

Ostras de Cangas para Felipe IV

La extracción de este molusco se realizaba en la Ría de Vigo ya en el año 1684 y se remitían a la Casa Real

José Moreira Pumar - Cangas

05-12-10 | Faro de Vigo-Morrazo

<https://www.farodevigo.es/o-morrazo/2010/12/05/ostras-cangas-felipe-iv-17796248.html>

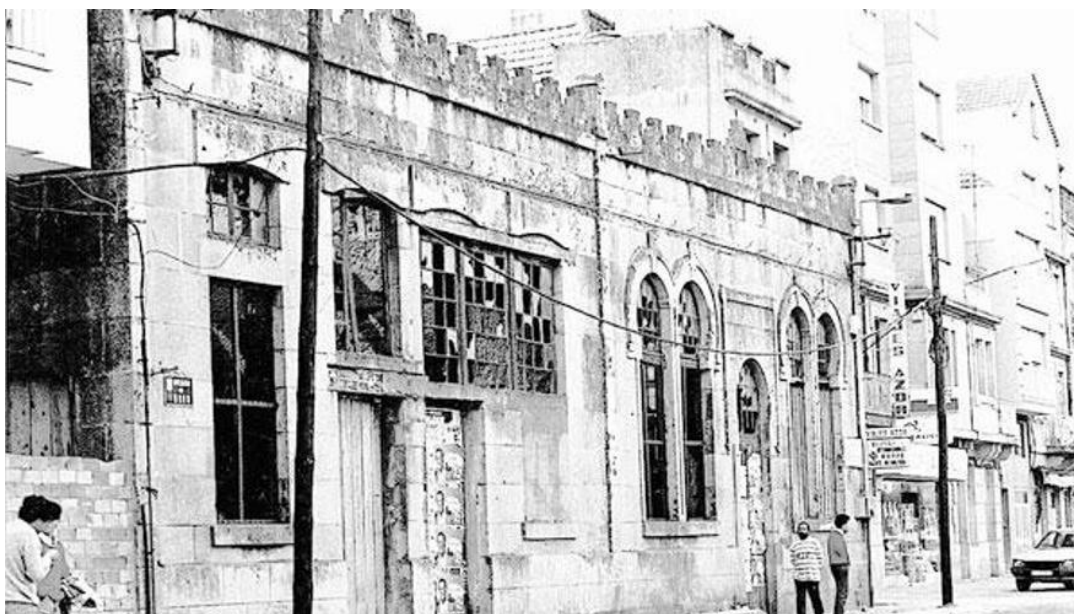


Imagen de la antigua Casa das Luces, en cuyo frente se extraía ostra. // A Ceba

Ahora que la ostra está fuera de su período reproductivo y está tan solicitada en estas fiestas de Adviento, es oportuno dedicarle unas líneas desde nuestro particular punto de vista histórico, y naturalmente, dejando a un lado su fama de afrodisíaco por su alto contenido en zinc, necesario para producir testosterona.

Desde la prehistoria, la ostra formó parte de la dieta de los pueblos costeros, concentrada en los ricos bancos que ofrecían los fondos de nuestra ría.

De la abundancia y consumo en épocas pasadas podemos dar cuenta por las cantidades ingentes de conchas que se extrajeron durante la construcción de la actual autovía de la ribera de la ría de Pontevedra, a mediados de los años cincuenta del pasado siglo. Las conchas halladas estaban bajo el substrato del fondo y de buen tamaño. La extracción fue tan abundante que llegaron a llenarse varios camiones con destino a una planta industrial.

Sin embargo, hemos de manifestar que en épocas pasadas y por muy extraño que parezca hoy, los centollos, bogavantes, langostas y demás mariscos carecían de valor culinario, es más, se consideraban alimentos de gente pobre; ya que de lo que carecían era del alimento rey: el pan. El marisco era el sustento recurrente a falta de otros alimentos. En los libros sacramentales de Hío, el cura registra en 1684, el fallecimiento de un indigente llamado Benito López vecino de aquel lugar que fuera hallado muerto entre las rocas de la costa "donde buscaba su sustento diario". El padre Sarmiento al referirnos su niñez en el Pontevedra de comienzos del siglo XVIII, recordaba que los mariscos en el mercado carecían del más mínimo valor y los que acudían con estos crustáceos, únicamente obtenían algún beneficio si conseguían cambiar alguna langosta ya cocida por un mendrugo de pan.

Fuente de ingresos

En favor de la ostra gallega debemos señalar que, desde épocas tempranas, nuestras rías fueron grandes exportadores junto con las excelencias de nuestros pescados, siempre valorados por quienes nos han visitado.

Cuentan las crónicas que en la Edad Media los transportistas maragatos las hacían llegar a los reyes de León y, ya en los siglos XVI y XVII, la transportaban escabechada hasta la corte madrileña. Era muy solicitada por la nobleza y, sobre todo, por dignatarios eclesiásticos.

Los bancos de ostras en nuestra zona ya eran conocidos por su calidad e importancia, destacamos algunos, como las "Rocas Ostreiras" estaban ubicadas frente al desaparecido restaurante Casa Mayo de Rodeira; también la zona ostrera frente al Restaurante "O Pote" hoy bajo el relleno de los jardines. Y por último, otro punto de extracción frente a la llamada "Casa das Luces".

En la Ría de Aldán eran conocidas por sus ricos yacimientos ostreros los lugares de Meixide, Couso, Tinela y Cunchosa, este último de nombre muy alusivo. Fueron notorias también por sus ricos yacimientos las zonas de Redondela, San Simón, Arcade, Ponte Sampaio y San Adrián de Cobres.

De ahí que las villas de Cangas, Redondela y feligresía de Aldán fuesen conocidas -al margen de sus congrios y otras especies- por este apetitoso molusco en la villa y corte de S.S. M.M. en Madrid. Grandes degustadores debieron ser el monarca Felipe IV y su valido el Conde Duque de Olivares, ya que su reinado fue uno de los momentos de mayor exportación.

La ostra, que tendría que soportar un largo viaje de diez a doce días, debía conservarse mediante una receta de escabeche (receta que hoy desconocemos). Sin embargo, diremos que los escabeches se elaboraban todos con fórmulas parecidas, teniendo como principal agente conservante el vinagre. Así preparada, finalmente se envasaba en barrilillos de madera y viajaba a Madrid.

En la segunda mitad del siglo XVI, las pinazas de Vigo, Redondela y Cangas eran fletadas y cargadas con ostras y sardinas, con destino al consumo de Portugal, en Oporto.

Uno de los comerciantes destacados en este tipo de exportación fue un tal Antonio Pereira quién a comienzos del siglo XVII, recorría estas zonas costeras comprando el preciado producto. En 1613, lo encontramos en uno de sus primeros contratos, que remitía un número de barriles de ostras escabechadas con destino a Medina de Rioseco (Valladolid) por aquel entonces, centro comercial de primer orden. Pereira debía ser destacado comerciante porque en sus barriles y fardos portaban una especie de distintivo o logotipo "A.P".

Las órdenes religiosas no fueron ajenas al consumo de este bivalvo, ya que además de su exquisitez, no rompía la abstinencia obligada en Cuaresma. Prueba de ello son las exportaciones que los frailes del convento de San Benito de Lérez. Llegada la temporada, remitían partidas de ostras, siempre en calidad de obsequio, a personajes de la nobleza castellana y hermanos de su misma congregación dispersos por distintos monasterios de Castilla.

Los religiosos fray Bernardo del convento de Poio y fray Gregorio Valdés del convento de Lérez, estando próxima Semana Santa e iniciado el mes de febrero de 1628, remitían hasta 14 partidas de ostra escabechada para ser consumida en distintos conventos madrileños. En una de sus notas a proveedores decía: "...porque estando ya avanzado el mes de febrero, puedan consumirse durante esta Cuaresma".

A mediados del siglo XVII, la ostra sufrirá una de las más graves crisis, señalándose como causa principal la excesiva extracción en estos bancos que comienza a escasear. Alertadas las autoridades, entre las medidas tomadas para paliar el problema fue la necesidad de reglamentar su captura. En 1642, la extracción de la ostra sin la oportuna licencia queda prohibida en toda nuestra comarca. La prohibición de mariscar había partido del Gobernador General de Galicia y comunicada a través del juez de la villa Antonio Gayoso, lo siguiente: ... "por la mucha extracción que della se hace y consecuentemente pudiera destruirse la cosecha y si no se remedia, no quedará ninguna para los escabeches de la Casa Real. Por tanto ordeno y mando que de aquí en adelante ninguna persona pesque ostra sin licencia en dichos contornos y más partes del reino. Y el que quebrantare la disposición se le sancionará con diez ducados para gastos de guerra y siete días de cárcel".

De esta forma, a través de los mayordomos, quedaban advertidos los de Cangas y demás lugareños insistiéndoles que "será preso y encarcelado el que contravenga esta orden".

Pero tal prohibición no fue impedimento para que el propio Gobernador General burlase su propia orden al pedirle, mediante nota escrita, al regidor (alcalde) de Cangas y como favor personal, le enviase nada menos que una partida de 2.000 ostras "de las que se extraen en esa villa para una fiesta que tengo comprometida".

Férreo control

Del férreo control sobre estas zonas productivas y cómo las autoridades burlaban la ley a su antojo también es la elocuente petición hecha por el notario de Coiro Pablo de Castro al regidor y juez de Cangas. La petición se elevaba a 1.000 ostras de la ría de Aldán para lo que él calificaba también de "fiesta familiar". El alcalde da respuesta a su petición lamentando no poder complacerle en su totalidad, pues únicamente le podrá conceder la mitad de las ostras.

Como podrá observarse, únicamente las clases económicamente opulentas supieron valorar este exquisito molusco y no digamos si se trataba de dignidades eclesiásticas. Otro ejemplo. El Arzobispo de Compostela, por aquel entonces Gobernador de Galicia, envía una nota escrita (carece de fecha) al escribano de Cangas Baltasar Fandiño donde le comunicaba:

"...me remita para esta Semana Santa media docena de barriles de ostras y algunos barbos si estos se encuentran para el día señalado, porque después no me servirán, que yo pagaré".