

Á CAZA DOS CAZADORES

contos do TÍO-VIVO

Xosé Salvadores



Neste apartado dedicado a fauna vou facer unha cativa reflexión sobre aqueles que, dun xeito consciente e transcendente, interfiren na vida dos animais salvaxes. Estoume a referir aos cazadores humanos.

O tema está de actualidade: a caza estivo recentemente nos medios de comunicación polo apoio de cazadores e toureiros a Vox nas pasadas eleccións en Andalucía; tamén polas declaracións da ministra de Transición Ecolóxica do Reino de España relativas ao incerto futuro da caza como actividade legal; polo vídeo que circulou nas redes no que se ve unha besta metida a cazador que mata, con saña inaudita, un raposo; polo boicot ao campionato de caza de raposo en Cerdedo-Cotobade...

Para falar de caza na Galiza hai que partir da premisa de que historicamente os cazadores galegos non foron como os do resto da península. Sen cotos privados, con todo o que isto representa, a caza foi aquí unha actividade máis socializada, onde se cazaba fundamentalmente como recurso alimenticio, cando coellos, lebres, perdices ou pombos poboaban esta terra con grandísima implantación. Isto, naturalmente, non quita que, como noutros lugares, a práctica cinxética se instalase na mente dalgúns deles como modo de vida. Debemos ter presente que a caza, con todo o que a rodea (ambiente, cans...), crea unha adición potentísima que nalgúns produce un efecto chamada tan forte que chega a ser un dos motivos existenciais máis importantes, aínda a risco de perder "vida e facenda".



Ilustración de capa do libro "El cazador gallego. Con escopeta y perro", de Froilán Troche y Zúñiga (1837).

E, falando de cazadores galegos, teño que amosarlles o meu respecto por non perseguir o lobo ata o exterminio, e, sobre todo, por non reclamar poñer prezo á cabeza do noso gran depredador; cuestións que si fixeron noutros territorios.

Entre outros, estes son factores que entendo que se deben ter en conta á hora de analizar e dar respostas ao complexo e cada vez máis conflictivo tema da caza. Eu teño que dicir que hai tempo que teño clarísimo que a caza, xunto coas corridas de touros e a monarquía española, está chamada a desaparecer. Non acreditaban en min, pero o certo é que para as corridas de touros xa empezou a conta atrás; os Borbóns, sen a convivencia do poder e levantada a veda nos medios de comunicación, téñeno difícil; e a caza deportiva tamén ten os anos contados.

Non son adiviño, pero hai cousas que se ven vir. Nas revistas de caza, que reflicten o sentir dos cazadores, en cada edición e con numerosos artigos, sempre á defensiva, tentan xustificar a súa actividade. A crecente oposición aos campionatos de caza do raposo, desde que hai anos, xunto con colectivos animalistas, iniciamos o boicot alá polas terras do Carballiño, ou a ocultación vergoñenta das mortes cando ata hai pouco mostraban fachendosos os animais eliminados son algúns dos síntomas que veñen confirmar o inexorable aumento da presión social sobre eles.

Eu sei que os cazadores coñecen o medio, que lles interesa que a caza se manteña no tempo, que non son sempre os responsables da desaparición de especies. Eles saben que socialmente son xa inadmisibles imaxes onde apareza calquera maltrato animal, e por iso tratan de evitar que cacen cazadores facendo animaladas. Son conscientes de que se quedan sen xente, e por iso fan chamamentos a mulleres e cativos para practicar a caza. Non teño claro ata que punto cren que defenden o mundo rural e que son os garantes do control das especies (argumentos que, fóra do seu ámbito, soan a broma). Tamén saben que non deben utilizar o argumento de que a caza move moitos cartos e xera postos de traballo porque xustificaría todo. Así se expresan os máis intelixentes, ademais de tentar xustificar que son os máis ecoloxistas. Para remate, nun erro descomunal, non sei se evitable, da man dos toureiros, xa na picota, piden o voto para o partido máis reaccionario, o máis rancio, o máis antiecoloxista, o que vai máis en contra das novas ideas do mundo actual.

A caza deportiva desaparecerá baixo o principio de que non nos podemos divertir a conta de animais que sofren. A sorte está botada. Será máis ou menos rápido, en función dos pasos que os cazadores dean, e teñen dúas direccións: buscar volver a tempos pasados ou achegarse a quen procura un medio ambiente equilibrado desde a base científica.

OUREGO (*Origanum vulgare*)

Marta Miguens

Manuel Lorenzo



Como moitas outras plantas medicinais, esta tamén era coñecida polos gregos e os romanos xa hai uns cantos anos. E polo visto, daquela igual non existían as pizzas, nin as pastas, pero si outros alimentos onde se lle engadía o ourego, como se reflicte en moitas receitas mediterráneas que existen na actualidade. Esta planta destaca polo seu valor culinario.

Para os botánicos existen dúas subespecies distintas dentro do *Origanum vulgare*, a *subsp. vulgare* e a *subsp. virens*. Eu distingoas chamándolles ourego cultivado e ourego silvestre, respectivamente. As dúas posúen as mesmas propiedades, aínda que a cultivada está máis seleccionada e, para algunhas persoas, é máis aromática. Para min, pola experiencia adquirida, a subespecie *virens*, ademais de máis rústica e produtiva, é máis aromática. Debe ser por iso, que desde hai máis de 40 anos, conservamos esta plantiña na familia.

O *Origanum vulgare*, sen meternos nas súas subespecies, esténdese por toda Europa, agás Islandia. Na Península Ibérica é máis abundante no Mediterráneo e nas Illas Oceanicas. En Galiza é máis frecuente a subespecie *virens*, ou un cruce entre as especies silvestre e cultivada. É abundante no interior, xunto aos bosques de castiñeiros, cerquiños, e mesmo en matogueiras de toxos, carqueixas e uces. Existen exemplares no Sobreiral do Arnego.

O ourego prende ben nun solo pobre e pouco fondo pero, de forma natural, é máis abundante en solos calcarios. Necesita poucos coidados, xa que é moi resistente á seca, pero se o cultivamos na casa, ben abonado e sen falta de auga, a produción será moito maior, como calquera outra planta que se mime. Tamén resiste ás xeadas, mais non a atopamos en altitudes superiores aos 1000 m.

É unha planta perenne, que se expande a través dun rizoma rastreiro. O talo, que é de forma cadrada e cuberto de peliños, pode erguerse ata 1 m de altura. As follas de cor verde, son enteiras, pecioladas e con forma ovoide, de ata 4 cm de lonxitude. Dispóñense opostas no talo, e tamén son pilosas en ambas as dúas caras. O talo tamén se divide de forma oposta, e na parte superior saen as inflorescencias en forma de espiga ovoide. As flores están protexidas por brácteas, que no caso da subespecie *vulgare*, tanto estas como as flores, son de cor púrpura. Porén, na subespecie *virens*, as brácteas son verde-pálidas e as flores brancas. Destas dúas partes da planta, aprobeitase o ser humano para curar distintas doenzas.

Un herborista francés comenta que o ourego é quen de liberarnos de todos os desgustos, incluídos os amorosos. Quizais se faga referencia á súa propiedade sedante. De feito, é unha das plantas máis eficaces para combater o insomnio e o estrés. Estas propiedades son debidas aos seus principios amargos, e aos aceites esenciais que posúe, como o timol e o carvacrol.

Falabamos antes, que xa era empregada e coñecida polos gregos e os romanos, que precisamente coñecían esta virtude da cura dos trastornos nerviosos, pero tamén aplicaban o ourego como remedio para as menstruacións dolorosas e as dores reumáticas ou de articulacións. Na Idade Media, Alberto Magno, engadiulle outra virtude máis: a de ser útil en casos de disfunción dos riles e do figado.

O ourego tamén actúa como desinfectante nas vías respiratorias, polo que é bo para as bronquites ou arrefriados. Usado en baños, despexa o nariz de mucosidades. Como é tan desinfectante, actúa nas inflamacións, infeccións ou aftas da boca, e por iso, tamén é un dos ingredientes na fabricación de pastas de dentes naturais.

Ao igual que outras plantas medicinais, podemos usalo como depurador, xa que axuda a eliminar as toxinas do noso corpo provocando a suor e a ouriña.

O uso do ourego máis estendido é o de condimento na cociña, non só para aromatizar e dar sabor, senón tamén para regular as funcións do sistema dixestivo, porque é bo aliado do estómago e do intestino, no caso de estrinximento, gases... Pero non podemos abusar do seu consumo xa que en grandes doses pode ser tóxico.

Recomendo probalo en infusión antes de deitarse, porque realmente é un auténtico sedante. Para iso, non tedes máis que botar unha culleradiña de flores nunha cunca de auga quente, coar e xa está lista para tomar.

Manuel Lorenzo

