

De feira coa polbeira Fidel

O polbo ten na cidade de Pontevedra, entre outros, un referente recoñecido: a polbeira Fidel. Naturais de Ourense, a familia instalouse en Marín cando foi do tempo da guerra e desde alí comezaría a súa actividade na arte do cociñado e venda do polbo. O matrimonio e as súas tres fillas (Sira, Olga e Julita) puxeron en marcha un negocio do que aínda hoxe se garda memoria entre a veciñanza pontevedresa.

Poderíase pensar, dada a súa orixe ourensá, que xa había intención de se lanzar na aventura ao chegaren a Marín pero os seus comezos no sector foron totalmente fortuítos, unha venturosa casualidade que se inicia no bar que rexentaba Fidel na altura e que era frecuentado por un home de Silleda que traballaba, precisamente, co polbo. Foi falando con este señor como Fidel comezou a interesarse polo cefalópodo e a súa comercialización e decidiu probar sorte. Como case todos os negocios, os comezos foron duros e del participaron todas as integrantes da familia, nenas incluídas.

O polbo comprábanos alí mesmo, no peirao, aos pescadores que chegaban cos barcos ao porto. Pagábanos a tres pesetas e ao contado, axudándose dunha báscula romana que levaban para pesar a mercadoría. Co tempo, e dado o incremento do volume de negocio adquirido cos anos, tiveron que buscar novos provedores, polo que se desprazaban a Bueu para conseguir a materia prima. Este labor non resultaba especialmente agradecido, tendo en conta que na época apenas había medios de transporte privados e os públicos tiñan un servizo de



pouca frecuencia. Por tanto, era habitual cargar co polbo nun saco que moitas veces había que levar ao lombo. As estradas non estaban preparadas e, aínda habendo coches, non sempre chegaban ata a porta da casa.

Unha vez o produto estaba na casa, procedía garantir a súa conservación. Para iso, e en ausencia de neveiras e conxeladores, o habitual era secar o polbo. Esta técnica permitía conservar os alimentos durante moitos meses e poder consumi-los en períodos en que escaseaban ou estaban fóra de temporada. Trátase dun proceso relativamente lento, que depende en gran medida da humidade do ambiente. No caso do polbo, había que destripalo e lavallo moito, cousa que se facía normalmente á man e que requiría de bastante esforzo xa que o polbo ten moita baba e había que lavallo a conciencia, preferiblemente enriba dunha superficie rugosa para que rascase. Para esta tarefa chegaron incluso a empregar unha formigoneira, xa cando o volume de negocio era maior e lavar todo o polbo á man era practicamente imposible. Despois poñíase a secar segundo os días que fixese falla. Neste labor había que ter conta de secalo moi ben, dándolle voltas cada dúas horas para garantir un bo secado por ambos lados; en caso contrario, podreecería. Normalmente, secábase na horta da casa, onde tiñan unhas tendedeiras similares ás que se empregan para a roupa.

“Nós eramos mozas e iamos ao cine por aí e cando estabamos xa con algún mozo e tal tiñamos que ir á casa darlle a volta cada dúas horas... ‘ai!, temos que ir recoller a roupa!”. [Olga Álvarez Blanco, da polbeira Fidel].

O proceso dependía bastante da climatoloxía pero, en caso de estar os días solleiros, podía completarse nun día. Unha vez ben sequiño había que empaquetalo. Nalgunha ocasión, por causa dun aumento da demanda, tiñan que coller fresco e cando era así había que mazalo ben cun pau e durante moito tempo para garantir que se puidese empregar. Podían mazar ata 50 quilos de vez. Todo isto só era para saír ás feiras, que o bar veu despois. No momento en que se deixou de secar o polbo o traballo cambiou moito.

Sira, Olga e Julita comezaron a traballar desde ben novas. Os tempos eran complicados e era bastante frecuente que as nenas non fosen á escola para se ocuparen de labores propias dos adultos e facerlle fronte ás dificultades que puideran xurdir, como lembra Olga nesta anécdota que lle aconteceu a súa irmá, Julita, cando viaxaba desde Marín a Pontevedra:

“Unha vez viña no trole [Julita] e había un cobrador que era malísimo... e unha vez esqueceulle o diñeiro e mira que viaxaba todos os días, todos os días, todos os días... e cando lle vai pagar non tiña diñeiro: apéese! E deixouna quedar no medio do camiño!. Con todo, co polbo e todo o que traía. Daquela tería 12 ou 13 anos pero era moi espabilada“. [Olga Álvarez Blanco, da polbeira Fidel].



Manuel Mouriño Puga, o home de Olivia, non estivo detido pero, como era condutor do punto, obrigábano a levar os cívicos nos seus paseos nocturnos:

“Como o meu pai tiña taxi, obrigábano a ir ás cinco e seis da mañá cos cívicos pasear á xente. Un día díxéronlle que tiña que ir a Pontecaldelas nun tempo moi curto. El díxolle que tiveran en conta o estado do camiño, cheo de pedras, e que podía pinchar unha roda. O Garda Civil, sen levantar a cabeza do papel no que escribía, díxolle aos cívicos: ‘Si tiene un pinchazo, le pegáis un tiro y lo dejáis en la cuneta’. O meu pai díxolle se tiñan quen levara o coche, dixeron que si, e díxolles: ‘Pois léveno e cando rematen, devólvemo’. E levárono pero nunca máis llo devolveron”. [Solita Mouriño Tomé, filla de Olivia].

Desde Marín, no trole, viaxaba Julita, a menor das fillas, co polbo e a caldeira para preparar o manxar nunha taberna situada na rúa Herreros ao comezo e despois en Gutiérrez Mellado, xunto a Vázquez Lezcaye (rúa coñecida antigamente como a do Chanchullo). Con todo, foron afortunadas e, a pesar da idade temperá con que se implicaron no negocio, puideron ir á escola aínda que non puideren continuar os seus estudos. Julita comentaba sempre que o seu soño era ter sido mestra.

O PRIMEIRO LOCAL

Pasados uns anos deixaron Marín e en 1958 instaláronse en Pontevedra, onde se estableceron e rexentaron un local de comidas. O bar onde iniciaron a súa andaina era unha casa alugada na rúa San Nicolás, que tiña moi mala fama porque alí acudían “chicas de mala vida” e que era propiedade dun matrimonio moi maior. Moi preto localizábase o cine Exploradores. Finalmente acabaron por comprar a casa e converteuse na primeira polbeira en Pontevedra.

O abastecemento do produto corría da man dunha señora de Pontevedra que llo levaba ao propio local. Cando non era suficiente, recorrían a outra señora da Illa de Arousa, que desde a Illa, cando aínda non había ponte, chegaba en barco, en autobús e a pé ata a novidosa polbeira. Toda esta cadea comercializadora contribuíu ao sostén de moitas familias en tempos de necesidade e miseria.

Pero rexentar un local non era doado, e convertelo nun lugar de referencia tampouco. Pouco a pouco foron aprendendo o oficio. A nai era a que se encargaba da administración do bar e quen preparaba o polbo. Fidel poñía o nome e facía o negocio pero “ela era quen traballaba”, afirman as descendentes. De Fidel tamén é probable que se adquirise a destreza do bo facer no cociñado. Conta a súa familia que sabía facer augardente. Ao igual que o polbo, a augardente precisa do lume, da leña, do control lento da temperatura, dun tempo de ferver e outro de descansar, do calor constante pero non moi forte. Este saber axudoulle a aprender os trucos: cando se vía que ía cocer demasiado botábaselle auga fría e cortábase o fervor. Pero tamén é vital coñecer ben o produto. Elas sabían cales



eran os mellores exemplares e ademais contaban con xente de confianza para a subministración. O polbo cando desova morre e non é moi acaído para comer. Este momento recoñécese nun golpe de vista experto porque se lle pon a pel fea. Para ter un bo polbo é preciso que estea duro.

Paralelamente ao bar, a actividade da polbeira desenvolvíase nas feiras, ás que acudían todas, especialmente a romarías sinaladas como a dos Milagros, San Breixo ou San Simón.

AS FEIRAS

As feiras eran os lugares de encontro e tiñan no seu momento unha grande importancia para o desenvolvemento local, tanto económico como social. Alí acudían persoas de todas as parroquias da contorna para adquirir os produtos necesarios e este evento convertíase nunha ocasión especial para comer o polbo, ao igual que nas romarías.

A todas elas, ou a boa parte delas, acudían Julita, Olga e Sira en representación da polbeira Fidel. Normalmente era o propio Fidel quen as levaba no seu coche, con todos os instrumentos necesarios para a preparación do polbo. Os tempos eran os que eran e os camiños non estaban acondicionados para os coches. Chegar ao campo da feira era complicado e había que trasladar os aparellos á man, e recollelos tamén, despois dos intensos días de traballo. Caldeiras, ganchos, aceiteiras pemento, pratos... como un restaurante móbil. Como nalgunha ocasión que foron ao San Breixo e tiveron que levar as cousas nun carro durante a noite; e ao acabar a romaría, de volta na cabeza. Tampouco había auga e había que carre-xala. Lembra Olga de ir a Santiago á festa do Apóstolo e escapar dos gardas para que non a visen coller auga na Alameda. Ademais das présas e da presión porque non as descubrisen, a auga era moi mala de carrexar e para evitar que caese poñían unha follas de verdura encima que a amparase porque doutro xeito podían chegar sen nada. Tamén tiñan que transportar a leña que normalmente era de pino, debido a que era moi rápida.

Co lume acceso, botaban o tempo que durase a feira ou a romaría. O transcorrer dos días era de moito ritmo, moito ir e vir de xente. As caldeiras fervían sen parar e os pulsos movíanse rapidamente para preparar os pratos. Recomendaba Julita practicar a cortar unha corda para aprender a cortar o polbo. A corda non queima e axuda a coller a destreza. Porén, na feira non había simulación posible e ao final da xornada os dedos quedaban practicamente cocidos.

A xente achegábase ao posto e levaban a ración do polbo nun prato que para identificar tiña marcado con lume un F. Grazas a este símbolo sabíase á hora de recoller quen era o propietario de cada un deles, especialmente cando había máis dunha polbeira. Daquela non había mesas instaladas e a xente recollía a súa ración para xantar nalgún lugar do campo. Ao final do servizo repasábanse as



proximidades na procura de pratos abandonados. Porén, nos últimos tempos xa se cobraba unha cantidade pequena, con devolución do diñeiro cando se entregaba de volta o prato. Neste vaivén constante de xente, a habilidade para cobrar e reter as caras das persoas que viñan encargar o polbo era unha gran vantaxe. Contaban as familiares que Julita empregaba sistemas improvisados que lle permitían levar a conta das racións vendidas, como acumulando pedriñas pequenas segundo as servía. Unha vez pasado o apuro revisaba se estaban todas cobradas e, de non ser así, ían dar unha volta pola feira para tratar de localizar a quen non cancelase a súa débeda. Este proceder non debía resultar moi eficaz e algunha perda parece que xeraba, pois colleuse por costume cobrar no momento de coller a ración.

A vida facíase no lugar da feira ou romaría. Alí comían, descansaban, falaban e durmían. Lembran con cariño unha das comidas que acostumaban preparar que, como non, tiña como ingrediente principal o polbo pero cun engadido: compraban uns ovos na feira e poñíanos a cocer co polbo atados a un pano para que non se perderan pola caldeira adiante. Agora seguen a preparar este prato na casa pero para elas xa quedan moi atrás as horas interminables de traballo. De feito, nos últimos anos cambiaron as feiras polas vodas e os restaurantes e chegaron a traballar con nomes da alta cociña como Pepe Solla, Simón ou Pepe Vieira.

NOVOS TEMPOS

Olga, Sira e Julita traballaron arreo durante toda a súa vida, desde que comezaron con 12 e 13 anos ata a súa xubilación. Chegaron incluso a ter un local “de copas” e atendían a xuventude que pedía “tumba dios”. Vendían polbo e a partir dunha determinada hora cambiaban para atender esta clientela máis nocturna. Foron épocas de moito cansazo e moito traballo, no que tiveron que facer moitas renuncias persoais. Case nunca estaban e traballaban domingos, nas horas de comer, nos festivos... Comían cando podían e malamente e traballaban ata moi tarde. Esta obriga da hostalaría facíalles perder moitos momentos coas súas respectivas familias, que asumían a situación como parte da súa contribución ao benestar colectivo.

Á marxe de todo isto, sempre gardaron un pouco de espazo para si mesmas e para unha afección que as acompañou desde pequenas, impulsada por seu pai: o fútbol, en concreto o Pontevedra, equipo do que son socias. Poucas cousas fóra do traballo se podían permitir pero ir ao fútbol non entraba no paquete de restricións e sempre lles deron moitas facilidades.