedrín*⁹ e a outras artes en Sálvora, en San Vicente do Mar e noutras postas, e de andar á ameixa, á ostra ou ó espadín no Vao da Illa, nas Meáns, no Lombo Blanco e en tantos sectores desa aínda farturenta ría.

Xenxa é testemuña viva dunha xeración de mulleres da beiramar galega que tiveron unha vida "escrava" -adxectivo que tanto usa nas entrevistas- nos duros e escuros anos 40 e 50, ata que o peixe e o marisco empezaron a valorizarse. Son mulleres que traballaron tanto ou máis cós homes; e ademais, moitas delas tiveron que facer de nai e de pai, sobre todo cando a finais dos anos 50 os seus maridos comezaron a embarcarse en mercantes e petroleiros estranxeiros. Foi o caso dela, que aínda sacou tempo para aprender a bordar e a cortar e a confeccionar roupa para gozo propio.

Cando eu era pequeno, na súa casa non había libros; pero Xenxa gardaba como ouro en pano -e non esaxero nada- un de Caamaño Bournacell sobre Cambados. Un día mostroumo porque disque tiña un poema de Ramón Cabanillas que falaba das súas avoas reghateiras. Anos despois puideron ver que ese poema, "A rebeira de Cambados", era de Caamaño Silva, de 1885, escrito cando Cabanillas era un neno. Ese longo texto non ten valor literario pero si etnolingüístico e, sobre todo, onomástico, pois nel deben estar todas as peixeiras e carrexonas cambadesas de finais do séc. XIX cos seus alcumes. Nel está a *Tartarexa* e a *Codusa*, avoa paterna e avoa materna de Xenxa. Poida que ela nunca lera un poema de Cabanillas; pero se nun libro de Cambados aparecía unha poesía, para ela tiña que ser do único poeta que coñecía fisicamente. De mocidade, se cadra, Xenxa viu na súa casa da rúa Real, de Fefiñáns, cando aí ía mercar leite que vendía *Siña Eudusia*, a muller de Cabanillas; e de maior vía baixar pola da rúa das Rodas camiño da ribeira: (...) *delgado, unha persona moi seria... Cando morreu levou tanta xente como de aquí a San Tomé. Xente que tal veu de fóra! Un mundo de xente!*

As mulleres da clase mariñeira de Cambados, que tan decisivo papel tiveron no desenvolvemento



Xenxa (na proa) con familiares no "recú" do seu pai en Fefiñáns. 1954. Arquivo Xenxa Rei

económico do concello, incomprendiblemente aínda non teñen o seu monumento. Xa que hoxe se conta cun longo e transitado paseo que une pola beiramar os barrios de Fefiñáns, Cambados e San Tomé, non estaría de máis pedir que se levante nese paseo unha galería de personaxes que representen esas abnegadas mulleres mariñeiras: a *ata-dora* de redes do cerco e doutros aparellos, a muller que traballa na conserva, a mariscadora, a *reghateira*, a *carrexona*...

Sería unha boa maneira de os cambadeses mantermos acesa a lembranza de xente que nos precedeu e que nos transmitiu a vida e a fala, a lembranza de tanta xente humilde que viviu con orgullo e con moita dignidade.



Co seu home na praia do Carreiro de S. Vicente do Mar. 1997. Foto: F. Fdez. Rei

9.- *Vedrín* e *trambolín* (ou *trampolín*) son os nomes tradicionais de Cambados para o *bou de vara*, aparello de arrastre co que se pesca vieira, *samuriña*, *nécora*, *sentola*, chopo, xiba e peixes planos.

