

A fauna en Cunqueiro. Os peixes¹

I. SALGADO BASOA
M. PÉREZ RODRÍGUEZ

0. Introducción

A obra literaria de Cunqueiro é sen dúbida unha das máis admiradas da nosa literatura, o que implica que é tamén das máis estudadas. Hai múltiples artigos e traballos que analizan diversos aspectos da súa produción literaria, como o léxico, a súa estilística narrativa ou a postura que ten ante a lingua.

Neste traballo pretendemos facer un modesto achegamento ó seu léxico, que nunca deixa de sorprendernos pola variedade e riqueza que posúe, pero centrándonos exclusivamente no grupo formado polos nomes dos peixes.

Veremos, por exemplo, que Cunqueiro emprega diferentes denominacións para referirse ó mesmo peixe, e que a maior parte aparecen citados na obra *A cociña galega*; nos comentarios non imos seguir unha sistemática, e trataremos en cada caso cuestións de diferente tipo, como pode se-lo emprego das variantes dialectais, os castelanismos e tamén nalgún caso faremos unha aproximación á orixe do vocábulo.

A primeira clasificación que propoñemos dos peixes é moi xeral, diferenciamos entre peixes de mar e peixes de río, e cando sexa pertinente especificáremo-la especie ou a familia científica á que pertencen, en todo caso, non é máis que unha guía orientativa que lle dea unha estrutura ó traballo.

1. Peixes de mar

Falaremos en primeiro lugar dos peixes de mar, que son os máis numerosos na súa obra, aínda que os peixes de río, escasos en número de variedades, aparecen citados con moita máis frecuencia cós mariños.

¹ Vid. nota 1 en: X. Domínguez Dono-A. Fachal Fragueta "A fauna en Cunqueiro. As aves", neste mesmo nº de *Cadernos de lingua*.

Se observámo-lo léxico que Cunqueiro emprega, vemos que non se aparta das denominacións que son xerais a toda Galicia: *arenque* "...*comin uns arenques afumados i un pouco de queixo de Fougères...*" (CRO 76); *bacallao* "*Pensamos nun zoqueiro que viña a zoquear prós mariñeiros de bacallao.*" (CRO 45); *boga, sargo, dourada, maragota* "*Ate a unha boga ou a un sargo lle pasa eso. E a unha maragota ou a unha dourada.*" (COC 99); *bonito* "*Hai diferenza entre unha ventrecha asada dun bonito de comezos da costeira, e a dun que retorna, en setembro, pra o sur.*" (COC 99); *raia, faneca* "...*hai o amante da faneca [...] o da raia con allada ou o do pargo asado...*" (COC 102); *robaliza, robalo* "*Robalos e robalizas son xente fina, cunha carne moi branca.*" (COC 101); *rodaballo, mero* "*O galego ten uns certos peixes coma o millor que dá o mar: linguado, rodaballo, mero...*" (COC 100); *salmonete* "...*salmonetes pequenos pra fritir ou á parrilla, e salmometes meirandes pra o forno.*" (COC 102); *sardiña, xouba* "*Pro, agora, a moda do galego son as empanadas de xouba, das que xa dixemos, e as sardiñas asadas, frescas.*" (COC 107).

A pesar de que Cunqueiro emprega maioritariamente formas que coinciden coas escollas do estándar lingüístico actual, tamén fai uso das variantes dialectais para nomear outros peixes. El mesmo se decata da existencia destas variantes, e así llo transmite ó lector: "...*en Foz chámanlle verdel ao que na máis da Galicia pescadora é xarda ou cabala, ou rincha, etc.*" (COC 68). Cunqueiro utiliza as palabras *rincha*, *cabala* e *xarda* para denomina-lo mesmo peixe, sen embargo Ríos Panisse² dinos que a *rincha* é unha especie máis pequena, e a *xarda* é unha variedade de *cabala*. *Rincha* e *xarda* son as denominacións máis frecuentes para referirse á *cabala*, e *verdel*, como di Cunqueiro, emprégase en Foz, ademais de Escarabote, Mugardos e Rinlo³.

Outra denominación que recolle Cunqueiro para nomea-lo *escacho*, é a de *rubio*: "...*hai o amante [...] dos rubios ou escachos...*" (COC 102). Hai distintas opinións sobre a orixe da palabra *escacho*: Antón Santamarina di que "La palabra *escacho* para referirse a los rubios es de origen desconocido... Tampoco resulta satisfactorio pensar en un derivado de *escachar* "hendir", a pesar de que unha especie de rubios posee su "fozinho alongado, largo anteriormente, com una funda chafradura mediana" (Albuquerque, 907). La dificultad en este caso es no sólo semántica (puesto que no todos los rubios son "hendidos") sino también léxica, dado que sería un procedimiento insólito en la formación de la

² Ríos Panisse, M.C., *Nomenclatura de la flora y fauna marítimas de Galicia*, Verba, Anexo 7, Universidade de Santiago de Compostela.

³ Ríos Panisse, M.C., *op.cit.*, 1977, p. 351.

palabra."⁴ Sen embargo, Rodríguez González dá as hipóteses de Antón Santamarina como válidas: "El nombre gallego de este pez proviene según Cornide, de tener la mandíbula superior dividida en dos partes y como hendida o escachada..."⁵.

Para o *sábalo* documéntanse tamén as voces *saboia* e *sable*: "*Outro peixe que pola primavera rube os nosos ríos, é o sábalo. Nalgunhas partes chámasele, saboia, e aínda sable*". (COC 96), sen embargo para Rodríguez González, o *sable* é un peixe distinto ó *sábalo*, aínda que reconece que nalgunhas partes de Galicia se denomina *saboia* ou *sable*⁶. Esta especie desenvólvese no mar, e sobe ós ríos na primavera para desovar: "*Agora os embalses non lle non deixan chegar acolá. Hai pouco sábalo, cada vez menos.*" (COC 96) *Sábalo*, *saboia* e *sable* son as distintas denominacións que se rexistran na *Cociña Galega* para referirse á *saboga*.

O *bacallao*, peixe moi valorado na cociña portuguesa, non o é tanto na galega. Un prato tan común nas mesas galegas polo Nadal como é o bacallao con coliflor, non é da nosa tradición, segundo Cunqueiro: "*Non é de nós o bacallao con coliflor, -ou millor, a coliflor con bacallau-, de Nadal...*" (COC.109); "*Eu poño aquí o bacallau pra decir cómo estando tan perto de Portugal, que é tan vicioso del, nós somos ben menos bacalladeiros,...*" (COC 109). Esta voz, *bacallau*, é a máis empregada por Cunqueiro, aínda que se documentan outras como *bacalao* e *bacallao*: "*As dúas ensaladas poden ir acompañadas de bacalao,...*" (COC 30); "*Pensamos nun zoqueiro que viña zoquear prós mariñeiros de bacallao,...*" (CRO 45). *Bacalao* é un castelanismo moi usual na lingua falada de toda Galicia, mentres que *bacallau*, forma que está viva hoxe no portugués moderno, é unha variante anticuada do español⁷, documentada no *Diccionario* de Eladio Rodríguez⁸ pero que non se adapta á fonética galega, de aí que a forma preferida sexa *bacallao*.

Outros peixes que aparecen con menos frecuencia son o *muxe* e o *prago*, denominados por Cunqueiro *múxele* e *pargo*: "*...estaba a carranchapernas no foque faguendo que pescaba un múxele pro almorzo,...*" (SIN 43); "*...hai o amante da faneca, e o dos rubios ou escachos, o da raia con allada ou o do pargo asado,...*" (COC 102). A voz *múxele*

⁴ Ríos Panisse, M.C., *op.cit.*, 1977, p. 277.

⁵ Rodríguez González, E., *Diccionario enciclopédico Gallego-Castellano*. Galaxia, Vigo, 1960, vol. II, p. 236.

⁶ Rodríguez González, E., *op.cit.*, p. 304.

⁷ Vid. *Diccionario de dúbidas da lingua galega*, Galaxia, Vigo, 1991, p. 89.

⁸ Rodríguez González, E., *op.cit.* 1958, p. 302.

aparece documentada nalgúns dicionarios⁹, sen embargo non é a forma máis estendida; as variantes *munxel*, *muxe*, *muxo*¹⁰ son as máis empregadas en todo o territorio galego. Aínda que na área mindoniense a voz empregada é *prago*, sen embargo Cunqueiro bota man da variante *pargo*.

Na *Cociña Galega* aparecen *besugo* e *ollomol* como denominacións para un mesmo peixe: "*Ao besugo, que nós chamamos comunmente 'ollomol', vaille moi ben o asado ao forno,...*" (COC 101). *Ollomol* é a palabra empregada en galego, sendo *besugo* de uso castelán. Sen embargo nalgúns dicionarios¹¹ pódese constatar que hai unha pequena diferenza entre o *besugo* e o *ollomol*, pois o *ollomol* ten unha mancha negra preto das aletas xugulares.

A voz castelá para a denominación de *pescada* é *merluza*: "*La pescada, que así se llama en Galicia la merluza...*"¹²; "*Calquera destes peixes que van citados, congrio inclusive, teñen ben máis sabor, son ben máis dinos dunha grande cociña que a merluza, a pescada.*" (COC 100). A pesar de ser un castellanismo a voz *merluza* está tan estendida coma *pescada*. Desta mesma especie son a *pescadilla* e a *carioca*: "*Son ben máis sabrosas as pescadillas pequenas, e aínda as mínimas, as que agora chaman graciosamente, e diréi que porque fan que bailan ao curvalas pra que se mordan a cola, 'cariocas'.*" (COC 101). A *pescadilla*, chamada en galego *pescada pequena*, tamén se coñece co nome de *carioca*. A orixe desta denominación segundo Antón Santamarina pode deberse a que "*Quizás los saltos de las pescadillas al ser sacadas del agua recuerda los movimientos del baile de la carioca, y de ahí, festivamente el nombre del pez.*"¹³

A *pescada*, a *pescada pequena* e a *carioca* son tres peixes da mesma especie pero de distintos tamaños. A *pescada* é o máis grande e as *cariocas*, como di Cunqueiro son 'as mínimas'. Outra denominación moi estendida en Galicia para a *pescada* é a de *pixota* pero Cunqueiro non recolle esta forma nos seus textos.

Outros tres peixes ós que fai referencia Cunqueiro por medio de voces castelás son o *congrío*, *lenguado* e *rape*: "*O congrío tamén se cura, ao sol e ao vento, coma o pulpo.*" (COC 100); "*O lenguado cómese frito ou á plancha, e agora nas salsas europeas que andan por aí, dende a Orloff á maître d'hôtel.*" (COC 100); "*O rape pode xantarse*

⁹ Rodríguez González, E., *op.cit.*, 1960, vol. II, p. 665 et Ríos Panisse, M.C., *op.cit.*, 1977, p. 254.

¹⁰ García González, C., *Glosario de voces galegas de hoxe*. Verba, Anexo 27, Universidade de Santiago de Compostela, p. 492.

¹¹ Ríos Panisse, M.C., *op.cit.*, 1977, p. 279 et Rodríguez González, E., 1960, p. 47.

¹² Rodríguez González, E., *op.cit.*, 1960, p. 142.

¹³ Ríos Panisse, M.C., *op.cit.*, 1977, p. 403.

asado, en salpicón, frito en filetes." (COC 102). O *congro* aparece bastantes veces citado na obra de Cunqueiro. É un dos peixes que abundan nas costas galegas, e en consecuencia máis empregado na cociña. O *linguado*, que recibe este nome polo seu aspecto lingüiforme, é outro dos peixes prezados dos nosos mares. O castelanismo *lenguado*, empregado por Cunqueiro, tamén é a forma máis estendida entre falantes galegos.

Concluindo cos peixes mariños, quedáanos falar do *rape*, denominación castelá máis usada por Cunqueiro cá propiamente galega *peixe sapo* (forma que se corresponde co castelán 'pejesapo'): *"...e ao peixe que ninguén quería, e que lle chamaban peixe sapo, chámanlle á catalana rape, de rap,..."* (COC 102).

2. Peixes de río

Entrando xa no mundo da pesca de río, quizais máis prezada polo autor, pois son numerosas as receitas que propón para estes peixes; vemos que de todos o máis nomeado é a *troita*, logo o *salmón* e seguidamente o *reio*: *"Coma o océano é fértil en peixe, os ríos galegos sóno en troitas. A máis corrente é a 'salmo fario', que vive sempre nos ríos e nunca baixa ao mar,..."* (COC 94). Fai Cunqueiro a diferenciación de peixe (dos océanos) fronte ás troitas, das que di que son fértiles os ríos galegos. Dá deste peixe moita información sobre varias especies (*"...a 'salmo fario', [...] a troita arco-iris, a 'salmo iridens', [...], troita americana do Norte,..."* (COC 94)), comenta tamén o seu tamaño (*"Unha troita de dez centímetros de longo está moi ben."* (COC 94)) e a mellor época para pescalas (*"As millores troitas son as de abril deica que se veda a pesca."* (COC 94)), acabando cunha serie de consellos gastronómicos sobre a súa preparación (*"A troita fritida mesmo pide unha ensalada de leituga. Si non hai unto a man, pódense botar no aceite, na tixela, unhas lonchiñas de xamón,..."* (COC 94)).

Dentro do grupo dos *salmonidae* inclúense o *salmón* e o *reio*, nomes que se axustan ás escollas do estándar lingüístico actual, e dos que Cunqueiro dá merecida conta: *"E todo o que lle vai ben ao salmón, na cociña, vaille ao reio."* (COC 93). Son peixes que xunto co *sábalo* e a *lamprea* van dos ríos cara ó mar, xeralmente para o desove: *"..., por exemplo, en que dende o Eo ao Miño os galegos comeron a lamprea, sempre, aínda que menos na Galicia cantábrica que na occidental."* (COC 11). É a *lamprea* un peixe de corpo angüiliforme que nace no río, ata que se fai adulto e baixa ó mar. En Galicia, a de máis sona é a que se pesca no río Miño, e que Cunqueiro coñece sobradamente, de aí que sexa un dos peixes que máis aparece citado na *Cociña Galega*, xunto coa *troita*, *salmón*, *anguía*, etc: *"As millores empanadas de lamprea, pra mín,*

son as que se xantan en Caldas de Reis." (COC 58); *"A lamprea ademáis de fresca, pódese curar, e pódese comer cocida, con verdura, ou rechea,..."* (COC 95).

Se a lamprea é un peixe do que fala moito Cunqueiro, non menos o é a *anguía*, da que Cunqueiro nos di: a época na que soben os ríos (*"Están boas en calquer estación pro as millores son as que, polos setembros, escoitan non se sabe cómo, a chamada nupcial."* (COC 97)), onde se pescan, como é mellor preparalas (*"Teñen fama, xa dixeran noutro lugar, as de Portomarín, as de Belesar, as do Avia, as do Barco de Valdeorras, as do Cabo [...] cómense fritidas, en empanada, si son grandes toradas i en salsa verde, e fan un arroz moi diferente..."* (COC 98)) e mesmo os viños para acompañalas (*"Os tintos, lixeiros, [...] van moi ben coa lamprea e os brancos coas anguías fritidas ou empanadas."* (COC 159)).

Finalmente só nos queda por comenta-la *angula*, cría da *anguía*, coñecida en galego segundo Cunqueiro co nome de *meixón*. Non obstante ámbalas dúas formas son propias do léxico galego, aínda que o seu uso se restrinxen maioritariamente ás zonas nas que se pescan, de aí que só apareza a forma *meixón* en Goián e Tui e *angula* en Laxe: *"Como dixeran, en Galicia non comíamos a cría, é dicir, a angula, que en galego decimos meixón."* (COC 97). *"Cousa recente é que os galegos comamos o 'meixón' é dicir, as angulas,..."* (COC 11).