

A lonxa da Vila Xoiosa.

No porto da Vila Xoiosa teñen a súa casa case 50 barcos de pesca, a maioría deles arrastreiros.

A tradición mariñeira da Vila, como chaman a esta localidade quen están familiarizados con ela, é antiga e sólida. Diso dá testemuño a súa confraría de pescadores, formada por trescentos vinte e cinco confrades en activo.

Na lonxa da Vila fábrícanse 80 toneladas de xeo todos os días. Iso dá unha idea da importancia deste lugar, por onde pasa boa parte da pesca do arrastre de toda España.

A pescada é a especie máis vendida, pero a diversidade é outra das súas características. Son frecuentes tamén a pescada real, o polbo, o peixe sapo, a gamba.

Onde mellor se percibe a variedade de especies e a calidade do seu peixe é na lonxa, onde ás 5 da tarde empeza unha actividade frenética, excepto en xuño, cando se produce o paro biolóxico: é a póxa do arrastre.

A lonxa sempre estivo aquí, no barrio do Arsenal, pero non sempre foi como se ve agora. As voces dos compradores, misteriosas e incomprensibles para os estraños, deixaron paso á tecnoloxía. Todo é máis tranquilo, máis pulcro, quizá.

Cambiaron algunhas formas, pero o máis esencial, a xente e o peixe, segue as normas non escritas da honradez e a franqueza: o que se ve é o que hai. Nas bancadas, os compradores puxan a través dun mando a distancia. O responsable le as púxas nunha pantalla electrónica, e, nun xesto, este aínda humano, anota nun papel quen se queda a caixa.

Cando todo o peixe está vendido, arrástranse as caixas, manexadas con habilidade mediante ganchos.

Unha especie de procesión; á fin e ao cabo, consiste en pasear seres inanimados, só que neste desfile, os protagonistas estiveron vivos e tiveron a arte que só a vida dá.

As caixas van ao encontro dos seus donos, nas mans dos que non pasarán moito tempo; o obxectivo é que pasen de man en man e pronto cheguen a unha boca.

Pero mentres chega ese momento, a imaxe é paradoxal: peixes inmóbiles pero en constante movemento. Os que foron fuxidíos e esquivos, seguen, sen inmutarse os pés do seu maior depredador.

Pero a lonxa aínda dá máis vida. As mulleres encárganse de limpar o peixe e de arrincar cabezas, segundo sexa o destino dos peixes, ou de separar por tallas. As mans das mulleres manipulan con habilidade e coidado o peixes que os seus maridos trouxeron á lonxa .

O traballo parece non acabar nunca, as caixas van e veñen, hai que levalas aos camións, baleiralas, quitar ou poñer xeo, limpar... trasfegar arriba e abaixo.

Só cando cada peixe ten o seu dono e parten os camións camiño dos mercados, quédase baleiro e en silencio o peirao da lonxa da Vila.