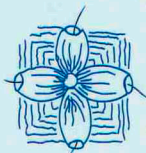


ETNOGRAFÍA E TRADICIÓN DE LALÍN

Beatríz Pereiras Magariños
Juan David Canela Lourido
Manuel Rodríguez Calviño
Nuria Calo Ramos



COLECCIÓN DEZA BÁSICOS Nº 2

**Etnografía
e Tradición
de Lalín**

ISBN: 607-1154-4

Dep. Legal: PO-420-00

Edita: Seminario de Estudios de Deza

Imprime: Alvarellos - Artes Gráficas - Lalín

Ilustracións de: Paío, F. Lareo, Pepe Galindo e Armindo Salgueiro

Prólogo: X. Vázquez Pintor

Foto Portada: Arquivo Museo Municipal "Ramón M^a Aller" de Lalín

ÍNDICE

PRESENTACIÓN	7
LIMIAR	9
O LUGAR COMO CONDICIONANTE	11
AUTORES DAS FOTOGRAFÍAS/ COLABORACIÓNS E INFORMANTES	13
BLOQUE 1:	
PROCESOS (TECNOLOXÍA E ECONOMÍA)	
<i>Beatriz Pereiras Magariños</i>	
- A MATA	16
- O LIÑO	26
BLOQUE 2:	
OS OFICIOS	
<i>Juan David Canela Lourido, Beatriz Pereira Magariños, Manuel Rodríguez Calviño</i>	
- FERREIROS	36
- ZAPATEIROS E ZOQUEIROS	46
- CESTEIROS	54
- CARPINTEIROS	70
- TECEDERAS	80
BLOQUE 3:	
ARQUITECTURA POPULAR	
<i>Nuria Calo Ramos</i>	
- AS CASAS	94
- AS CONSTRUCCIÓNS ADXETIVAS E O PROCESO DA MOENDA E O PAN	
OS MUÍÑOS	102
OS FORNOS	112
OS HÓRREOS	122
OUTRAS CONSTRUCCIÓNS	128
BLOQUE 4:	
TRADICIÓN ORAL	
<i>Beatriz Pereira Magariños</i>	
- CANTOS, CONTOS E DITOS	136
BIBLIOGRAFÍA	143
ANEXO:	
O MUSEO ETNOGRÁFICO DA "CASA DO PATRÓN"	148

PRESENTACIÓN

É motivo de grande satisfacción para min como Alcalde presentar esta nova publicación do Seminario de Estudos de Deza, **Etnografía e Tradición de Lalín**.

Nel un grupo de xóvenes arqueólogos da Universidade de Santiago de Compostela, contando coa inestimable e desinteresada colaboura de informantes locais e dos responsables do Museo Etnográfico Casa do Patrón de Doade, levan a cabo unha inxente laboura de recopilación dalgunhas das máis tradicionais señas de identidade da Galicia rural, centrándose, neste caso, no noso Concello de Lalín.

Os lectores toparán neste libro amenos relatos sobre procesos productivos, oficios, modos constructivos e cultura oral que, sin dúbida, suporán un enriquecemento persoal para todos aqueles que se achegen as súas páxinas.

Cando xa estamos entrando nun novo milenio, onde todo cambia de xeito moi rápido, faise necesario contar con mecanismos de recopilación e transmisión para as xeracións futuras dos nosos valores e elementos definatorios como pobo.

Así, a memoria colectiva dos nosos maiores queda atrapada na maxia de libros como este, e poderá ser transmitida ás xeracións vindeiras, que xa só coñecerán por referencias o mundo representado neste magnífico libro **Etnografía e tradición de Lalín**.

Xosé Crespo Iglesias
Alcalde do Concello de Lalín

LIMIAR

Dicir, primeiramente ás autoras e aos autores deste traballo de investigación, que vai ser este, de certo, o seu libro máis agradecido, non pola condición, acaso, da súa *ópera prima*, senón porque nel está o balburdio da nosa raíz, o mel da nosa alvariza, o pasado que nos deu as identidades. E dígollelo pola sabiduría aprendida na miña teima de recrear tamén a nosa memoria de oficiantes, de dar tempo e palabras aos protagonistas da historia caladiña que foi pasando coma *augalevada* de mau en mau, de obrador en obrador, de casa en casa, ata chegarnos todos aquí, felices por tanta e tanta tradición *ben-posta*, nunca o olvido. Eis a miña ledicia. Tamén a vosa.

Na primavera do 1996, un pai de alumno do Instituto Santa Irene de Vigo, fíxome chegar polo seu fillo un libro fermoso, que se titula "Artes e Oficios Na Literatura Portuguesa", editado polo instituto de Emprego e Forma9ao Profissional. O traballo de investigación vai desde o Portugal Medieval (Séculas XII-XIV) ata a idade contemporánea. Unha marabilla de crónica. No seu exordio, que nomean os seus autores, Júlio Freches e Serafim Ferreira "Modo de ser portugues ", escriben este acerto: "[.....] revistar a nosa propia historia cultural é, julgamos nós, unha das formas mais próximas de se olhar o pasado e entender mellor o presente que nos coube: coñecer as terras e as súas gentes, cuestionar ou reflectir sobre os seus modos de vivir e de estar no mundo, saber dos seus destinos e profisoes, inventariar dízimas e coñecer os rendimentos e colectas pagas. Percorrer os lugares de martirio e sacrificio na enci-ucillada de destinos persoais tantas veces esquecidos. [.....] Por iso, entendemos que esta *viagem* consentida pola for9a dos textos aquí reunidos, guiados e acompañados pelas veredas e lugares de un destino comum e inalterável como Povo que sempre teve e tem outras historias para contar e coñecer, é unha forma de cuestionar e olhar o pasado para se redescobrir no presente os sinais indeléveis do que sempre permanece e está vivo a nosa volta, nas voces e nas pedras que nos chegan de outros tempos e se instalan a noso lado, numa forma possível e aberta de reler ou mellor comprender o quotidiano".

Son as palabras que eu, despois de as ler, quixera que fosen tamén o patín, a entrada para os meus libros. Por iso volas entrego aquí coa mesma emoción de as facer miñas para que a vosa andaina polos corredores universais de Deza, Arnego e Dila, certifiquen tamén aquel acerto de Ramón Otero Pedrayo ao descubrir que *Galicia ten a alma chea de paisaxe*. Ao que Teixeira de Pascoaes responde que " o

escritor portugués tem por Ela o sentimento inato ". Paisaxe e paisanaxe galegas, integrados, que nos conforman nas singularidades, cara ao orgullo. Mulleres e homes a labraren a existencia sobre a terra que os sustenta. Non foron os séculos capaces de varrer a memoria. Chegan os días de retornar ás orixes. Nunca a deserción. E este libro viaxa coma un carro do país, en canto, polos camiños abertos de arestora.

Que sexa o voso traballo a certeza do antedito. Para min éo.

Xosé Vázquez Pintor
Quián de Carmoega, agosto de 2000

O LUGAR COMO CONDICIONANTE

Desde sempre o home relaciónase co seu entorno. As sociedades desenvólvense nun lugar concreto cuns caracteres propios e definidos. O medio natural e os avatares históricos van condicionar unha parte importante das manifestacións humanas: a forma das vivendas, as ferramentas e útiles, a tipoloxía dos asentamentos, as paisaxes agrarias, os modos de sustento da poboación, e tantos e tantos elementos definitorios do ser colectivo.

O medio, o lugar, vai ser transformado e modificado de xeito contínuo por parte dos grupos humanos para o seu aproveitamento. Vívese nel, e del, especialmente nas sociedades máis tradicionais. Nestas, é dicir nun pasado non moi lonxano, o determinismo era moi forte. A debilidade técnica e os medios materiais cosque se contaban tiñan unha cativa capacidade de transformar a natureza para ser rendabilizada polo home. Conforme o progreso técnico avanza asístese, do mesmo xeito, a un incremento do poder humano para dominar e impoñerse ó lugar. Refórzase o control do home sobre o medio, e o seu papel como condicionante para o discurrir da sociedade redúcese.

Neste avance prodúcense numerosos cambios. Sostítúense ferramentas, métodos de traballo e de facer as causas, novas necesidades dan lugar a novas bens, as innovacións tecnolóxicas modifican situacións existentes, ábreanse ou péchanse formas de relación e organización humana e, en definitiva, asístese a un proceso contínuo de evolución. Por isto as paisaxes modifícanse co tempo, os modos e métodos de comunicación transfórmanse, os comportamentos humanos non permanecen estáticos, as demandas sociais e económicas non son sempre as mesmas ou, o que hoxe é novidade, mañá déixao de selo. Neste contexto as señas de identidade tradicionais de Galicia están a ser substituídas por outras diferentes, máis estandarizadas, dentro dun marco xeral de incremento das relacións e de difusión dunha forma de ser máis uniforme. Esta substitución dos hábitos é especialmente forte naqueles relacionados co lugar, co sitio concreto de asentamento de cada colectivo.

Esta transformación contínua non debe ter unha lectura exclusivamente pesimista, interpretada en clave de aculturación ou atraso cultural. Non se debe esquecer que a mesma ten suposto, como simples exemplos, a substitución da lareira pola cocíña económica ou a de butano, a xogada de bois polo tractor, o comercio ambulante polo "hiper" ou a congostra pola pista asfaltada. Xurden continuamente novas técnicas, novas ferramentas e novas formas de relacionar co medio. Cada unha é fruto dun momento histórico e dun tipo de sociedade determinada. Esta espiral de cambios non debe levarnos a esquecer o como se

vivía, traballaba, ou se relacionaban as persoas no pasado, aínda que sexa recente. Ó contrario este debe coñecerse para respetar o indudable valor cultural e de aprendizaxe que pode supor.

A capacidade de transformar hoxe o lugar é inmensa. Nunca as sociedades tiveron na súa man tantos avances tecnolóxicos capaces de dominar o medio no que viven. Mais moitas veces esta capacidade non se utiliza con toda a intelixencia necesaria. Así, conforme día a día temos unha maior capacidade de control tamén os riscos de caer nunha degradación natural son máis fortes. Hai unha maior soberbia humana e unha fe cega na técnica que pode levamos polo mal camiño. Por isto cobra unha importancia estratéxica o coñecemento do pasado. Os seus aprendizaxes poden millorar o presente e, sobre todo, o futuro.

Neste contexto este libro ten a súa razón. Á vez que recopila informacións sobre aspectos da nosa vida cotiá que se están a perder de xeito acelerado, pode servírnos como punto de reflexión para o futuro. Aquí irnos topar análises e imáxenes gráficas de formas de traballo que, si non desapareceron de todo, están a punto de facelo ¿que dicir da normativa europea sobre a matanza?. Oficios e artesáns, algúns en renacemento como os canteiros, pero outros de dubidoso mantemento como as fiadoiras e tecedeiras. Como eran as vivencias tradicionais e as súas contrucións anexas. E mesmo unha mostra, cativa pero significativa, da nosa rica tradición oral.

O ámbito espacial restrínxese ó Concello de Lalín. Situado este nas terras centrais do país, é un bo expoñente das formas de vida da Galicia labrega tradicional. Os pasaxes, oficios e tradicións aquí presentados son similares, con certas modificacións, ó de outras áreas galegas. Mais as características do lugar, do espacio concreto ó que nos referimos, ten marcado as formas tradicionais de relación entre a sociedade e o medio. Nestas terras labregas as familias tiñan que asegurar o seu autoconsumo alimenticio. Fixérono coa cría e mata do porco que, sen dúbida, é unha das señas de identidade máis fondas da Galicia campesiña. A necesidade do vestido levou á transformación da planta do liño en telas. Tódolos oficios artesáns, ferreiros, zoqueiros, carpinteiros, ... especializáronse en atender as demandas dunha poboación necesitada de capacidades técnicas para se poder organizar. As construcións eran deudoras dos materiais do lugar. Por iso os xistos e os granitos dominan unhas edificacións adaptadas as necesidades básicas da vida campesiña. As súas cubertas, de tella curva do país, fabricáronse nas tilleiras que utilizaron as bolsas a.reí-llosas aquí localizadas. En definitiva é Lalín, o seu termo municipal, un bo expoñente dunha realidade e dunha cultura pasada, aínda que non moi lonxana e que nalgúns casos se mantén de xeito residual, que énos necesario coñecer e, sobre todo, conservar e transmitir para o futuro. Este é o obxecto fundamental desta nova publicación do Seminario de Estudos de Deza.

Román Rodríguez González
Concelleiro de Cultura do Concello de Lalín

AUTORES DAS FOTOGRAFÍAS

Emilio Arauxo

(Fotografías de A Mata, Jesús Blanco ---cesteiro-, cedidas polo Museo Casa do Patrón)

Nuria Calo Ramos

David Conde Lourido

Beatriz Pereiras Magariños

Fernando Pereiras Magariños

Manuel Rodríguez Calviño

COLABORACIÓNS E INFORMANTES:

Museo Etnográfico Casa do Patrón (Codeseda, Doade, Lalín)

Dolores Varela González

Carmen Sánchez Costa

Hortensia Taboada

Eliseo Carballa Fidalgo

Manuel Blanco Carballude

• Josefa Crespo Costa

Rosa M^a Taboada Dobarro

Belisario Fariñas

Manuel Regalade

Cesarina Fernández

José Daniel Pausada

Antonio de Benita

Alfonso Ferro Iglesias

Antonio Dobarro Ferradás

Manuel Fernández

Benito Vázquez Gestoso

Daniel Iglesias (zapateiro)

Servando López

Carmen Fernández

José López Sánchez

Manuel Rodríguez Blanco

Ramón Soto Carrón

Manuel Belisario Antonio Fernández González

Amparo Varela Soto

Daniel Iglesias Varela

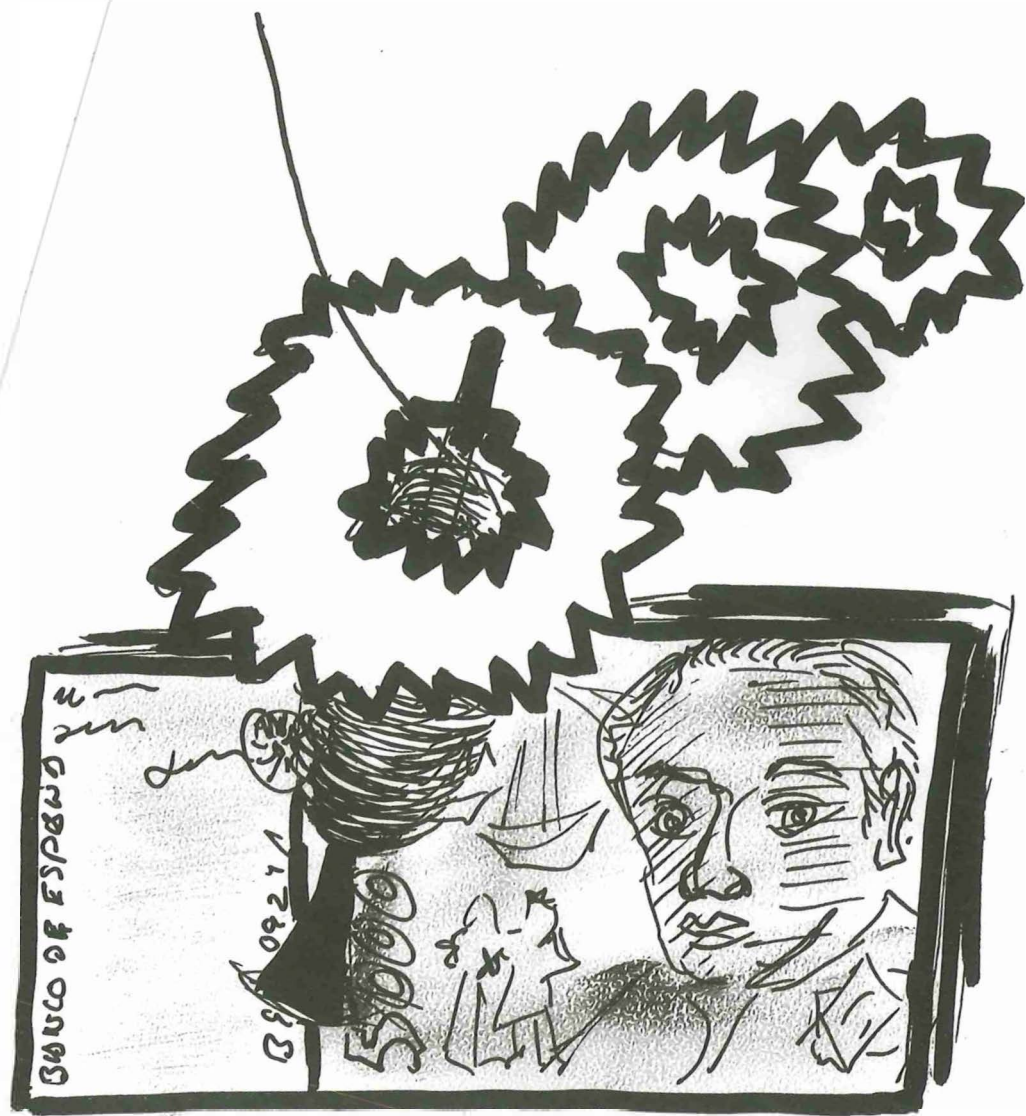




Foto: E. Araújo

AMATA

Beatriz Pereira Magariños

Informante:

- Daniel Iglesias, de 68 anos, nado en San Pedro de Doade e residente en Santa María de Soutolongo.

aporco ten unha grande importancia na economía campesiña galega, xa que ten unha finalidade de autoconsumo de carne e mantenza, sendo moi raro antigamente o fogar que non tivese ningún. Proba disto é o dito *"Teña eu porcos, aunque non teña olios"* (GONZÁLEZ 1997: 286).

A **mata ou matanza** do porco é unha tradición ancestral que se repite ano tras ano por toda a área rural galega. A chegada do San Martiño e do frío marca o comezo dun ritual envolto en fume e sangue que, con algunha variante, se repite por toda a xeografía galega, e que durará ata xaneiro ou febreiro (despois non porque millora o tempo). Hai varias datas para facer a matanza, tal como ven reflexado no refraneiro (GONZÁLEZ 1997: 287):

- 18 outubro: *"Polo San Lucas mata o teu porco e barra as túas cubas"*.
- 11 novembro: *"Polo San Martiño mata o teu porquiño"*.
- 30 novembro: *"Polo Santo André colle o porco polo pé"*. *"Polo Santo André mata o teu porco como é"*.
- 21 decembro: *"Polo Santo Tomé col/e o porco polo pé"*.
- No Nadal: *"Polo Santo André agarra o porco polo pé e se non o queres mata,; déixao para o Nadal"*.

O noso informante díxonos que, na súa parroquia, é a partir do día 8 de decembro, *"cando o tempo enfía e non hai moscas"*, cando ten lugar a mata do

porco en conveniencia coa familia máis achegada (pais e fillos, "*ou os que se leven ben*"), xa que normalmente mátase primeiro o dun e despois o doutro familiar, axudándose uns ós outros. En xeral, a matanza supón un día de festa á que acuden familiares e veciños para axudar a suxeitar o porco (xeralmente homes) e lavar as tripas (xeralmente as mulleres) (GONZÁLEZ 1997: 288).

Para matalo, o porco (xeralmente mercado nas feiras) ten que estar cebado ("*canto máis cebadiño millar*") e, normalmente, para que sexa unha carne sabrosa, ten que ter como mínimo un ano, e se é posible, que sexan capados. Di Daniel que o sabor da carne cambia moitísimo se os porcos son capados ou non. No caso de que sexa unha porca, hai que procurar non matala cando ten o celo (nesta zona dise "*andar Eparco*"). Hai que contarlle 8 días dende que empeza e 8 antes de que volva a empezar (ós 18 días); habería que matala, pois, entre os 12 e os 15 días de empezarlle o celo. Para **cebar** ó **cerdo** dáselle de comer, o que ten suficiente na casa, trigo e millo moído, e o que non, mércao nun criadeiro ou merca "*tercerilla*", por exemplo, e algo de pienso ("*aínda que seca a carne*"). Dáselle tamén remolacha, patacas, verdura ou herba, que fai que a carne sexa moito máis sabrosa, cunha cor máis vermella ("*con cebada é máis descolorida*"). En xeral, a alimentación do porco consiste en *lavaduras* ou *encaldada* (sobras do xantar, cascas de patacas, berzas, etc.) (LORENZO 1962: 307). O porco empeza a ser cebado cando está preto a época da mata, aumentando entón a cantidade e calidade dos alimentos (millo, patacas cocidas, castañas, nabos, etc.).

Cada sitio fai a mata ó seu xeito, como aprendeu cada un, "*aínda que lago hai aquilo que se di de cada maestrillo co seu librillo*". Para matar o porco non vale calquera, "*porque Emillar mételle catro coiteladas e o parco marcha berrando*". Por regra xeral, o porco ponse enriba do **carro** ou nos **bancos de matar** ou **de sangrar**. Os **agarrantes** son os que suxeitan ó porco polas orellas e polas patas mentras o **matachín** (que sempre é un home) lle crava o coitelo (LORENZO 1962: 309). Nembargantes, algúns cólgano no matadeiro, métenlle unha pinza na orella e o matan con corrente eléctrica. Outros cólgano na grúa do tractor e métenlle o coitelo por abaixo, deixándoo desangrar así. Outros atan o porco a un poste. Na parroquia de Daniel, antigamente deitábase o porco no carro das vacas (previamente forrado) sobre o lado esquerdo. Entón, o matachín collíao polo fouciño coa man esquerda, e mentres outro levantaba ben a pata de diante, metíalle o coitelo dereito á "*arca da sangue*" (onde están os pulmóns e o corazón), morrendo o porco desangrado. Pero agora fixeron "*uns ferros con cable de aceiro polo medio*" que se lle meten ó porco no fouciño, tírase para arriba e ábrenselle as patas de <liante (quedando "*agachado de atrás*") para que o matachín lle crave o coitelo, deixando despois que se desangre de todo (tarda uns minutos). Mentres se dasangra, unha muller encárgase de **remexer o sangue** que cae no caldeiro cun pau ou cunha culler de madeira ata que se enfríe para que non calle (LORENZO 1962: 309). Aquí, na zona de Lalín, recollía o sangue unha muller cun pouciño "*moi feito, redondo, ben*

labradiño e limpo". Así que o porco vai quedando sen sangue pulea, e hai que votarse enriba del para que non se mace a carne.

Unha vez que perdeu todo o sangue, báixase ó chan o porco para **chamuscalo** (cousa que tamén fai o matachín), normalmente con palla (*colmo*), sen queimalo, pám quitarlle os pelos e a borralla. Despois ráspase con coitelos e frégase con auga quente e pedras (LORENZO 1962: 310). Hoxe emprégase un soprete para chamuscalo. Cando estaba en Doade, Daniel e a súa familia chamuscaban o porco con carqueixa, pero en Sotolongo, como non a teñen, usan os fentos. Tamén se chamuscaba con palla de centeo, *"pero fai lloío fume e pon a carne afumada"*. Chamuscan, entón, con fentos ata que a pel do porco se pon *"ben doradiiia e duriña"*, para despois rascar e limpar a borralla (*"para que non lle queden pelos nin causa ningunha"*) petando nel cunha xesta de codeso. Tamén hai que quantarlle as patas co lume e quitarlle os cascos para que lle quede só a uña. Logo ponse o porco nunha mesa axeitada para lavallo ben cun cepillo ou dous (normalmente os rapaces máis pequenos) e raspalo cun coitelo axeitado (o matachín).

Unha vez ben preparado, hai que **quitarlle as vísceras**. Ponse o porco mm banco panza arriba ou ben cólgase, córtaselle a *"barbadela e chégase ata a punta do fuciño"*, cortándolle a gorxa e quitándolle a lingua (que se vota nun caldeirn).

Logo cóllense as patas, unha de diante e unha de atrás, un pouco abertas, e o matachín abre o porco en canal, facendo un corte dende a papadela ata o cu. Pende o coitelo ata que atopa o unto e sácao todo coa man, primeiro dun lado, ata que atopa o ril, sacándoo para arriba, e despois do outro lado. As mulleres son as que apartan o ril do unto.

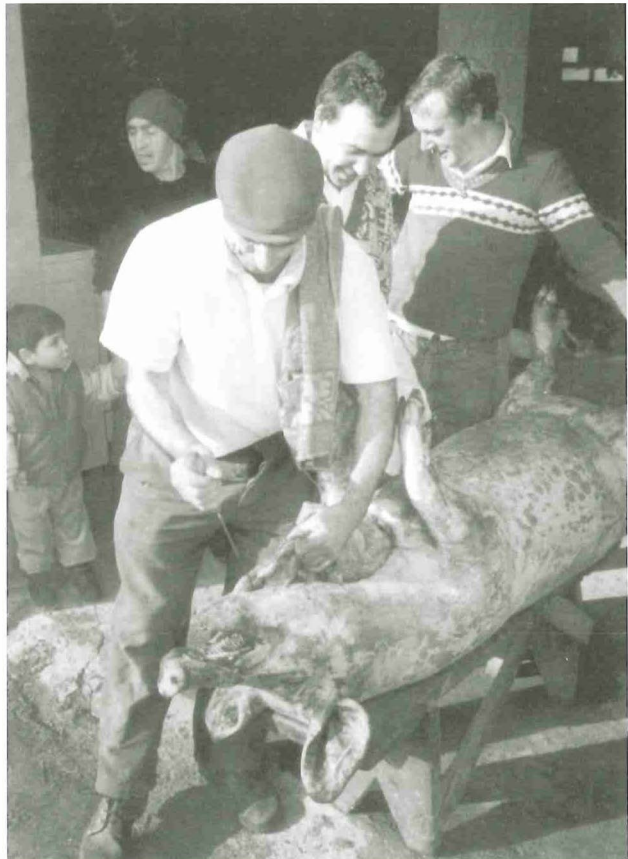


Foto: E. Araújo

Daniel Iglesias cortándolle ó porco a papadela e a gorxa.

Unha vez quitado o unto, o matachín arrinca coa man a gorxa e vai tirando para atrás, collendo o que é a tripa e cortando ó redor. Despois átalles un fío ou un cordel para que non perda nada e mételle unha man por dentro para empuxar mentras que coa outra colle unhas "tenillas" que hai abaixo e rípaas para arriba. Colle entón as tripas e todo e bótaas a un cubo.

O figado quítase tamén ó quitar as tripas, e logo quítaselle o fel, *"porque se non calle mal gusto"*. Despois corta a "tenilla" da "arca da sangue" e ripa os pulmóns (as alegrías) e o corazón. Ó corazón quítanselle as orellas (ás que bombean o sangue), ábrese ó medio e bátase nmm cubo. Despois ábrese máis o parco entre as patas de diante cunha machada e pícanse un pouco as costelas

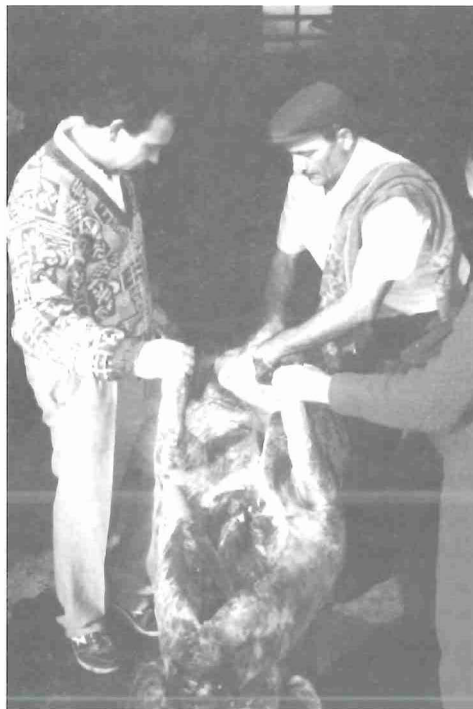


Foto: E Araúxo

Sacándolle o unto.



Foto: E Araúxo

Sacándolle as tripas.

ós lados da columna vertebral (a soá) *"pegadiño, nada máis o que é a columna vertebral"*. *"Tamén hai quen lle corta o puente (onde se unen os dous xamóns, onde vai o cú e o meixadeiro) e hai quen non lle corta"*.

Por último, **cólgase** o parco ata o día seguinte para que bote o sangue que lle queda, á vez que a carne se poderá cortar millar e estará fría para poder salgala (GONZÁLEZ 1997: 292). Di Daniel que, cando o porco é moi grande, cólgano cunbas anelas palas patas de atrás despois de estar ben lavado. Pégaselle un corte por riba do fouciño e por ahí perde a auga e o pouco sangue que tiña nas veas. Despois déixase así ata o día seguinte, 24 horas ou así.



Foto: E Araixo

Colgando o porco.

párteselle lago ó medio a mandíbula inferior, ábrese á metade e guítanselle os sesos e os ollos e despois lávase ben (sempre queda un pouco de sangue) en auga fría (non pode ser en auga quente porgue '*Jiá a carne moi blandiña*'). Á soá guítaselle o máis gordo, que vai para os chourizos, e o resto córtase en trozos de 40 cms máis ou menos ("*dúas cuartas*") e métese no **salgadeiro** ou **salgadeira** (caixón de madeira cun bico aberto na parte de <liante e con canalóns no fondo) (LORENZO 1962: 310). A carne sácase do sal ós 15 ou 20 días, gardándose despois na cociña, onde se colga na lareira para afumala (LORENZO 1962: 311) ou nun sitio seco e aireado (hórreo, faiado, etc.)

Unha vez que o porco está colgado e está a comida feita, sobre as tres da tarde, come toda a familia xunta, todos os que foron a matar o parco. E ó outro día, cando se parte o parco, tamén comen xuntos.

Ó día seguinte **pártese** o porco, variando o xeito de despedazalo segundo sexa "*para o consumo ou para o conxelado*,-". No primeiro caso, cando se colga o parco fáiselle unha tira duns 3 cms máis ou menos, dende a orella ata o rabo, "*un fio dereitiño*", por un lado e lago polo outro, e crávaselle o coitelo ata atapar coa punta as costelas, quedando a columna vertebral no medio.

Logo ponse o parco panza arriba, córtaselle a cachola (*cachucha* ou *cacheira*) e ponse para un lado, ábrese o parco de arriba a abaixo polo lado da soá, pártese á metade e pásase ó outro lado. Á cachola



Foto: E Araixo

Comeza o despece.

(GONZÁLEZ 1997: 289). Despois quítase o lacón (que é a pata de diante) "*en redondo*" e o xamón, "*tamén en redondo, abríndolle o puente*". As recortas van todas para os chourizos. O touciño, o lacón e o xamón póñense encima dun carro, cun plástico por abaixo ou "*unha causa timpa*". Despois métense ó salgadeiro e frégaselle ben o sal, principalmente onde hai ósos no lacón e no xamón. Hai que fregar moito coa man para que se introduza o sal. Para salgar a cacheira hai que cortala antes para que entre ben o sal. Non todo vai para á salgadeira, xa que algunhas partes pódense comer en fresco, como as *miudanzas*, o corazón, os riles, o fígado, etc., nunha festa chamada *figadeira* á que asisten os familiares (LORENZO 1962: 311). Dinos Daniel que hai sitios nos que matan o porco e xa o comen no mesmo día, por exemplo en Cataluña, xuntándose toda a familia e o vecindario, pero que eles gardan o porco para todo o ano.

Se a carne é para meter no conxelador, "*xa se fai a causa diferente*". A mata é a mesma, só que no canto de facerlle un cisco polo medio da columna abaixo, métese o fio dende o centro da cacheira, máis ou menos onde terminan as orellas, ó rabo, facendo unha liña dereita. Despois apártaselle un pouquiño unha tiriña que ten, "*como unha entretela*", váiselle metendo a punta do coitelo e apártase un pouco para un lado o touciño, e para o outro día hai que cortarlle a cachola. En vez de abrilo e cortarlle a costela a rente do que é a columna vertebral, márcanse tres dedos de costela e córtanse. Quítanse os ósos e métese a carne en anacos no conxelador, en bolsas con etiquetas (xamón, costela, chuleta, etc.). O único que non se mete no conxelador é a cachola, xa que hai que salgala ("*se non non ten gusto ningún*"). O touciño e o bandullo tamén se salgan, ou pódense meter no conxelador, "*aínda que no conxelador é millar meter todo o que é o magro*".

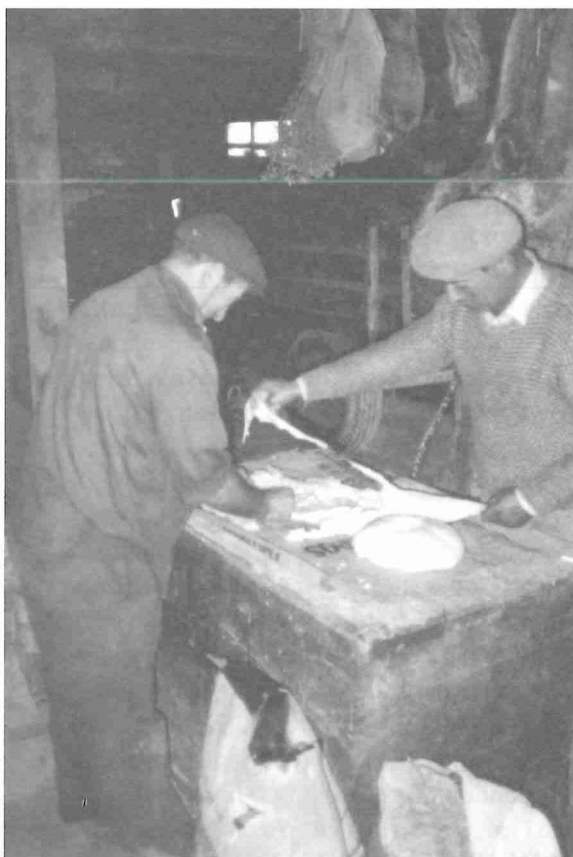


Foto: E. Araújo

O porco é moi aproveitable (*"aprovéitase den.de a punta do fouciño ata o rabo"*) e *"cada parte ten un sabor"*. Por exemplo, a **orella** unhas veces cócese cocida, e outras veces cócese *"o que é a parte delgada ata o ouvido"*, pfcase e *"cócese como o pulpo"*, con pemento picante, aceite e sal. Ó **unto** bótaselle tres pasadas de sal (*"sal Illenuda"*), ponse emiba dunha mesa, *"tíraselle o sal e empézase a envolver todo, dán.dolle forma de pan redondo (n.outros sitios envólven.o coma quen. envolve unha manta), bátase nunha fonte ou nunha pota, rebátase ben rebatido ó redo,; fáiselle un buratiño no medio, méteselle un dedo e vótase un pouco de sal"*. Despois hai que deixar que enfríe e envólvese cun papel, átase con catro cordeis e cáigase onda o fume todo o ano. Emprégase despois para facer o caldo.

O **lacón** *"é a parte máis sabrosa do parco"*, e pódese facer para o caldo ou asado (*"se é f-escó, se é salgado non se pode facer asado"*). O **xamón** pódese comer en bistés, cocido ou cru. Di Daniel que na súa casa tómano moito en bistés, salgándoo e colgándoo no fumeiro (*"fáiselle lume"*) primeiro. Ó que está bastante sequiño, córtase en rebanadas planas, e ponse a desalgar. Ó día seguinte, collen un pano, secan o xamón, rebózano con ovo e pan relado *"é á sartén"*. As **costelas** pódense tomar salgadas, fritidas ou guisadas. O **estómago ou bandullo**, se é para



Foto: E Amúxo

Limpando as tripas.

salgar, hai que cocelo antes. *"Ábrese, límpase e ráscase ben, escócese, dáselles un fervor ou dous durante un cuarto de hora máis ou menos, sácase e ó que enfria sálgase ou métese no conxelador"*. Na casa de Daniel cócese e logo córtase cunha tesoura *"coma quen corta o pulpo"* e bótaselle un pouco de aceite e pemento picante. O **figado** pódese comer en bistés ou picadiño con cebola, porque se se frite só ponse duro *"coma un corno"*. Ós **riles** tamén hai que lle botar *"causas de ablande"*. O **corazón** córtase á metade, sálgase e cómese cocido. As **tripas** xa non se aproveitan (bótanse nun cubo para os cans ou nunha escombreira e mércanse xa salgadas), pero antes as mulleres lavábanas para facer **chourizos** ou **morcillas**.

A tripa menuda lavábase ben e límpabase cun bimbio dobrado para escamala, por dentro e por fóra, e ía para os chourizos, de carne e cebola. As tripas gordas lavábanas moi ben lavadiñas e ía para as morcillas, que se facían con uvas, figos, arroz cocido, azucre... *"bueno, unha remexida"*. Os chourizos de carne e cebola presentan variantes nalgunhas zonas: *o pedro* (chourizo de cebola feito coa tripa gorda); *chourelas* (de cebola feitos no intestino delgado); *morcillas* (zarza con sangue cocido, pasas, zucre, canela, etc.); *salchichón* (zarza de raxo con cravo, pementa e outras especias) (LORENZO 1962: 315). Nalgúns sitios recóllese o sangue (aquí xa non se recolle), como na zona de Porriño, *"onde o cocían mm pote de ferro con fariña, uvas ou figos, e chamábanlle ofilió"*. As mulleres son as encargadas de facer as **filloas**, que poden ser de sangue (*fillós*) ou brancas, ou de preparar o sangue cocido. Di Daniel que eles non lle botaban ó sangue auga nin nada, somentes, ó millar, un cacho de cebola ou un dente de allo, e batíase ata que o sangue quedaba líquido de todo. Despois colábano ben e gardábano nun cachato de barro, e ós tres ou catro días facían filloas. Botábanlle fariña e remexían ben, ata que se poñía máis ou menos unha pasta. Botábanas na sartén ou nunha fiolleira, poñíana ó lume, *"con catro pes e as brasas por abaixo"*, e facían as filloas. Os **sesos** pódense aproveitar e cocíñalos con ovo batido. A **vincha** lavábase, hinchábase e deixábase para meter a manteiga (agora xa non se fai), ou a usaban os rapaces para xogar con ela, inflándoa e quentándoa no lume. Para facer a **manteiga**, pártese a graxa e bótase na tixola para que se derreta. Posteriormente cólase e gárdase en cuneas ou na vincha. Os restos que quedan da graxa despois de derretila son os **chicharróns** ou **roxós** (empréganse para facer, por exemplo, as tortas de chicharróns) (LORENZO 1962: 315).

Canto máis cedo se empece a mata millar, dependendo tamén da xente que haxa para axudar. O que máis tempo leva é chamuscalo, rascalo, lavallo e preparalo, *"abrilo pouco tempo leva"*. Antes daba igual matar un día pola semana ou o fin de semana porque todo o mundo traballaba na casa. Agora, como todo o mundo traballa, é millar matar o fin de semana ou os días festivos, *"como o día da Concepción ou o día Santo dos Reises, se se chega alá, porque un mataba un día e outro noutro, e había que reparir"*.

Di Daniel que non se pode matar o porco un día de néboa, aínda que esté a chover ou a nevar, porque despois está a carne todo o ano moi blanda, "*farraposa*". Hai quen mira cousas como o da niebla á hora de facer a mata e hai quen non. Algúns creen que se matan en crecente a carne aumenta e se matan en decrecente a carne quédase como está ou devece. Outros coidan que é millor escoller un día que non chova e que non sexa lúa nova, pois a carne derramárase (LORENZO 1962: 308).

Rematarei este capítulo cun conto de Daniel, que demostra a importancia que ten o porco na mentalidade e na economía rural galega: "*Dous cazadores discutían sobre cal era a millar ave: se a perdiz ou a codorniz. Estaban a discutir acaloradamente cando atoparon un portugués e Jónonlle preguntar cal cría el que era a millar ave, contestándolle o portugués que se voase, o parco sería a millar ave.*"



Foto: M. Rodríguez
(Pezas do Museo Casa do Patrón).

AS FIBRAS TÉXTILES: A LA E O LIÑO

Beatriz Pereira Magariños

- Manuel Rodríguez Calviño¹
- Informantes²:
- Dña. Dolores Varela (Doade)
 - Dña. Carmen Sánchez (Doade)
 - Dña. Hortensia Taboada (Zabra)
 - D. Eliseo Carballal Fidalgo (Cercio)
 - D. Manuel Blanco Carballude (Cercio)

Atendendo ó dita popular, o nome de Lalín débese á abundancia de la e liño na comarca. Dúas fibras que nesta zona, ó igual que no resto de Galicia formaron parte primordial da vida, á economía e ó traballo diario da sociedade campesiña dende hai séculas. Será ben entrada a segunda metade do século XX, cando os tecidos industriais despracen definitivamente a estas fibras dos xa poneos usos que tiñan nos últimos tempos, pasando sabas, colchas e cobertores, verdadeiras obras de arte nalgúns casos, a formar parte do esquecido fondo de huchas e armarios, poñendo fin a este xeito a unha actividade secular, ó oficio das tecedeiras, e tamén ó sistema de relacións sociais que se daban entorno á actividade de transformación, fuxindo todo elo ca chegada da modernidade.

O proceso de transformación é practicamente igual en toda Galicia, aínda que en todos os lugares hai particularidades. Nas súas partes, no instrumental, e principalmente nas denominacións para as fases, ou os utensilios.

La e liño, precisan dun proceso de transformación diferente, debido ás características de cada unha e á súa orixe, animal e vexetal respectivamente.

É moito máis curto e sinxelo no primeiro caso, e chegado a calor da primavera, había que rapar as ovellas, para que non sufrisen a calor do verán que ía

¹ Fotografías do mesmo autor.

² O meu agradecemento a todos eles pola súa colaboración e por poñer os seus recordos e coñecementos a nosa disposición.

chegar. Esa la pasábase por auga para que perdesse parte da suciedade e dos restos de matorrais que se enliaban nesta ó andar ceibos os animais. Logo poñíase un pote ó lume con auga a ferver e xabón, ca la dentro. Ó fervela íbase ó río e en quente botábase directamente na auga fría, "*...era a forma de que quedase máis blanca. Se se botaba fría non blanqueaba tanto...*". Despois de fregala poñíase a clareo, estendida nun campo ou *tendal*, esperando a que os raios do sol tornasen a súa cor amarela mm branco o máis puro posible.

Era cando unha vez seca se recollía e se gardaba para distintas funcións, como encher colchóns tras ser cardada, ou fiala para despois facer calcetíns ou mandala a tecer e facer colchas, cobertores, ou pezas de pano para a confección de saias, mandiles, etc.

Para fiala era preciso "*... espelila cas mans...*", que consistía en abrir as fibras e separalas, para logo colocalas na roca e fiala igual que se facía co liño, cos mesmos utensilios, a *roca* e o *fuso*.

Unha vez feitos os novelos de fío, podíanse tinguir de diferentes cores para a confección de roupa de cama, ou ben calcetábase.

Pola contra, o liño precisaba dun proceso moito máis longo e laborioso, máis ou menos un ano dende a sementeira ata a confección de produtos elaborados.

En Cercio constátase o cultivo de tres variantes, *Mourisco*, *Holandés* e *Manso*, que se sementaban en setembro-outubro o Mourisco, e na primavera os outros. O Manso era o máis difundido, por ter máis cantidade de fibra e de mellor calidade, fronte ó Mourisco, que precisaba de menores coidados no cultivo e soportaba terras de menor calidade, de gran tamaño, pero con unha abundante parte leñosa en detrimento da cantidade de fibra.

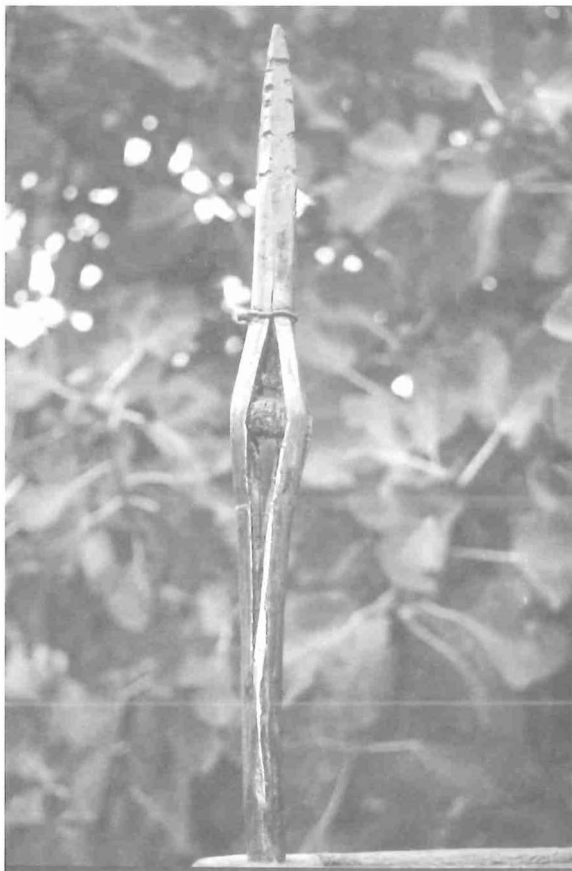


Foto: M. Rodríguez

Peza do Museo Casa do Patrón.

Era preciso estercar ben o terreo, labralo e gradalo para a sementeira. Unha vez que estaba a semente na terra, angazábase para eliminar pedras, e que quedase ben achanzadiño.

Nace moi rápido, e ó que tiña uns quince centímetros había que *man.dalo e arrebolalo*. Consistía en tumbalo "...tumbabámonos encima del. Ás doce xa estaba levantado...", para sacar as malas herbas, a "...gorga...".

O liño é moi esixente na calidade do terreo, así como tamén precisa para o seu desenrollo frecuentes regas, debido ó corto ciclo vital e á pouca profundidade das súas raiceiras.

Co fin da primavera ou ós inicios do verán xa está maduro, e viña o momento de *arrigalo*. Un traballo de mulleres, que se encargaban de poñer as *presas* ou mancheas de liño en feixes, formando

unha cruz, para que non se mezclasen. Feixes que logo eran levados á casa, e na eira os homes instalaban o *ripo*, peine vertical con dentes de ferro ou madeira, utilizado para arrancar as cocas da semente. "...para ripar viñan os homes, eles ripaban e as mulleres dabámoslle as presas...". Logo volvíanse as presas ós feixes, que se ataban para levalos ó río para "...empozalos e que se curtira...". No remanso dun río ou regato sumerxíanse os feixes, e sobre eles poñíanse pólas e pedras para que non os levara a auga. Deixábanse durante oito ou nove días. Pasado este tempo enxuagábanse xa na poza e estirábanse en vieiras mm campo para que secasen durante catro ou cinco días, momento no que se recollía de novo en feixes para levalo á casa. Era entorno ó mes de agosto, ca calor, cando se mazaba para separar a fibra da parte leñosa. Facíase golpeando as presas de liño con mazas de madeira sobre os maza-doiros, bancos de pedra. Podíase facer con unha ou dúas mazas. Era o que se chamaba a "...maza do liño...", aínda que se podía repasar, denominándose *remaza*.



Foto: M Rodríguez

Peza do Museo Casa do Patrón.

Este sistema é común a toda Galicia, aínda que existen tamén outros sistemas. Un deles, o menos frecuente, dáse en algunhas zonas desta comarca. É o *mazadoiro do liño*, denominado *trillo* en A Estrada (Rodríguez, 1999), ou *engheio do liño* en Portugal (Oliveira, 1978). É un mecanismo hidráulico que move dúas rodas dentadas entre as que se introduce a pranta para ser mazada, axilizando e facilitando o traballo, e o máis importante, mellorando os resultados.

Na zona de Deza funcionaron, cando menos, dende principios de século en Carmoega "...os de Manuel da Devesa...", ou nos lugares de Toiriz e Rodís.

Este sistema, frecuente en Portugal, aparece como algo moi puntual en Galicia, e só se teñen localizado ata o de agora dous en A Estrada e estes da comarca de Deza.

Estes mazadoiros eran de propiedade particular, e o propietario do liño tiña que mazalo, pagando un porcentaxe de fibra e outro en metálico.

Tras o *mazado* viña a *deluva*, que consistía en fregar contra as mans as fibras para que perdesen parte da *aresta*, colocándoo de novo en presas ben separadas, formando feixes de vinte e catro pares, que forman o que se denominaba un *afusal*.

O seguinte paso é o *espadelado*. A presa apoiábase sobre unha táboa vertical, *espeleiro*, e golpeábase con unha especie de coitela tamén de madeira con unha asa e ca parte inferior afiada, *espadela*. Así conseguíase extraer a parte máis mala da fibra, os *tascos*. Facíase en dúas veces, *baixalo* e *tascalo*.

Espadelábase nunha corte ou mm cuberto, e podíanse xuntar "...*quinze ou vinte mulleres...*", xa que chamaban xente, "...*ibase Æxornal ou Æcambio...*", e como pago dábbase de comer "...*según se podía. Comíase ben. Tomabamos moito anís, e as mulleres algunhas veces emborrachámonos...*". Os homes non participaban nesta laboura, pero asistían para mocear, "...*ciscábanlle os tascos ás mulleres...*".



Foto: M. Rodríguez

Peza do Museo Casa do Patrón.

Rematada esta laboura, os tascos poñíanse en *manetas*, e o resto en pequenos moños chamados *estrigas*. Xa no inverno estas desfaciáanse e *restelábanse*, que consistía en pasar as fibras por unha especie de cepillo, *restelo*, con dentes de ferro, que servían para separar a *estopa*, que quedaba enganchada nos dentes, do *liño*, que era a parte de máis calidade. As fibras de novo volvían a cambiar de formato, a estopa poñíase en manelas como os tascos, e o liño en *cerros*, en espera a que máis entrado o inverno, as mulleres da casa, puxesen na cintura a *roca* e collesen o *fuso*, dispostas a converter coa súa experiencia e habilidade,



Foto: A" Rodríguez

Peza do Museo Casa do Patrón.



Foto: M. Rodríguez

Peza do Museo Casa do Patrón.

unhas simples fibras en longos e brancas fios.

Ademais de usar a roca e o fuso, podíase fiar tamén co *tomo de fiar*, utensilio pouco usado en Galicia en comparación co outro sistema, aínda que estes aparatos constituían estupendas obras do inxerío popular.

Era moi frecuente que as mozas se xuntasen nunha mesma casa para fiar, en *fiças*, que remataban en comida e baile, aínda que era máis normal que cada familia fíase o seu, durante o día e incluso ata altas horas da madrugada, *"... con leña de carpaza hasta sobre do día..."*

"...non gustaba moito o de dar afiw; porque unhas fiaban ben, outras mal e outras como querían..."



Fotos: M. Rodríguez



Foto: M. Rodríguez

Cando se xuntaban nunha casa, dábanlle de comer, "... carne, patacas gobernadas con restido e castañas, ou patacas con bacalao e arroz con leite...", "...poñían unha fonte encima da artesa ou no chan, e cada un cunha taza e unha cuchara collía o que quería...".

Alá polo mes de marzo, tal e como di a cantiga, as mazarocas de fío que se facían na base do fuso pasábanse ó sarillo, para facer así as meadas ou madeixas, ca única intención de blanquea/as, conseguindo que os fíos de cor grisáceo tornasen mm branco o máis puro posible. Antes de nada as meadas cocíanse mm pote na lareira, no que se botaba auga, xabón, borralla, romos de sabugueiro e couchelos, e deixábanse ferver todo o día. Aínda húmedas, poñíase unha capa de herba verde no forno do pan e íanse estirando en capas, separadas por verzas, deixándoas toda a noite. Logo sacábanse para levalas a un lavadoiro, fregalas, petalas e logo poñelas a clareo, "... unha semana ou máis, según h.oubese sol. . .".

Que fixeches, que torciches
Que en marzo non cociches.

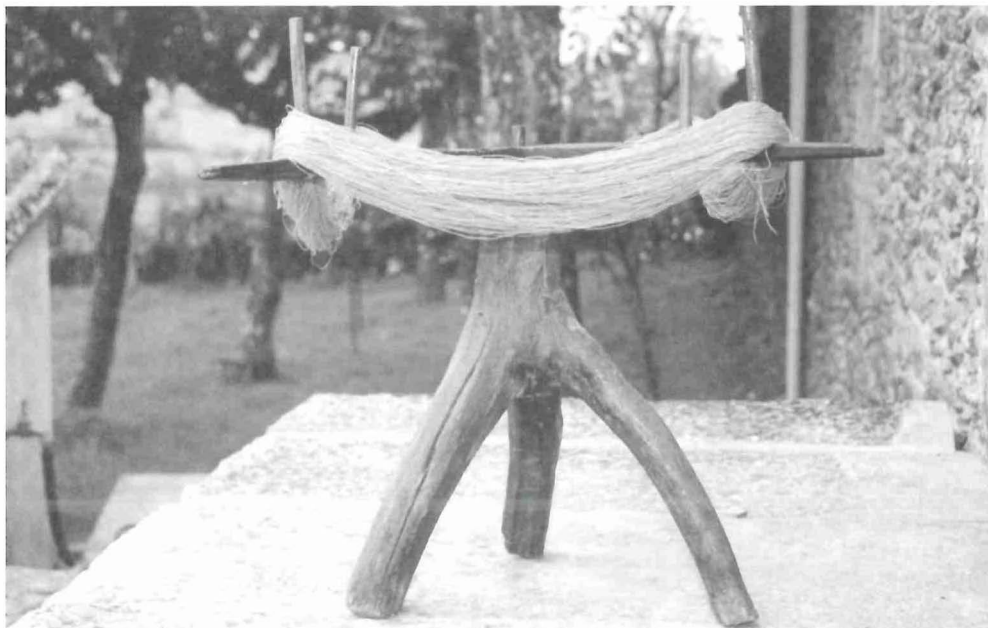
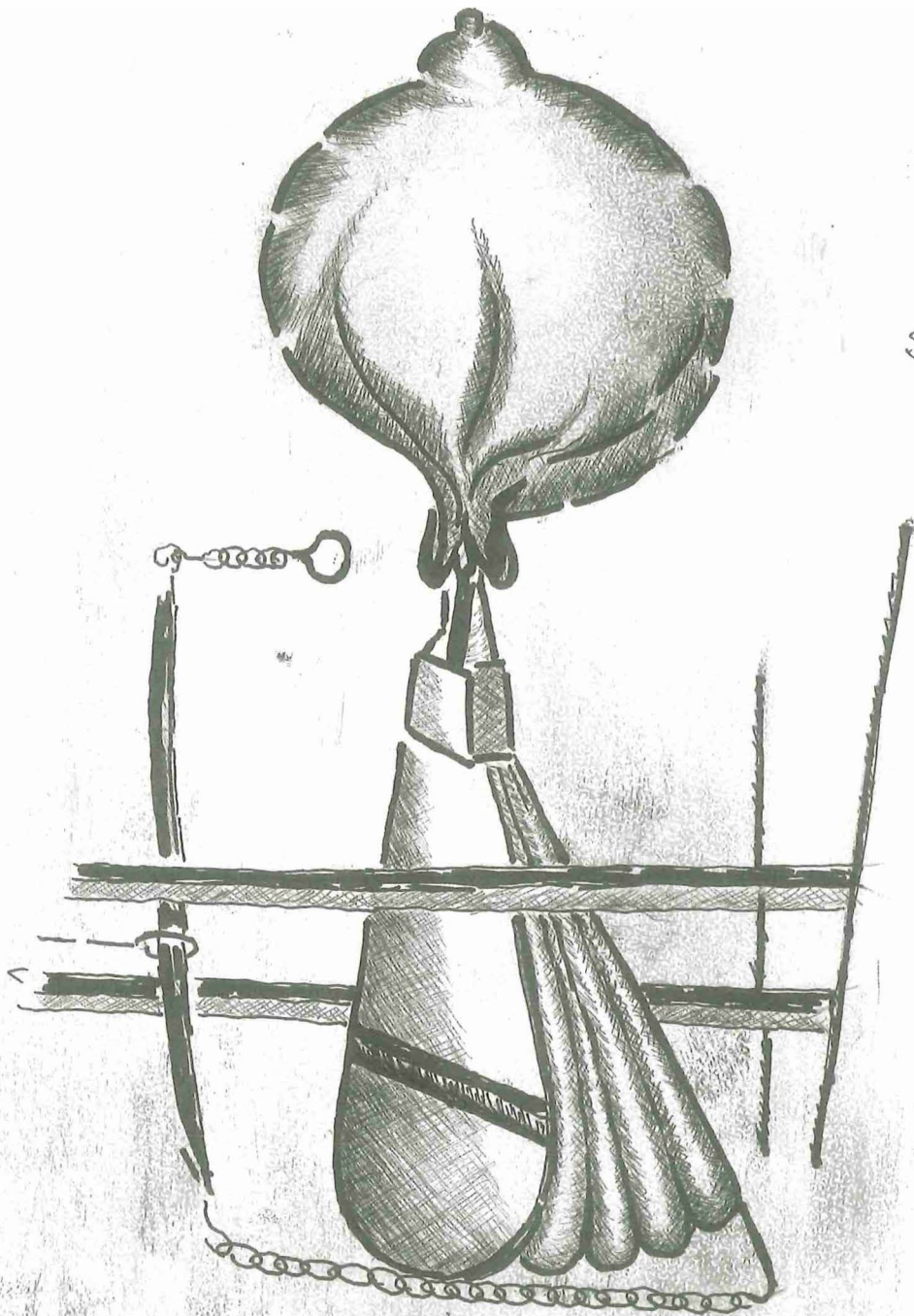


Foto: M. Rodríguez

Peza do Museo Casa do Patrón.

Unha vez branqueadas as marañas, ben limpas e secas, colocábanse na *devadoira*, artiluxio similar ó sarillo, que serve para desfacer as meadas, *devana/as*, e convertilas en *novelos*, que son pequenas bolas de fio. Collíase un cacho dun carozo de millo, ou un coco dos carballos e íase enrolando, ata o tamaño desexado, quedando xa preparados para meter nun saco e levar á tecedeira, para convertirse nun tecido, nunha colcha, unha sabena, unhas cirolas ou unha camisa.



frances



Foto: B. Pereiras

OS FERREIROS

Beatriz Pereiras Magariños

Informantes:

- José López Sánchez, de 82 anos, nado en Doade e residente no lugar de Muiños (Vilanova)
- Manuel Rodríguez Blanco, de 75 anos, nado na parroquia de Vilanova e residente no lugar de Medelo (As Xestas)
- Ramón Soto, de 69 anos, nado e residente en Doade

O oficio de ferreiro ten unha **longa tradición** en Galicia. Moi ben considerados noutros tempos ó ser os máis importantes abastecedores de todo tipo de útiles para a comunidade campesiña ata fai pouco, hoxe o seu traballo vese reducido a pequenos arranxos ou crabuñas de aparellos por mor da competencia asoballante das factorías industriais. Prácticamente en todas as aldeas galegas houbo, ou aínda hai, alguén que se adicase ó traballo de ferreiro.

O traballo do ferro documéntase xa no mundo castrexo, e será na Idade Media cando as **ferrerías** (instalacións nas que se levaba a cabo a fundición do mineral de ferro) aparecen vinculadas ós mosteiros e linaxes, proliferando no século XVI (FILGUEIRA 1953: 53), entre as que se poden salientar as xa ben coñecidas de O Courel (Lugo), e que estiveron en funcionamento ata finais do século pasado. A explotación do mineral facíase sobre todo nas montañas de Lugo e Ourense, chegando tamén o ferro dende o País Vasco e Inglaterra. Da importancia do traballo do ferro quedan numerosas testemuñas nos topónimos e antropónimos, tan correntes por toda a xeografía galega, como son Ferraría, Ferreira, Ferreiriña, Ferreiravella, Ferrería, Ferreirías, Ferreiro, Ferreiros, Ferreirós, Ferreiroas, Ferreirúa, Vilar de Ferreiros, etc.

Xeralmente, os ferreiros non se adicaban exclusivamente ó traballo do ferro, se non que o **compaxinaba con outros traballos**, sobre todo no campo. En realidade, o campesiño galego adicouse en moitos casos a unha segunda actividade non agrícola co fin de facer fronte ás súas pequenas explotacións e á súa economía de

subsistencia, ou ben para prestar un servizo especializado ós veciños a cambio dunha remuneración, oficio artesán ou habilidade tradicional recibido por tradición familiar ou local (FIDALGO 1990-1991: 309).

No caso dos nosos informantes, ningún tivera algún familiar que fora ferreiro. **José López** aprendeu o traballo de ferreiro pola súa conta ós 16 anos, cando traballaba no ferrocarril en Botos. Traballou sempre no mesmo sitio, e fai xa 30 anos que deixou o oficio, *"aínda que non de todo"*. Adicaba máis tempo ó traballo de ferreiro que ó traballo no campo. Cando **Manuel Rodríguez** aprendeu xa non era novo, tería uns 25 anos, e foi traballando nunha fundición en Lalín, aínda que outras cousas *"quiteinas de cabeza"*. Despois entrou a traballar no ferrocarril en Botos, durante 6 ou 7 anos. Cando deixou o ferrocarril foi cando montou a forxa en Barreiros. A zafra e a ferramenta mercouna a un ferreiro que fíu para Arxentina, pero a frágua fixoa el. Leva 45 ou 50 anos sendo ferreiro, compaxinando o oficio co traballo no campo. Traballaba na forxa tódolos días, máis ou menos durante unhas 8 horas. Díxome que había outras forxas pola zona: unhas 3 na Xesta e outras <úas en Vilanova. **Ramón Soto** empezou a traballar de ferreiro ós 16 anos, no ferrocarril en Botos. Tería uns 18 anos cando montou a forxa (posteriormente desfixoa e levouna á casa). As pezas e ferramentas comprouñas a un ferreiro de Carballiño. Non vivía <iso soementes, tamén traballaba no campo. Di Manuel que os ferreiros da zona tiñan fama de facer moi ben as cousas. *"A fábrica do Pino, en Pontevedra, foi a primeira fábrica deferramentas"*, di Ramón, antes as facían eles.

Cando no seu pobo ou comarca tiñan pouco traballo, algúns artesáns levaban os seus produtos ás feiras e ós mercados dos arredores, entre eles os ferreiros (GONZÁLEZ 1998: 218). Este é o caso de **Manuel Rodríguez**, que vendía as pezas ós veciños que llas encargaban, facía crabuñas e tamén ía ás feiras a Carballiño, Agolada e O Tellado (no Irixo). En Carballiño (tódolos 16 e últimos de mes) tiña moita clientela, pero xa fai un ano que deixou de ir. As ferramentas pouco a pouco foron subindo de prezo. No Tellado, por exemplo, vendía as fouces a 30 ou 35 ptas. Agora valerían 1.800 ou 2.000 ptas. Nun día podía sacar unhas 20.000 ptas. vendendo na feira. Tamén **Ramón Soto** ía ás feiras, sobre todo ó Tellado (*"agora xa non hai casi nada alí"*), algunha vez á de Carballiño e unhas tres veces á de Agolada. Unha fouce podía vender por unhas 8 ptas. Un día de feira podía vender 20 ou 30 pezas. As feiras levaba ferramentas segundo a época que fose e as actividades agrícolas que se desenrolasen. **José López** non ía ás feiras, viñalle a xente da zona á forxa.

A forxa é o lugar de traballo do fen-eiro, que pode ter un ou varios axudantes. **Di Ramón Soto** que era normal mandar ós fillos de aprendices cos ferreiros, *"era moi cómodo, porque na casa dos ferreiros todas as ferramentas cortaban ben"*. El tivo algún rapaz *"que votou algúns días pensando, pero xa vía que non tiña futuro"*. A forxa é, ademais, un centro de reunión dos veciños, especialmente nos fríos días de inverno (*"nas temporadas de inverno moi bravo, a xente ía saber que había de*

novo onda o ferreiro") e sobre todo os domingos pola mañá, onde disfrutan da calor e da conversa do ferreiro:

*"Quen queira sabe-las causas
vaia á forxa do ferreiro,
de volta polo forno,
veña polo jiadeiro".*

Xeralmente, a forxa ubícase nun local terreo, fóra da vivenda. No seu interior atópase: **a fornalleira**, **fornalla** ou **fragua**, caixón de madeira sobre catro pés cheo de cinza e escorias onde se acende o lume para quentar o ferro, e cunha lousa vertical nun lado cun burato onde vai o **bico do fol**; o **fol**, **foelle** ou **barquín**, de madeira e coiro, que é o que dá aire á fornalleira para a combustión do carbón por medio da toeira e da caña (tubos de saída do aire) (LORENZO 1962: 533) ó **abalalo** (darlle á palanca do fol) (RIVAS 1995: 22); **a zafra** ou **ingre**, cun remate cónico e outro plano, para apoiar o ferro para bater nel e colocada normalmente sobre un tronco de madeira ou **cepo**; **a pía**, con auga, para templar ou enfriar o ferro; e **a moa**, para afiar o fio das ferreentas de corte, cun burato central (**buxe**) redondo ou cadrado (RIVAS 1995: 23) e un **eixe** (ferro redondo) (RIVAS 1995: 25). Ten tamén a forxa un ha



Foto:F. Pereiras

Bico do fol da forxa de José López.

chaminea, conducto por onde sae o fume da forxa (RIVAS 1995: 25). Normalmente emprégase carbón vexetal na fornalleira (elaborado polo *carboeiro*) (FIDALGO 1990-1991: 312), aínda que tamén pódese empregar carbón de pedra.

Dos tres ferreiros ós que entrevistamos, só José López conservaba o fol (fixollo un veciño hai máis de 60 anos). Os demais cambiárono por un ventilador eléctrico. Di Ramón Soto que co fol podía tardar unha hora en conseguir a temperatura necesaria do lume (*"ás veces tilla a alguén que lle dera ó fuelle"*), e que o ventilador eléctrico é máis rápido. Nembargantes, sí conservan os tres a fragua, a zafra, a moa (menos Ramón Soto) e a pía, así como as ferramentas de traballo. Manuel Rodríguez, nos anos que traballou, gastou unhas cinco moas (*"son moi blandas, e ó irse qfiando póiiense longas"*). Eran de granito de Asturias, e mercáballas a un home de Lugo.

Os nosos tres informantes, e en xeral todos os ferreiros da zona, ían comprar o ferro, o aceiro e todas as ferramentas que precisasen a unha ferretería de Lalín (*"o único que había entón"*). Mercaban o ferro por barras, costando cada unha unhas 25 ptas. Dunha baiTa podíanse sacar 3 ou 4 fouces. O carbón (vexetal) viña de Camba (Rodeiro). *"Agora non hai xente que traballe no do carbón"*, di José. Comprábanos por sacos en Lalín (cada saco traía uns 25 Kg de carbón), a unha 4'50 ptas.

As **ferramentas** que emprega o ferreiro no seu traballo son moitas e vai-iadas: **a maza**, para mazar ó principio o ferro (a de José López pesaba 6 Kg); **tenazas** (*de volta, de gancho, dereitas, de tubo, do lume, etc.*) para coller o ferro,



Foto: F Pereiras

Fol da forxa de José López.



Foto: F Pereiras

Zafra e martelo da forxa de Manuel Rodríguez.

con función específica cada unha (por exemplo, *"as que teñen os cabos birados para arriba son para coller ferramentas angulosas, como unha eixada"*; outra tenaza é para darlle a volta ó ferro *"para petar nel na zafra de un lado e do outro"*; outra para agarrar *"un ferro máis gordo"*; outra máis pequena empregábase cando se quería facer un burato na plancha, *"para que non pete nos dedos agarra con esas tenzas un furador ou un cortafríos, pétase e faise o burato"*); diversos tipos de **martelos** (*"un para carabuiiar ferramentas moi gordas e dobrar"*; outro, cun mango máis longo, era para o axudante; un martelo cunha parte roma e outra cuadrangular, o *martelo de bóla*, era para facer bisagras e, según Manuel Rodríguez, *"é o propio martelo de ferreiro"*) ou o **esteixador** para bater o ferro; **tenzas de corte**, **talladeiras** (cuñas de aceiro con mango) e **tronzafríos ou cortafríos** (*"corta un ferro enfrío que non sexa moi gordo"*) para cortar e dar forma ás planchas; **os furadores** (*"cada un para unha causa, por exemplo para facer buratos na parede e meter un cravo"*), **o punzón**, **o berbiquí** ou o **banco de barrenar** (con tres partes: manivela, fuso e brocas) para furar e avellanar; **tufos** (*"ferros de aliare"*) ferro máis ou menos cónico para facer os buratos das sachas ou aixadas) e **sufradeiras** para dar formas ó ferro; **o calibre** para facer varas redondas ou cadradas para tornillos e cravos e **claveiras** para dar forma ás cabezas. Ten ademáis **o torno**, **limas**, **serras**, **pulidora**, **lixadora**, **tesouras**, **a bigorna** (para meter as pezas *"de ollas"*, como a eixada, para bater nelas e reparalas), **o compás**, **alicates**,

etc., e ferramentas de carpinteiro para mangos ou outras partes de madeira (**serrón, cepillo, trenchas, etc.**) (LORENZO 1962: 534-535). Tamén dispón dun **atizador** ou vara de ferro para remover as brasas, dunha **vasoira** vella de xesta (*xesta*) (RIVAS 1995: 23) que se mete na pía e se molla para asperxar as brasas e así baixar a temperatura e dunha **pá do carbón** para recargar a fornalleira e retirar os residuos da combustión (FIDALGO 1990-1991: 328-331). Ten tamén unha **badana** ou **coiro** (o mandil) (RIVAS 1995: 22).

As **pezas que fabricaban** os ferreiros eran, sobre todo, aparellos de labranza como **fouces, fouciños, sachas e sachos, legóns, picañas, a sacha de gallos, dentes de grade, gradós, ferros de arado** pequeno, **ferras** para os carros, **machados, picos, palas** ou **eixadas**,



Foto: F. Pereiras
Moa da forxa de Manuel Rodríguez.



Pía, martelos, machadas e fouces de José López.

Foto: F. Pereiras

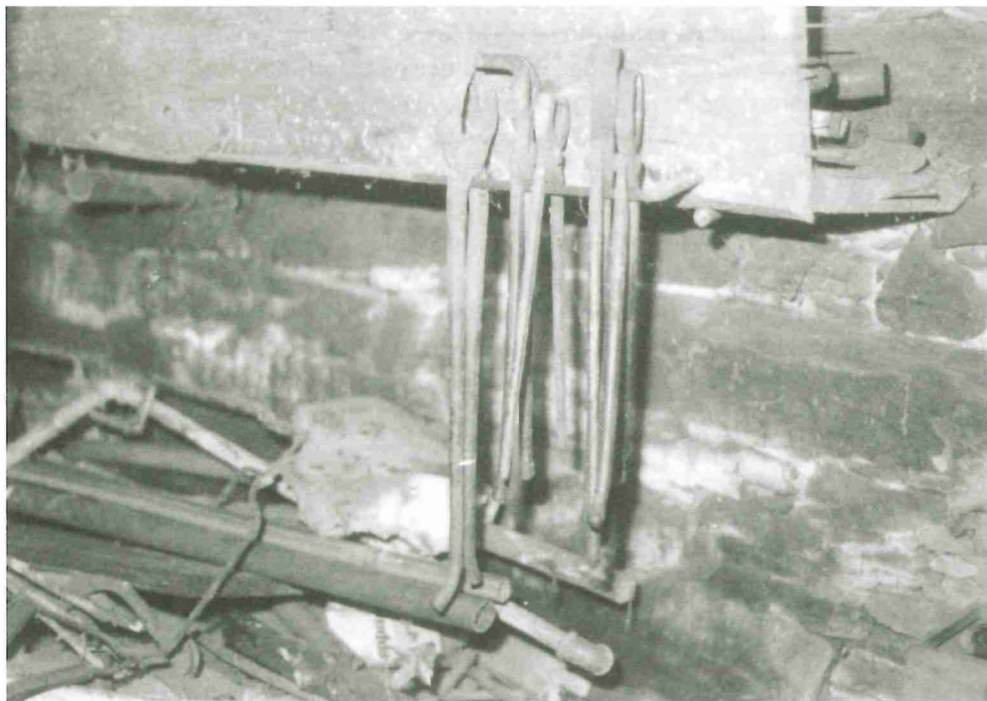


Foto: F. Pereiras

Tenazas de forxa de José López.

ademais de facer as reparacións das mesmas, así como **petadores, reixas, espellos, pechaduras, tiradores e fiadores** de portas e fiestras, **garfos, gramalleiras, bisagras, chaves, veletas, potes, trespiés, caldeiros, coitelos**, etc, (LORENZO 1962: 536 e ss.)

José López fabricaba **fouces, eixadas** (ou ligóns), **machadas, martelos, crabuñas** (o **corte ou crabuño** é o fio da ferramenta; **crabuñar** é darlle a forma ou postura a unha ferramenta) (RIVAS 1995: 24), *"e máis causas"*. O quemáis trabaliaba eran fauces. Por *"labrar o fio"* da fouce cobraba por exemplo 25 céntimos (hoxe unhas 600 ptas. aproximadamente). Unha eixada podía custar 20 pesos. *"Pero houbo moitos prezos, foron subindo moito"*. Cando subían os prezos das pezas, falaban os ferreiros entre si para decidir o que ían cobrar. Di José que agora xa non se necesitan estas ferramentas, *"agora son causas de fábrica"*. Facer unha aixada podíalle levar a José medio día, e unha fouce unhas dúas horas, dependendo do que petase. *"Hai quen ofai mal e oferro non estira, e leva máis tempo. Para petar ben o martillo ten que quedar llano (paralelo ó ferro). Se queda oblicuo fai dente na ferramenta, queda con. aristas e lévalle máis tempo O ferreiro porque ten. que machacar máis para que quede todo pulido"*. Nun día, dependendo do que lle pedía a xente, facía máis ferramentas ou menos. **Manuel Rodríguez** facía sobre todo

fouces, coitelos, eixadas, crabuñas e caldeiros, *"que eran máis fáciles de facer, non levaban tantas voltas"*. Para facer os caldeiros ten un *rodillo de enrolla*, onde mete a chapa para dobrala en forma circular. Despois mete a chapa no *enlazador*, para enlazar a chapa nos dous lados e pechala. E na *máquina* dóbranse un pouco para fóra os lados da chapa. Un caldeiro vendíase ó millor a 25 ou 30 ptas. Pouco a pouco foron subindo de prezo. Podía facer 5 ou 6 fouces nun día. Deixou de traballar o ano pasado, aínda que nos últimos anos o que facía sobre todo eran crabuñas (*"ajuzas"*) e traballaba só 2 ou 3 días ó mes. **Ramón Soto** fixo **reixas** empregando un *compás* (*"era unha diversión, cos outros traballos tiña que sudar moito"*), **fouces, sachas, eixadas, ferros para o arado e machadas**. Tamén arranxaba fementas dos veciños. Facía no día unhas 4 fouces. Se viña alguén que quería varias fouces para vendelas ou para a familia, votaba un día en facelas. E se non, *"algún viña a axudar, votar uns pitillos e charlar"*. Aproveitaba os días fortes de inverno nos que non se votaban as vacas. Vendíanse máis ferramentas en inverno, *"os meses de verán menos, sobre todo gadañas"*. As crabuñas cobrábaas a 1'50 ptas. máis ou menos. Cando cambiou a forxa de sitio xa máis ben era facer soldaduras (*"antes pegaba con placas. Para facer pegamento con placas facían falla máis de 1000°"*).

Fases do traballo: quéntase a barra de ferro na fragua, colléndoa coas tenazas, poñéndoa ó lume e dándolle a volta por un lado e polo outro. A barra primeiro había que dobrala, petábase por dentro para espalmala (estirar o ferro) (RIVAS 1995: 23) *"e ía abrindo"*. Para darlle forma á barra petábase na zafra co martelo. Despois de estar ben quente e preparada a barra coa forma *"dábaselle auga"* (mollábase na pía), e *"víase que os cores ían chegando á punta"*, e entón mollábase outra vez. Dáselle auga cando a forma xa está feita, para que corte. Despois afíase. Tamén facían o enmange de madeira das fouces: quentaban a parte posterior da fouce *"como un cravo delgado"* e metíana no burato do mango. Despois dobraban a punta que saía do mango para suxeitalo ben firme, *"para que non escape"*. *"As pezas de ferro só, non duran tanto como aceiro, é moi blando"*. Para pegar o ferro e o aceiro (*caldear*) (RIVAS 1995: 23) empregaban placa (*"unha plancha composta de unha chea de causas"*), porque non había soldaduras (posteriormente sí as empregaron). Dobrábase unha barra longa de ferro e despois con placa quentábase e pegábase ó lume co aceiro. *"O ferro non corta, o que corta é o aceiro"*.

Para facer a **fouce**, por exemplo, quéntase a barra de ferro (*vergallón*) (RIVAS 1995: 16) e váiselle dando a forma arqueada, *"váiselle facendo a curva e máis o piteiro"*. Empézase pola punta e vaise dobrando. Primeiro facíase o mango, a forma curvada e a punta. *"A fouce hai que perfeccionala sen lle facer ofio, se non estropéase"*. O primeiro que se facía era *"presentala"* e despois íase *"aproximando"*. Hai que ir alternando a barra no lume na zafra, ó millor 20 veces. Ó tela dobrada, agúzase a parte posterior e se enmanga (co ferro quente). Para facer o mango, *"córtanse por ahí uns bidos, o pao máis adaptado para facer o mango"*.

Despois témplase ("*primeiro faise todo e despois se templa*"). Hai que saber templar as pezas (*as templas*), "*se non non vale para nada*". O último que se fai é afiala na moa (había que esperar a que enfriase unha hora máis ou menos), "*ofío non se llefai ata o último*".

O segredo e a **arte do ferreiro** consiste en saber alternar o martelado, os "calores" (recocer o ferro a intervalos regulares para que non quebre) e os "temples" (refliar o fen-o mergullándoo en auga fría) (FIDALGO 1990-1991: 328).

José López tiña unha marca propia de ferreiro que tiña grabada mm ferro e coa que marcaba as ferramentas que el facía: J L (polo seu nome). A peza, unha vez rematada e antes de templala, quentábase e marcábase coa punta dun punteiro. **Ramón Soto** tamén tiña marca de ferreiro, R S, pero abandouna.

A miúdo, o ferreiro exerceu como **curandeiro** debido a certo ar misterioso que posuía a forxa. Así, facían sangrías, purgas, cauterizacións, composición de ósos e remedios para as enfermidades dos animais (FIDALGO 1997: 389).

Son abondosos os **ditos e refráns** en torno ó ferreiro, todos cheos da característica sorna galega. Animóuse Manuel Rodríguez a contarme un refrán de ferreiros:

*"A muller do ferreiriFío
non hai moza coma ela,
de día malla na /erra,
de noite ferreira nela."*

Aínda que non lle atopa moito senso, contoume Ramón Soto este refrán: "*Tes máis cara que oferreiro*", (el vía máis lóxico que fose "*tes máis cara que a zafra do ferreiro*").



Fotos: M. Rodríguez

ZAPATEIROS E ZOQUEIROS

Juan David Conde Lourido

Informantes:

- José Daniel Pausada (zapateiro), lugar de Toxina, parroquia de Noceda (Lalín)
- Antonio de Benita (zoqueiro), parroquia de Bermés (Lalín)
- Alfonso Ferro Iglesias (zoqueiro), parroquia de Merza (Lalín)

Os zoqueiros e os zapateiros son oficios moi antigos que sobreviviron en Galicia ata o desenvolvemento da industria do calzado. Aínda que de funcións parecidas, existen diferencias entre uns e outros: o zoqueiro está máis emparentado quizás co carpinteiro, posto que é o artesán que fabrica os zocos, calzado de coiro coa sola de madeira e o resto de coiro e as zocas, calzado totalmente de madeira; o zapateiro, pola contra, rara vez utiliza a madeira para as solas, sendo estas de coiro e, actualmente, de goma.

OZAPATEIRO

En Toxina, parroquia de Noceda, traballa Xosé Daniel Pousada Riveira, un dos poucos zapateiros con taller artesanal que van quedando en Galicia. Por norma xeral, estes zapateiros aplícanse hoxe á reparación do calzado, pero non á súa elaboración, como no caso de Xosé D. Pousada. Segundo testemuña el mesmo, antes os zapatos facíanse por encarga, toda a peza completa, desde a sola ata o coiro. Tamén se arreglaban zapatos, botando tapas e solas, remendos, etc. Hoxe é moi raro ver un zapato remendado, e os arranxos non acostuman a ser máis que o botado das solas e tapas. Unha diferenza entre os zapateiros e os zoqueiros é que os primeiros recibían os encargos na casa, mentres que os zoqueiros, igual que os xastres, traballaban moito de porta en porta.

Tamén a ferramenta e os materiais cambiaron. Toda aquela máquina á que se lle puido engadir un motor eléctrico, coma o esmeril de pé, modificáronse para acomoda-lo traballo á modernidade. O coiro tamén foi substituído por novos materiais, aínda que se siga usando a pel; para as solas adoptouse a goma, e moitos zapatos son hoxe de pel sintética e aínda de plástico.

A FERRAMENTA

A parte das máquinas con motor, de máis recente uso, a ferramenta dun zapateiro apenas cambiou desde que o naso zapateiro empezou a traballar. Na *banquilla*, ou banco de traballo, organizase toda esta ferramenta.

Para corta-las pezas de coiro e as solas usábanse as *coitelas*, ó lado da *chaira* para afialas. Para corta-la goma recórrese ás *tesoiras*. Para coser están as *subelas* e a *lezna*, as primeiras para as partes de coiro e a segunda para as solas empalmilladas. Tamén se canta coa *máquina de coser*, a *xiratoria*, que cose en tódalas direccións e remenda tódolos rincóns do zapato, e a *cilíndrica*, que cose recto. As partes do zapato móntanse nas *formas* coa axuda dos *bichos*, que estiran os cortes, e apréntanse coas *bigornias*.

Para afina-los coiros úsase a *encospia*, pau de buxo, que quita brillo ás pezas tinguidas con alumbre. O *reboto* é un torno que fai xirar o *esmeril* e as *escofinas* para preparar as solas. Coas *roletas*, quentadas ó lume, fanse os debuxos do zapato se os leva; tamén se poden facer cunha coi.tela cega sobre o coiro mallado e, as máis das veces, os adornos eran pezas fabricadas por ferreiros que se cosían ó zapato. Os buratos para os cordóns fanse co *sacabocados* e asegúranse co *rema-chador*.

Os fías para coser e os cordóns prepáranse con fío de cánabo, preparado con tres partes de pez, unha de cera virxe e un pouco de sebo para que esvare. Esta mezcla quentase para que ligue e bátase en auga para que calle,



Foto: M. Rodríguez
Xosé Daniel Pausada torcendo o fío para facer os cordóns.



Foto: M. Rodríguez
Formas dos zapatos no taller de Xosé D. Pausada.

facendo logo pequenas porcións para untar varios fíos de cánabo que se retorcen, de maneira que queda prepara unha enfiada para coser.

AS PARTES E AS PEZAS DO ZAPATO

O zapato divídese en varias pezas que, xeralmente, fan referencia á parte do pé sobre a que coinciden (empeine, lados, etc.), pero tamén se refíren con outros nomes dependendo da función que cumplan. Deste xeito, temos o *empeine*, que é a parte que cubre o pé entre o nocelo e o comenzo dos dedos. A *tira de atrás* é a peza que remata o borde da boca do zapato. O *forro* é o illante interior, metido entre a parede do zapato e o pé, e pegado con fariña de trigo ou pataca cocida esmagada cun martelo (logo chegaron as colas e pegamentos industriais que substituíron estes materiais); para impermeabilizalos zapatos usábase a bincha do porco, entre o forro e a pel. Os *vivos* son os adornos que se usan para cerrar a boca do zapato e así asegurar a pel e o forro, e consisten, xeralmente nunha tira de pel que se cose arredor de toda a boca. Dentro do zapato, sobre a pranta, vai a *prantilla*. O reforzo dianteiro exterior chámase *casquillo* e o traseiro, no talón, chámase *contraforte*. A sola é a parte exterior do piso do zapato que vai en contacto co chan, antes elaboradas a partires de coiro machacado enriba dun croio para aumentarlle-la resistencia, e hoxe de goma; o *tacón*, tamén de goma hoxe en día, antes facíase de varias solas de pel cosidas unha enriba de outra. O *virón* é unha tira de coiro que serve para asegurar o zapato á sola en todo o contorno desta.

OS MATERIAIS

As peles máis traballadas eran a de *becerro*, a *badana* de becerriño, a de *anca de potro*, moi apreciada e o *boxea* (f), sendo esta unha pel con tratamento especial e de cor negra ou bermella.

A FABRICACIÓN

O zoqueiro conta con tódalas partes do zapato cortadas, que vai montando na forma. Póñense o *casquillo* e o *contraforte* e móntase o coiro arredor, preparando así o *virón* para coselo á sola. Logo de coser o *virón* rechéase a pranta por dentro con corcho para que asente o pé e ponse a *prantilla*. Péganse e cásense a sola e o *tacón*. Co sacabocados e o remachador fanse os ollais para os cordóns e remátase o zapato cunha capa de cera para impermeabilizalo e con betún ou crema para darlle lustre.

OS TIPOS

As clases de calzado máis fabricadas eran o *zapato baixo* e a *bota*. O zapato baixo era habitual no home. A bota podía ser de varios tipos: de fuelle, se levaba un

elástico de cada un dos lados, sobre os nocelos e de cordón, se se pechaba mediante este sistema; logo, podían ser de dous tipos de pel: de becerro e de boxcalf.

OZOQUEIRO

O oficio do zoqueiro é un dos máis importantes en Galicia ata este século, en que o calzado con sola de coiro ou goma foi desbancando ó antigo sistema illante de sola de madeira. Xa sufriran os zoqueiros a competencia das fábricas que realizaban os paus dos zocos en serie, de xeito que hoxe é un oficio en retroceso. Nos dous casos que atopamos no concello, ámbolos dous son exemplo de oficio herdado dos pais, tanto no caso de Manuel de Benita, zoqueiro de Bermés, coma no de Xesús Ferro Iglesias, na parroquia de Merza.

AS MADEIRAS E O COIRO

A madeira é o material fundamental do oficio, posto que, a sola de madeira ou **pau**, é o elemento que define ó zoco. Esencialmente traballábase con madeira de bidueiro e de ameneiro, sinxelas de tallar e bos illantes da humidade. Consegúase esta mercándolle a árbore a calquera veciño que a tivese.

O coiro conseguíase nas fábricas de curtidos, especialmente en Noia, en Lalín e en Santiago. Acostumaban viren cor marrón ou negra, tal e como aínda se fabrican hoxe. Para a súa utilización hai que ter en conta que o coiro ten dúas partes: a parte do pelo, denominada *flor*, parte da carne, chamada *carnal*. A flor é a parte que vai por dentro do zoco, en contacto co pé, por ser máis quente e cómoda, e o carnal por fóra, por coller mellor a graxa; se se pretende un zoco vistoso pódese facer ó revés, deixando a flor por fóra, pero vai dar máis traballo á hora de engraxala.

A FERRAMENTA

O zoqueiro traballa con pouca ferramenta, que se mantivo case sen cambios ata hoxe. Unicamente se modificou o traballo da madeira en algúns casos, en que se arrombou a ferramenta antiga de tallar por máquinas coma as rebarbadoras.

A madeira córtase cunha *serra* en toradas, que se abren á metade coa *machada* enriba dun tallo ou *burro de desbastar*. Estas metades trabállanse coa *aixola*, a *machada pequena*, a *trade*, as *llegas*, as *gubias*, o *revocador*, as *coite/as* e o *repinisco* sobre o *burro de escavar* ou *banco de zoqueiro* propiamente dito. A *trade*, as *gubias*, as *llegas*, o *revocador* e o *repinisco* usábanse, máis ben, para a elaboración das zocas, feitas totalmente de madeira, que non van entrar neste estudio por non ser de traballo frecuente na zona.

O coiro mercábase por pezas enteiras ou xa cortadas, que o zoqueiro cosía no taller para face-lo corpo do zoco, coma é o caso de Xesús Ferro. No caso de

Manuel de Benita, era a súa dona a que cosía o coiro, coa axuda dunha *máquina de coser*.

OS TIPOS

Basicamente diferéncianse os zocos de home, que montan cara adiante, e os de muller, que montan cara atrás. Os primeiros móvense entre os números de tallaxe que están entre o 40 e o 43, e os segundos, roáis pequenos, entre o 36 e o 39.

Pola súa forma, os zocos poden ser:

- *Zoco baixo*: é aquel que conta co corpo de coiro á maneira de chanclo, para mete-lo pe directamente.
- *Zoco de cordón*: é o tipo roáis con-ente, que se asegura ó pé mediante cordóns.
- *Zoco descalzo*: é o que só leva unha parte de coiro na zona dianteira, coma os que estamos acostumados a ver nos pés das enfermeiras.
- *Zoco de bota*: é o que leva o coiro ata máis arriba do nocelo, para protexelo pé da humidade en zonas de auga abundante.

Amais desto, tamén se podían facer outras pezas, coma *polainas*, especie de fundas de coiro que protexen a perna desde o xeonllo ata o nocelo, adecuadas para montar ou para evita-la humidade nesa zona. Xesús Ferro segue elaborando as polainas aínda hoxe, pero agora destiñadas ás agrupacións folclóricas fundamentalmente.

A ELABORACIÓN

Unha vez que o zoqueiro ten as toradas de bido ou ameneiro fendidas (preferiblemente verdes, porque a madeira seca é roáis difícil de traballar de xeito que hai que estar remollándoa continuamente e, a madeira verde non absorbe a humidade, cousa que a seca si fai), ten que desbastalas para darlle-la forma aproximada do pau. Primeiro lábrase o tacón, antes facíase á machada, pero agora hai serras pequenas que permiten facelo roáis doadamente.

Logo, coa *coitela de escavar*, váiselle dando a forma de pranta que deben de ter. Seguidamente, márcase a praita interior mediante unha *prantilla* de coiro ou cartón que se axusta á numeración estándar da tallaxe actual. O pau vaise axustando a esa prantilla mediante unha *coitela de arredondar*, que escava o contorno de xeito que se cinga á forma do pé.

Coa axuda do *xabreiro*, unha coitela de pouca superficie e corte biselado, faise o circo arredor da prantilla, que vai servir para asegura-lo coiro unha vez rematado o zoco; habitualmente, este circo déixase. Entón, coa *coitela de escavar*,

suavízase a prantilla, adaptándoa á ponte do pé. Como moitas veces se facían por encarga, esta operación permite adapta-lo zoco ó pé do usuario, permitindo incluso formas ortopédicas.

Entón crávase o corpo ou coiro, no pau, mediante tacholas, martilleando todo o contorno cun martelo.

Tras esta operación, hai que protexer e asegurar o craveteado cunha vira de coiro ou *virón*, que cubre todo o contorno da superficie asegurada con tacholas ou cravos.

O último paso é a colocación das solas, que antes se facían de ferro e hoxe, por mor dos novos materiais e porque fan menos ruído ó camiñar, é de goma.

O corpo do zoco preparouse de antemán. Mercando as pezas cortadas ou cortándoas directamente dun coiro enteiro de vaca (a metade dunha pel), fanse os cortes con prantillas, que se cosen para facer o corpo. Despois métenselle os ollais para os cordóns e, finalmente, móntanse no pau. Os cordóns son correas de coiro que poden ser planos (o coiro tal e como se corta) ou redondos. Para facer os cordóns redondos hai que agarrar un cordón plano, mollalo e retorcelo cunha táboa emiba. Os cordóns redondos adoitan ser máis resistentes que os planos. Se fose preciso tamén se tinguen, dependendo da cor do zoco.

Nada máis que resta vende-lo produto. Manuel de Benita relata que no seu tempo de zoqueiro (hoxe está xubilado, e non traballa), levávanse os zocos ás feiras de Rodeiro, de Agolada, de Lalín, etc. Xesús Ferro vende a súa produción en Mondoñedo, Lugo, Lalín, e todas aquelas feiras, incluídas as gastronómicas, ás que pode acudir. Loxicamente, hoxe é máis sinxelo pola mellora das comunicacións, antigamente o radio de distribución era máis reducido.



Fotos: M Rodríguez
Alfonso Ferro
craveteando a vira
no circo de zoco, a
goma na planta do
zoco e asegurando
a vira cunha cinta
de coiro.

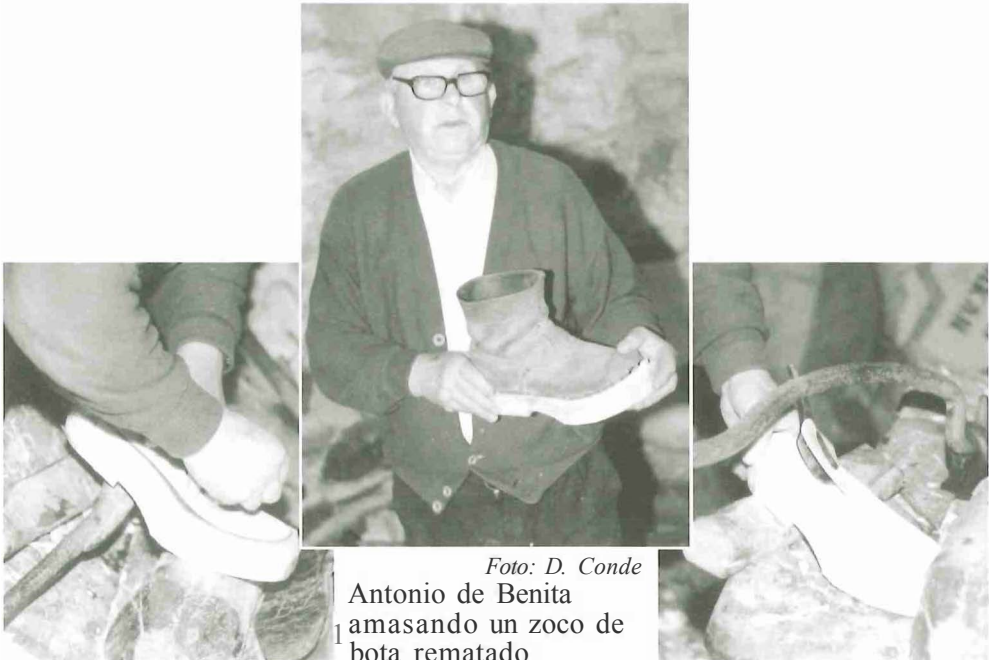


Foto: D. Conde

Antonio de Benita
amasando un zoco de
bota rematado.

Foto: M. Rodríguez

Antonio de Benita
marcando a prantilla
no escavado zoco.

Foto: M. Rodríguez

Antonio de Benita
rebaixando a escava
do zoco.

DESENLACE

Zapateiros e zoqueiros que traballan de xeito artesán están condenados a desaparecer por mor da industria, máis rápida, máis barata, e con canles de distribución máis grandes. Nembargantes, a calidade varía moito, a pesares das mellaras industriais. O zapato artesán vai cosido por enteiro, o que aumenta a súa resistencia. O coiro empregado acaba sendo rematado polo artesán, de xeito que a súa calidade é mellor. Os zoqueiros atopan un mercado aberto na moda do tradicional que está tan en alza ultimamente, e os seus prezos son máis que asequibles para calquera peto, mais, as modas pasan e as necesidades actuais non esixen dun calzado tan especializado para o illamento da humidade, sobre todo porque vai perdendo funcionalidade a favor do calzado de goma usado hoxe no traballo do campo. Pouco a pouco, vanse transformando en oficios de museo, tan relegados que, como dicía Xosé D. Pousada, agora pouco menos que se limitan ós arranxos de calzado e case nada á fabricación de calzado novo.



Foto: M. Rodríguez

OS CESTEIROS

Beatriz Pereiras Magariños

Informantes:

- Benito Vázquez Gestoso, 72 anos, nado na parroquia de Filgueira e residente na parroquia de Vilanova, no lugar de Santomé
- Daniel Iglesias, de 68 anos, nado en San Pedro de Doade e residente en Santa María de Sotolongo
- Servando López, de 86 anos, nado en Barcia e residente no lugar de Muiños, parroquia de Vilanova
- Carmen Fernández, de 73 anos, nada e residente no lugar de Muiños (Vilanova)
- Josefa Crespo Costa (Carmueda, Agolada)

Os **cesteiros** (tamén chamados *peseleiros*, *corbeiros*, *baliastreiros* ou *canas-treiros*, segundo a súa especialidade e a zona) (MENDEZ & SAENZ-CHAS 1993: 49), son, en termos xerais, os que fan cestos, trezando e entrecruzado materiais vexetais. Os **materiais** empregados van, dende os silvestres de monte baixo e ribeira, como o xunco, o bimbio, a cana, o codeso ou as silveiras, ata as distintas especies arbóreas, como o castiñeiro, o salgueiro, o carballo, o freixo, o piñeiro, o bidueiro ou a cerdeira, así como palla de centeo ou *colmo* (a preferida por ter os talos máis longos, flexibles e resistentes), palla de trigo (*mallos*), palla de avea e outros cereais ou follas de millo.

A arte de facer recipientes a base de fibras vexetais é unha das máis **antigas** da humanidade (xa no Neolítico), anterior, incluso, ó da alfarería. Obedece esta á necesidade de almacenar e transportar produtos necesarios na vida cotiá.

Galicia conta cunha **grande riqueza** no tocante á cestería, tanto polos materiais empregados como pola técnica e formas de fabricación. Pódese dicir que en Galicia testemuñanse todas as técnicas da cestería agás da que emprega o esparto e a pita, posto que son materiais que non se dan na nosa zona (SESEÑA *et alii* 1977: 13).

Os cesteiros galegos practican, en xeral, a **trashumancia** dentro de áreas reducidas, aínda que non existe unha comunidade grande adicada exclusivamente á manufactura de obxectos de cestería, xa que, incluso en Mondariz, a localidade máis salientable neste senso, os cesteiros viven dispersos na zona (SESEÑA *et alii*

1977: 13). Posuíron unha **linguaxe especial** de oficio, protectora das técnicas, saberes, usos, costumes e modos de vida propios e coa que desenvolveron a actividade profesional (FIDALGO 1990-1991: 319), coñecida como *latín dos cesteiros*, *verbo dos bogardeiros* (FIDALGO 1997: 388) ou *verba dos cesteiros*, con voces tomadas doutras linguas ou inventadas, destacando a dos cesteiros de Mondariz (BOUZA 1992).

Os cesteiros pódense dividir en grupos dentro do oficio (MÉNDEZ & SÁENZ-CHAS 1993: 49-54): **o cesteiro rural** (o máis numeroso, íntimamente ligado ó ciclo agrícola, senda as tempadas previas ó abono dos campos, a vendimia e a recolleita cando se intensifica o seu traballo), **o cesteiro urbano** (sedentario, cun pequeno obradoiro estable onde fai e vende a súa mercadoría, adícase a traballos máis finos e ornamentais máis encarniñados ó uso doméstico e emprega sobre todo varas de bimbio pelado) e os **cesteiros que traballan no mundo do mar** (como os *canastreiros*, que percorrían coas súas ferramentas os peiraos e lonxas próximas para facer ou arranxar nasas e cestas).

Nembargantes, o cesto non é produto exclusivo do cesteiro. O mesmo campesiño ou un veciño máis habilidoso (*o milmaías*) fai certos traballos artesanais para empregar na súa vida cotiá ou nas tarefas agrícolas, para sí mesmo, para alguén do lugar ou para a venda nas feiras (SESEÑA *et alii* 1977: 13-14).

O naso informante **Benito Vázquez** é cesteiro dende os 20 anos e deixou de traballar fai uns tres anos, por causa dun accidente. Aprendeu o oficio do seu pai, cesteiro en Filgueira, que ía palas casas, facía cestos para os veciños que os encargaban e tamén ía ás feiras de Agolada, Rodeiro, As Cruces, Silleda, Bandeira e Lalín. Benito sempre lembra ó seu pai facendo cestos, e tamén os loros dos xugos das vacas, de madeira de carballo. De oito irmáns, é o único que quixo aprender a facer cestos, e de oito fillos, ningún seguiu coa tradición. Non adicaba todo o tempo a facer cestos (*"non daba marxe para vivir"*), só cando era a época ou tiña tempo, porque, ademais de en moitas outras causas, traballaba no campo. Hoxe parece que xa non hai moitos cesteiros, e os que hai *"non Jan para fóra"*. *"Antes aínda había algún que ía venderá parte de Castro, efacían cestos só de latas, sen verga (por exemplo cestos culeiros), pero xa non se ven moitos"*. Comenta Benito que se hoxe seguira a facer cestos sacaba uns *"cartazos"*. *"Mentres haxa castañas, patacas, etc. Jarán falla os cestos"*. Vendía na feira de Lalín, o 3 e 18 de cada mes ou o primeiro e o terceiro venres de cada mes. El adoitaba ir o primeiro venres, pero se lle quedaban moitos cestos ía tamén o 18. Se non, facía máis e ía o día 3 do mes seguinte. Ía á feira nun remolque onde levaba os cestos, co coche ou co tractor. Tamén vendía ós veciños. Na casa, ás veces, ían dez personas das parroquias veciñas para pedirlle cestas. As cestas, nos últimos anos, vendíaa a 4.500 ou 5.000 ptas., outras a 3.000 ptas., os cestos a 600 ptas. e os pequenos a 200 ptas. A cesta de codeso vendíaa máis cara por ter máis traballo a verga. Chegou a vender 50 ou 60 cestos e a gañar 50.000 ptas. nun día. Aínda hoxe segue a vender os

cestos pequenos. Ata fai tres anos vendía moito, e aínda hoxe lle encargan, pero xa non os fai.

Servando López aprendeu so a facer cestos xa de rapaz, "*mirando a Oltros*". Pacía cestos de todo tipo para a casa (non ía ás feiras nin facía cestos por encargo para os veciños), cestas e cestos de diversa forma e tamaño, o que fixera falla (para as mazás, as patacas, as verduras, etc.). Adicaba unha hora ou así ó día a facer os cestos, cando podía (traballou no campo e no ferrocarril). Aínda fai algún cesto para regalar.

Daniel Iglesias traballaba no campo, no ferrocarril, de albanel e algo de canteiro, pero os sábados e os domingos facía cestos. Aprenden cun tío seu que tamén os facía, cando tiña 12 ou 13 anos. Os dous ían á feira ó Tellado ("*arriba do Irixo, preto do Carballiio*"). O seu tío preparaba o material e empezaba a facer os cestos e el seguíaos. Cada día foi practicando, preparando cestos para O Tellado e para a casa. Se saían mal feitos deixábaos para a casa, e os que saían ben levábaos á feira para vender. Os cestos que non daba vendido cambiábaos por cousas, volvíaos traer para casa ou quedaban alí nunha casa e ó día seguinte volvía. No verán era cando máis se vendía. "*Antes levaban ás feiras peras, ou mazás, ou naces, ou figos, ou brevas, etc. nas cestas. Agora Jan os cubos de plástico. Xa non teñen cestas nin para as patacas nin para o millo. Antes, para recoller o millo, ó millar en cada casa había media ducia de cestas, ou unha ducia. O que tiña quen llas fixera tiña sorte, aínda que fose medio esparramada. O que non, tíiaas que mercar*". O avó da súa nora tamén facía cestos par ir ó Tellado, e o resto do ano andaba con eles polas portas cambiándoos por millo, trigo e centeo (por unha cesta ó millor lle daban catro bolsiñas de trigo, de millo ou de centeo). Daniel xa non sigue facendo cestos, só cando fan falla para a casa. "*Agora xa dubido de subir ás árbores, e as vergas, para buscalas, Emillar había que andar 5 ou 6 Km. cada día e cargado*". O bosque era privado, pero ían igual a buscalo, "*Onde había, colliamolo, e se nos berraban escapabamos*";

Os **materiais** que máis empregaban eran tiras de madeira de carballo (*estelas*) e varas (eles chámanas *vergas*) de birnbio, codeso ou salgueiro. A madeira de carballo conseguíana nos terrapléns do ferrocarril, "*que non son de ninguén*", e o salgueiro de onda o río. Benito Vázquez tiña os birnbios na eira, aínda que moitos levábanllos para que fixera os cestos.

As **ferramentas** propias dos cesteiros son variadas, cun nome ou outro dependendo das zonas (MÉNDEZ & SÁENZ-CHAS 1993: 21 y ss.): a **machada**, para cortar a madeira no monte, é unha machada común, cun mango de madeira curto; a **coitela** ou **podón**, especie de navalla curva que serve para quitarlle a casca á madeira; a **maza** ou **macelo**, martelo de madeira (de sobreira ou de freixo) ou maza cilíndrica de carballo con mango, utilizada para petar sobre o fendedor ou fouce para fender a madeira; o **fendedor**, coitelo de folla recta e mango perpendicular de madeira que serve para fender os troncos; o **burro**, madeiro disposto en

forma de plano inclinado ó que se suxeitan as vergas para traballalas (nalgúns zonas empregan o **labradoiro**, táboa de sección rectangular, ou o **cabalete**, madeiro aplanado cunha inchava de madeira de carballo aberta en dúas ramas na parte superior para traballar a tira de madeira) (BOUZA 1992: 13); a **coitela**, **cepillo** ou **fouciño de labrar**, lámina de metal lixeiramente curva con dous mangos perpendiculares nos seus extremos que se emprega no burro en sentido vertical, percorrendo toda a superficie da tira de madeira; a **podíña** ou **coiteliña**, pequena fouce empregada para alisar e limpar no borde as tiras de madeira (BOUZA 1992: 14); o **rechegador** ou **cuña de fondar**, pequeno taco de madeira de buxo cun lado plano e circular e co outro cóncavo usado xunto co mazo para premer as vergas; o **ferro de furar en frío**, ferro con pequeno mango de madeira de forma semellante á folla do loureiro que se emprega para facer furas na madeira cando se trata de obra basta, e o **ferro de furar en quente**, ferro que nun extremo remata en punta aguda e no outro ten un prego de sección cadrada. Ponse ó roxo vivo por unha ou outra banda según se precisen abrir buratos estreitos, para coser coas tiras de madeira, ou redondos ou cadrados para meter as asas (BOUZA 1992: 15). Tamén empregan o **furón**, **moldes**, **navallas**, **peladoras**, **serras**, etc. (GIL DE BERNABÉ 1988: 26).



Fotos: E Araíxo

Cesteiro (Jesús Blanco) empregando a cuña de fondar.

Benito Vázquez e Servando López empregaban, para limpar a madeira, un coitelo ou unha navalla, e para fender, un podó ou un fouciño. **Daniel Iglesias** utilizaba unha fouce para fender a madeira e unha *labradeira* e unha *coitela* para alisar as estelas.

Seseña (1977: 14) plantexou unha **tipoloxía de técnicas e materiais** que, en escala ascendente dende as técnicas máis arcaicas ata as máis elaboradas, son:

- Palla:** técnica de espiral, trezado, outras técnicas.
- Tiras de madeira:** entrecruzado ou tecido.
- Tiras e bimbio:** sen molde, con molde.
- Bimbio:** bimbio sen pelar, bimbio pelado.

No que respecta á **palla**, esta ten unha técnica moi rudimentaria, que consiste en ir emolando en espiral un mallo de palla de centeo (que é amáis dura) e suxeitalo cunha tira de silveira, dándolle ó tempo a forma axeitada ó recipiente. Exemplos deste tipo de cestos témolos nalgunhas zonas de A Coruña e de Ourense (SESEÑA *et alii* 1977: 14), como é o cesto cóncavo de colmo para a contención de fabas, grans, etc.

A técnica do trezado da palla aplícase na elaboración dos **sombreiros** (palla de trigo ou de centeo), destacando en Galicia dúas zonas: Serra de Outes-Noia (A Coruña) e a comprendida polos termos municipais de A Estrada e Silleda (Pontevedra) (SESEÑA *et alii* 1977: 15).

Carmen Fernández empezou a facer sombreiros de palla cando tiña 6 ou 7 anos. Aprendeu dos veciños cando ía de rapaza coas vacas, "*estaba cos vellos para aprender causas deles*". Pacía sombreiros para casa e tamén para vendelos na feira de Lalín. Di que vendía moitos sombreiros, aínda que dependía da época. A palla que empregaba era a de centea ("*palla deforralla*").

Hai que coller as pallas máis longas e máis estreitas, porque así sae máis fina a trenza. Móllanse, para que dobren ben, durante uns 5 minutos, e póñense a secar. "*A palla hai que mollala sempre antes para traballar con ela*". Primeiro faise unha tira longa de trezado. Compren unhas 10 ou 11 brazas para facer un sombreiro. Hai quen fai a trenza con 9 pallas, pero ela faina de 7 pallas, porque quedan os sombreiros "*algo máis finos*". "*As trenzas de 9 pallas son máis anchas e duran menos que as de 7 pallas porque levan menos costuras*". Para facer o trezado póñense 6 pallas cruzándose entre sí (formando unha estrela de 12 puntas), dóbrase a que está debaixo para suxeitar ás demais e despois métese outra palla, "*porque teñen. que ser non.es para saber onde van as catro e a que tes dobrar, e así quedan por un lado catro pallas e polo outro lado están tres solas*". Pásase a palla do extremo por riba da seguinte e por debaixo das outras dúas, e o mesmo coa palla do outro extremo. "*Hai quen facía o trezado alternando unha palla por riba e outra por debaixo*", e así sucesivamente.



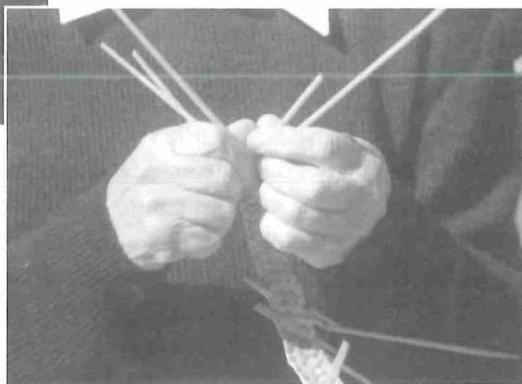
Fotos: F Pereiras

Carmen Fernández facendo a trenza de sete pallas.

"quedaban os sombreiros alargados"), facendo un cadrado trenzado para facer o centro da copa. Ela facía a copa de seis voltas, "que é o normal, aínda que había xente que necesita máis copa". Os homes levaban a copa algo máis alta que as mulleres, "e non se lle votaba tanta ala, porque rozaba Esegara e estorbáballes". Cando xa está feita a última volta da copa, móllase e dóbrase "para darlle a primeira forma coa man".

Despois, *"cando se vén coa tira da ala vénse tamén fruncindo un pouquiño para atrás para que non tire e faga llano". Cando se rematan as voltas da ala é "cando se vota o picadillo" (trenza en picos), que é unha tira que se cose á derradeira volta da ala para que as esquinas queden duras, máis fortes e o sombreiro dure máis. "Porque os sombreiros, por regra, por onde se desfán máis é pala ala, no extremo". A trenza de picadillo está feita con catro pallas (dúas pallas trenzan cunha palla). Hai quen facía sombreiros todo de picadillo. Despois poñía o forro*

Unha vez feita a trenza, cornézase o sombreiro polo centro da copa. Ela faino en espiral, enroscando a trenza e cosendo, mollándoa para que dobre mellor e non parta. Antes cosía con fio de estopa, agora con fio dos chourizos ou *"con fio de carrete"*. A punta da trenza, cando se comeza a copa, hai que *"engurruñala para atrás para que diga llano"*, e logo vaise enroscando e *"estirando un chisquiño a que ven vindo, a que se vai metendo"*. Había xente que facía o comezo do sombreiro *enferradura ou trenza en ferradura* (ela sabíao facer, pero non lle gustaba porque



por dentro da copa para que a palla non enganchara no pelo nin picara na frente. Non lle poñía ningún lazo ós sombreiros, nin de adorno na copa nin para atalo á cabeza.



Foto: M. Rodríguez.

Sombreiro de *d]WUX]`c"*

suxeitando as tiras horizontais (*as de tecer*) entrelazadas a elas. As formas dos cestos de vergas son variadas segundo o uso ó que se destinen (vendirmios, canastas, cestos da roupa, cesta da sementeira, bandexa, panela, patela, carabela, canteados, cestos culeiros, etc.) (SESEÑA *et alii* 1977: 16).

En terceiro lugar está a **cestería de corres**, que emprega varas enteiras (*corres*) ou combina madeira rachada cun tecemento de varas de castiñeiro, salgueiro, cerdeira, codeso, xesta, toxo ou bimbio, como é o caso dos cestos de Lalín, aínda que hai que salientar que nesta zona chaman *verga* ó entramado de varas de bimbio, codeso ou salgueiro que se entretecen coas estelas ou tiras de madeira ("*o de tecer é verga e a estrutura é a estela*").

Preparadas as estelas dispóñense de forma radial, tecendo entre elas con varas, ata completar o fondo. Posteriormente, levántanse as estelas e técese as paredes, domeando logo as estelas, afiadas previamente e inseríndoas na urdidura.

Carmen adicaba as tres ou catro horas que votaba no monte coas vacas para facer os sombreiros. Primeiro facía a trenza ("*tres ou catro brazas, e á tarde outras catro*"), e despois cosíaa nunha mañá no monte. Cando moza, conta Carmen, as rapazas presumían de sombreiros e burlábanse dos sombreiros das demais.

A segunda técnica de fabricación de cestos, a chamada **cestería de vergas**, emprega tiras (chamadas *estelizas, estelas, costelas, corres ou vergas*) de madeira de carballo, castiñeiro ou salgueiro, de gran resistencia. Distribúense por toda Galicia, sobre todo na parte oriental e é a que maior número de ferramentas precisa. Os cestos fábrícanse entrecruzando ou tecendo as tiras, formando primeiro o fondo cadrado ou rectangular, de onde parten as tiras verticais (*as de urdir*) que van

Require unha previa preparación da materia prima se se lle quita a casca ó bimbio, xa que hai que empozalo durante algún tempo, e ó pelalo xa sae branco. Se se quere un ton máis escuro, hai que cocelo en auga fervendo, pasándoo logo por auga fría. Os cestos feitos de varas e vergas son sempre de formas redondas, coas paredes moi altas e lixeiramente abertas (MÉNDEZ & SÁENZ-CHAS 1993: 41 y ss.).

A elaboración dos cestos de **bimbio** supón o último tipo de cestos e o de máis complexidade. En Galicia presentan dúas variantes: os cestos de bimbio pelado, máis elaborados e finos, xeralmente de fondo circular, como os cestos tradicionais, cestas de pesca, bolsos, etc.; e os que empregan bimbio sen pelar, de fondo cadrado ou rectangular e entrecruzando un bimbio si e outro non (SESEÑA *et alii* 1977: 18).

Os nosos informantes, e en xeral en toda a zona, fan cestos de madeira rachada (*estelas ou latas*) e varas. O primeiro paso para **facen un cesto** é ir ó monte, comunal ou privado, a coller os carballos noviños, dereitos e sen moitas ramas (as ramas fan que logo nas vergas queden nós). Córtanse cunha machadiña polo pé e límpiánselle as ramas. Cando traballan por encargo, a madeira pona o cliente. **Benito Vázquez** cortaba paos máis ou menos do grosor do pulso e o bimbio tiña o el na eira, cortándoo en setembro ou en outubro para despois deixalo secar un mes ou dous, *"Jero non que seque de todo"*. Se está seco, *"pódese deixar en auga e pódese tecer igual"*. Di que a millor época de facer os cestos é cando abren as árbores (por abril e marzo), *"cando empeza a brotar a forza da sabia do árbol"*. Tamén no inverno é mellor *"para que a madeira non teña a brotación, cos nudos quedan buratos nas estelas"*. O salgueiro córtase no mes de agosto, *"se non é moi jugoso, se se corta antes ten moita medra e dura moi pouco porque rompen"*. **Daniel Iglesias** recollía o material no verán, entre xulio e agosto. *"Se se calle en inverno e quere esfoliar a madeira, xa non esfolia, as vergas principalmente, e a madeira (as*



Foto: E. Araújo

Cesteiro (Jesús Blanco) tecendo o cesto.

estelas) *hai que collela, millar millo,; na luna de agosto, porque así é un pao sempre dócil, e dura máis*".

Posteriormente hai que quentar os paos no forno (da casa ou o do lugar) ou na lareira para chamuscarlle a casca e ablandar a madeira para que sexa máis flexible. Se non se vai a usar inmediatamente, hai que meter a madeira na auga para que manteña certo grao de humidade e poida ser ben traballada. **Benito Vázquez** di que hai que mollar o bimbio e despois deixalo secar un pouco, porque se non *"a cesta queda moi rara"*. Cun par de días ou 3 na auga *"¡Jonse dócil"*. *"O bimbio non se pon ó lume a quenta,; o que se quenta é a estela, durante pouco tempo no lwe, senon se queima"*. Benito facía o lume para quentar os paos no camiño, na eira ou no patio da casa. Ó estar quente o pao, vota vapor e a casca abre. *"Cando vota o vapor; o pao xa está listo e pódese fender"*. **Daniel Iglesias** escollía todas as vergas de salgueiro que eran moi seguidiñas e que non tivesen *"gallos"*, para que non rompensen á hora de facer o cesto. Limpábaas e quentábaas ó lume para quitarlle a casca cun fouciño e poñíanse a secar. Ó poñelas a secar as vergas poñíanse *"rubias, coloradas"*. Deixábanse a secar ó sol ou ó ar. Unha vez secas, poñíaas en feixes, atábaas e poñíaas a un lado. Depoís *"ía ós carballos ou cerdeiras, pero máis ben carballos, porque as cerdeiras había que cortalas polo medio, e entonces era facer mal"*, e buscaba uns paos *"ben dereitiños"*, que non tiveran nós e calculaba a olla a súa lonxitude (en cuartas ou palmos) e o número de cestos que podía facer con cada pao. Subía entón á árbore e cortaba os paos que precisase. Buscaba sempre carballo branca. *"Hai carballo branca, carballo negro e outro. O que é branca ten a folla máis longa, máis estirada e a codia do pao máis lisiña"*. Subía a varias árbores e traía un feixe de paos, ó millar para dez cestos ou vinte cestas (a cesta pagábase máis), e levábaos á casa.

Despois hai que limpar a casca ou cortiza en quente co coitelo ou co podón e fendelos ó longo, seguindo a dirección das vetas da madeira. **Benito Vázquez** empregaba unha fouce, un fouciño ou cunha coitela para facer as *estelas* ou *latas* (de madeira de carballo). *"O pao pode ser de pala ou do árbol (tronco), valen igual, pero no primeiro caso hai un problema: hai que empezar afendelo polo gordo, por onde se cortou da árbore. Se é de árbol ten que empezar pala cima, porque así vai de menor a maior"*. Se o pao non está dereito, o corte ten que ser transversal para que as estelas non saian tortas.

Primeiro córtase o pao pala metade ata o centro, *"máis ou ,nenas unha cuarta"*, coa coitela e despois, tirando coas mans, *"xa abre moi fácil ó estar cocido"*. Córtase o grosor das estelas que se queira, e despois xa se van abrindo coas mans ó estar o pao quente. A cada paso vai quedando máis estreita a estela. Para fender empregaba a fouce golpeándoa cun martelo. *"É o que máis tempo leva, cortar a madeira"*. As primeiras estelas que se lle quitan ó pao son os *cordóns* (fai dous de cada pao), máis obscuras porque son o final da madeira, a casca do pao. Os cordóns son a *"aseguranza da cesta, se non se pon, a madeira non fai carpo,*

quedan folguras". As estelas preparáas a man. Cólleas cunha man e coa outra vai raspando cunha navalla grande ou un coitelo que corte ben. Co dedo pulgar da dereita, que o ten pausado na parte superior da estela, xa vai mirando cal é a estela que leva máis madeira e vai tirando por ela. Sempre empregou unha navalla forte. Vai quitando a casca, raspándoa e poñéndoa fina, *"se non está sencilla, cando se dobra no cesto rompe"*. Mira que lado da estela ten a febra boa de limpar e limpa por ese lado.

Daniel Iglesias ía metendo os paos no lume *"de a dous ou de a tres"*, e cando sacaba un metía outro. Despois, *"pala parte gorda"* e cunha *labradeira* que tiña, ía marcando o gordo das estelas *"(primeiro estreitiíia)"*, e despois fendían o pao cunha fouce, facendo 20 estelas. Rachaba pola metade o pao, *"unha metade por un lado e a outra polo outro, e poiíiao coa coelia para arriba, sen quitarlla, e volvían a cortar as estelas á metade"*.

O seguinte paso é preparar as vergas no burro. O cesteiro, sentado ou de pé, apoia o burro no peito, calle a coitela coas dúas mans e vai desbastando a verga, pulíndolle a superficie e igualáñdolle o grosor. Ó rematar dun lado dalle a volta e repite o traballo polo outro. Só **Daniel Iglesias** dixo que empregaba unha *labradeira* e unha *coitela* con dous mangos para preparar as estelas.

Finalmente vén o labor do tecido. A técnica é a mesma en tódolos casos, empezando polo fondo e posteriormente ir entretecendo con vergas ou varas. Di **Benito Vázquez** que hai que procurar que as estelas sexan iguais, que non sexan unhas máis gordas que outras, *"porque non se da feito o redondel"*. Para a primeira estela que se pon procúrase buscar a roáis ancha, *"vese máis bonita"*. A última tamén debe ser roáis ancha que as outras. *"Ten que ser unha estela que sexa recta e sen faltas para o principio e para o final"*. As estelas *"teíen que estar controladas, teíen que ser oito estelas, que dan 16*

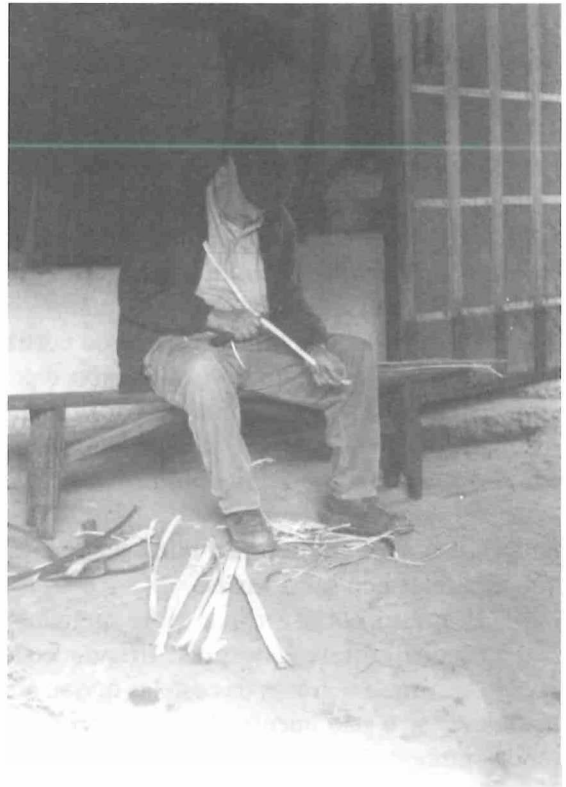


Foto: B. Pereiras

Benito Vázquez preparando as estelas cunha navalla.

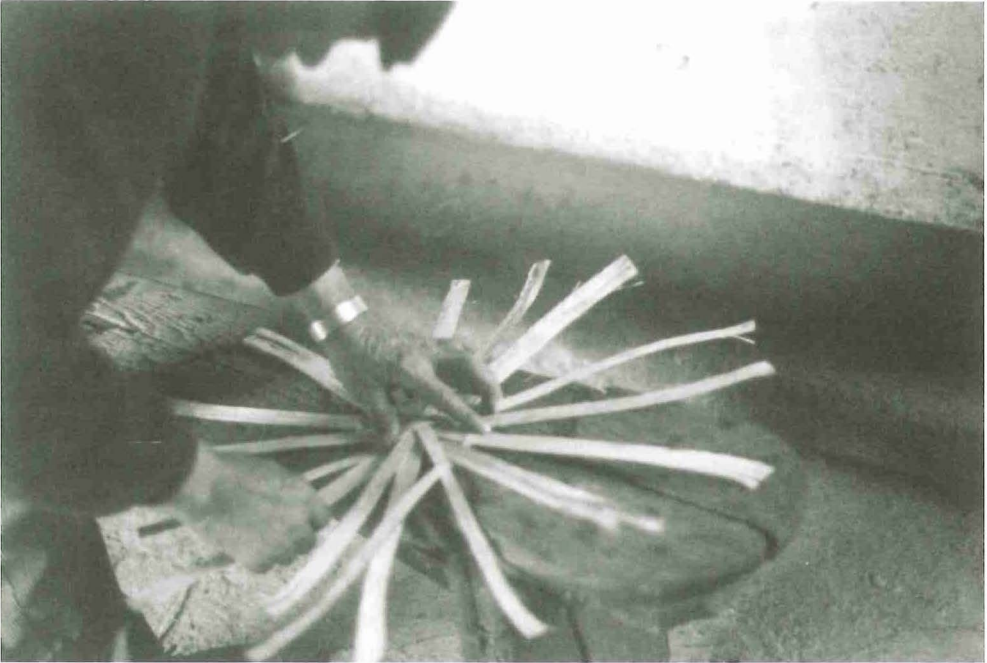


Foto: B. Pereiras

Preparando o fondo do cesto.

puntas, e así sale correcto para tecer. Se se pon. un.ha menos queda feo, non. iguala, non. sale o redondel do cesto. Ten que ser de 6 ou de 8 estelas para que saia o redondel do cesto". Primeiro póñense as estelas e despois os cordóns (máis oscuros por ser da casca) para suxeitar as estelas. *"Póñen.se dous cordón.s e despois xa se empeza coas vergas"* (de bimbio, codeso ou de salgueiro).

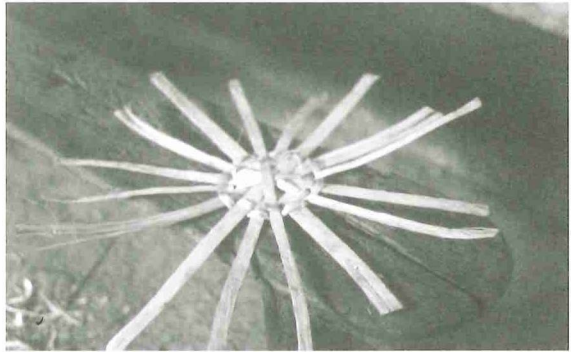


Foto: B. Pereiras

Fondo do cesto.

Onde remata máis ou menos o cordón, dóbranse as estelas ata o fondo eponse calquera cousa enriba (*"por exemplo un.ha pequen.a pedra"*) durante uns dez minutos para que non se ergan. Despois quítase o peso e a primeira estela que deitou é a primeira que ergue, *"e vai levantando todas e xa vai facendo o redondel"*. Os xeonllos son os que suxeitan *"o redondel do cesto, e vai tecen.do e dán.dolle voltas"*. Sentado (moitas veces nun banco de pedra, no portal da súa casa), agarrando o cesto entre as pernas, e coas mans vai apretando o cesto. As vergas de

bimbio vainas tecendo de <úas en <úas. *"Se as estelas do fondo non están malladas ou se se poñen onde haxa terra, a cesta ou cesto dura moito. A madeira ten que estar seca, sen coller lama"*.

Nun día, tendo o material preparado, ten feito uns 9 ou 10 cestos (tendo as vergas limpas de follas e brotes). En tres cuartos de hora ten o cesto feito. *"Pódense facer os cestos (máis pequenos cás cestas e levan un aro ou arco) e cestas (máis grandes e con dúas asas) da forma que se queira"*. Pódense meter 3 ou 4 vergas negras ou todas brancas. *"O máis difícil é facer as latas; hai que quentar os paos, abrir a madeira e despois labrala. Despois o tecela é fácil"*.

Servando López ía colocando no chan oito estelas, e despois agarrábaas cunha *malloa* de codeso e ía atándoas todas. Ó millor, facer un cesto leváballe catro horas (preparando o material). Nun día podía facer tres, tendo os preparativos.

Daniel Iglesias ía compaxinando as estelas e endereitándoas *"ben endereitadiñas, poliéndooas xuntas, e cun cerquillio (unha tiriña daquelas que se quitaban do pao) atábanse ben atadas e quedaban todas empaquetadiñas, facendo ó millor para 20 ou 30 cestos"*. Collía un pao gordo e cadrado ó que lle fixera unha talla triangular, e no medio do pao *"poñía a tabliña e tiñana alí atada, e collía a labradeira e poñiana apoiada ó estómago e ía labrando para alisalas, cunha coitela con dous mangos, e labraba para abaixo"*. Unha vez que as tiña labradas apartábanas, sabendo xa, máis ou menos, *"o que daba cestos ou o que daba cestas"*. O día que lle viñera ben facer os cestos, *"íá para un charco nos lavadeiros que había antes, que eran Jeitos con lousas e con pedra nos regatos, escollía e metía as estelas e as vergas a mollar, poñendo unhas pedras por riba"*. Despois sacábaas, sacudíaas un pouco para que non se mollasen os xeonllos e *"pofíanse de a 8 (non se podían por nin 7, nin 6, nin 5, nin 4), había que coller 8. Poñía a primeira, media, collía o cerquillo, que é o da parte de fóra, collíao a metade, xuntáballe as puntas, marcáballe o centro, collía a estela e media, aquí é o centro, aquí teño que poñer outra"*. A segunda tiña que facer sempre cruz con respecto á que se puxo antes. Unha vez postas todas, poñíaas nos xeonllos, collía o *"cerquillo"* e metíao *"a un si a un non, a un si a un non, todo ó redor ata chegar ó final"*, e amarrábao.

O cesto remátase dobrando e encaixando as vergas previamente afiadas directamente nas paredes do cesto.

As asas (nas paredes ou en aro) fanse dunha verga de carballo domeado e inserido no tecemento do cesto, cortándolle os extremos en punta.

Os cestos teñen múltiples finalidades e **usos**, empregándose fundamentalmente para **traballos agrícolas, para os animais, cestos para os traballos do mar** ou para **uso doméstico** (MÉNDEZ & SÁENZ-CHAS 1993: 59 y ss.). Entre os cestos que teñen maior relación cas labores da terra están (LISTE 1997: 172): os *canastros* para recoller as espigas de millo, os froitos das hartas ou para levar o esterco ós teneos; *os cestos* para transportar as patacas no carro; *os culeiros*, que descansan sobre un mulido e se empregan para carrexar as uvas na vendimia dende

a viña ata o cano; *os gueipos*, para levar a semente dos cereais, etc. Na actualidade, apenas se empregan estes cestos nas labores agrícolas, substituídas por seiróns (cestos flexibles sen asas) e sacos de plástico.

Di **Benito Vázquez** que os cestos empréganse para *"unha chea de causas"*. As cestas poden coller un peso de 40 ou 50 Kg. Entre outras cousas, fixo cestos que servían para medidas: de medio ferrado, de ferrado, ou máis pequenos que levaban 4 ou 5 Kg. Tamén teñen na zona cestos que se empregaban na matanza dos porcos, para gardar os ósos, *"colgados dun cravo e tapados cun pano por riba, deixando así secar a carne"*. No mes de outubro empréganse as cestas para a castaña e a pataca. Para o resto do ano emprégase o cesto para a verdura, a herba *"e para todo"*. O que máis pedía a xente eran cestos e cestas para labores do campo. Dependendo de se son para mulleres ou homes, os cestos son máis sinxelos, con menos altura e máis anchos para levar na cabeza, no primeiro caso, ou máis altos e con dous ou tres vergas máis no fondo para levar ó hombro, no segundo caso.

Fixo tamén moitos cestos pequeniños (*"algúns do tamaiio dun puio"*), para os coches, por exemplo; cestos e cestas grandes para os campesiños; abanos para a lareira e betillos de latas para os becerros (bozos para que non mamasen os becerros nas vacas). Facía un arco, ía metendo as estelas e cosíaas cun aramio. Quentaba unha *"ballena"* e ía facendo uns buratiños, furando as estelas e cosendo. Cuns cordóns atábanse á cabeza. Antes vendía moitos. Tamén fixo loros dos xugos.



Foto: B. Pereira

Benito Vázquez amasando algúns dos seus cestos e cestas.

Quentaba a vara ou o pao de carballo e facía un nó. Quentaba o pao, retorcíao, mazábao cunha pedra e facíalle un burato polo que metía a outra punta. Despois facía un nó.

Daniel Iglesias facía, ó millor, 500 cestos ó ano. Un salgueiro podía dar para 4 ou 5 cestos ou cestas, por grande ou gordo que fose. O bimbio normalmente non o esfolaba, deixábao así, e ó deixalo secar, *'o bimbio faise moi dócil, fáiselle o que se queira'*. Pacía cestas de vergas con casca, sen casca e misturados.

Ademais de cestos, entretecendo fibras vexetais temén se fan: alpendres, cabaceiros (cabazos ou canastros), cubertas de palloza, cancelas, canizos dos carros, loros para os xugos, bitillos ou bozos, ventrís (faixa de palla trenzada para suxeitar a albarda), valados, corozas, puchas, abanos de lareira, vasoiras, corozas e esteiras (capas impermeables para uso de homes e do gando respectivamente), etc.

É moi corrente que o cesteiro **cobre** en especie, ben en froitos ou ben en outros produtos, tanto se vende os cestos como se só os ananxa (LORENZO 1962: 504). Frecuentemente era contratado, sobre todo ó chegar ós ciclos agrarios, recibindo un xornal, comida e casa ("a mantidas") (GIL DE BERNABÉ 1988: 25) ou "a secas" (TABOADA 1976: 183).



Foto: D. Conde
Serra da béstia ou de pedal.

CARPINTEIROS

Juan David Conde Lourido

Informantes:

- Antonio Dobarro (carpinteiro), parroquia de Vilatuxe (Lalín)
- Manuel Fernández (carpinteiro), parroquia de Doade (Lalín)

O s carpinteiros son un oficio moi estendido en Galicia por mor da riqueza forestal que posuímos na nosa rexión. É, en toda a extensión do termo, todo aquel que se adica ó traballo da madeira. Xaquín Lorenzo¹ diferencia diversos tipos de carpinteiros: o *carpinteiro de talle*; o *ebanista*, o *carpinteiro de armar*; o *fragueiro*, o *cubeiro*, o *carpinteiro de ribeira*, o *zoqueiro* e o *torneiro*. O carpinteiro de ribeira ten un pequeno taller na beiramar no que traballa na construción e reparación de embarcacións; o cubeiro fabrica toneis e diversas pezas que interveñen na elaboración do viño; o zoqueiro realiza zocas e zocos, polo que o seu traballo está tamén moi relacionado co do zapateiro; o carpinteiro de taller acostuma ter un taller a carón da casa onde usa toda a ferramenta do resto das especialidades, posto que o seu traballo pódese considerar unha síntese de tódalas especialidades de carpintería; o carpinteiro de armar non acostuma a ter taller e é o especialista que monta a armadura dos teitos, a dos pisos e a dos corredores nas casas en construción; o fragueiro é outro tipo especializado de carpinteiro que se distingue pola súa dedicación á construción e montaxe de carros, podendo aínda especializarse ruáis, coma no caso do *xugueiro* (que só fai xugos), ou do *rodeiro* (rodas), etcétera; o ebanista é un carpinteiro de traballos delicados que acostuma a especializarse na fabricación de moblaxe fina; o *torneiro* é o especialista que fabrica molduras e pezas torneadas, tales coma

¹ Lorenzo Fernández, Xaquín: Historia de Galiza, vol. II. Montevideo, 1962.

barrotes de baranda, de cadeiras, etcétera para complemento do carpinteiro de taller.

Aínda que se dan todas estas variantes na carpintería, é común que un carpinteiro de taller reúna varias especialidades no seu saber. Esta é a característica que define na maior parte dos casos ós nosos carpinteiros nas vilas ou nos pobos de certa entidade, cando non son asalariados ás ordes dun xefe ou patrón e os que traballan por conta propia.

No concello de Lalín quedan poucas testemuñas do traballo artesanal da madeira a consecuencia do grande desenrolo industrial que sufriu a industria carpinteira en toda a zona, que dou ó traste cos talleres artesanais ó non poder competir coa demanda comercial surtida pola industria. Nembargantes, perviviron carpinteiros de taller que realizaban diversos traballos en cadansúa parroquia, cinguíndose, as máis das veces á carpintería de armar, pero sen abandonar por completo a fabricación de elementos e enseres caseiros ou de labranza, tales coma portas, algún moble, carros, grades, etc. unha maneira de ofrecer resistencia á industria en serie xurdiu, en algúns casos, da iniciativa de carpinteiros que transformaron o seu taller individual en pequenos obradoiros mecanizados con entre cinco e quince obreiros, nos que prima a feitura artesanal da peza, utilizando as máquinas só para as faenas máis pesadas ou dificultosas, e sempre traballando para a atención do particular, poucas veces subministrando a establecementos comerciais. É este o caso da "*Carpintería Dobarro y García*", en Vilatuxe, levada polo Sr. Antonio Dobarro. Outras veces, estes carpinteiros optaron pola emigración a outras rexións españolas máis industrializadas e onde puidesen ser contratados no seu oficio e incluso ó estranxeiro, coma o Sr. Manuel de Amparo de Doade.

Sempre hai que ter conta de que estes artesáns non recibiron ningún título acreditativo do seu oficio expedido por ningunha escola oficial, senón que o herdaron dos seus pais ou de mestres artesáns, sendo sempre un coñecemento eminentemente práctico e tradicional. Neste senso, o relato de Antonio Dobarro é significativo: empezou de aprendiz cun carpinteiro da zona, ó que o seu pai lle pagou para que lle ensinase o oficio; unha vez que tivo os rudimentos básicos empezou a traballar con el no taller ou nas casas dedicándose naquel momento, sobre todo, á carpintería de armar. A súa aprendizaxe no taller baseábase no uso da maquinaria (serra de bésta, torno) e dos útiles tradicionais da carpintería de taller. A bagaxe actual adquiriuna xa a través da experiencia de 48 anos traballando de carpinteiro. Manuel de Amparo, pola contra, aprenden o oficio de seu pai, e traballou coma carpinteiro de taller pero destaca o traballo de carpinteiro de armar e o de fragueiro por enriba de outros, aínda que tivera feito tamén mobles ou outras pezas.

Ámbolos dous coinciden en que o xeito de traballar de hoxendía é moito roáis sinxelo, coa axuda da maquinaria industrial que ven substituír traballos tan pesados coma o uso das serras de aire para facer táboas por serras eléctricas, o torno eléctrico polo torno de pedal, os cepillos e as lixas tamén por máquinas cepilladoras

e lixadoras, a aparición de molduradoras, fresadoras e todo o instrumental eléctrico específico para traballos delicados que facilitan a súa labor. Pero, a pesares destas facilidades, tamén defenden a finura con que o traballo manual dotaba e dota ás pezas rematadas, sempre máis atento ós pequenos detalles que as máquinas non observan por causa da automatización e que, segundo eles mesmos, non dá tan bos resultados coma daba a carpintería sen maquinaria, que resultaba máis sólida e fiable.

O CARPINTEIRO E A FERRAMENTA

Dentro da ferramenta destaca, con presenza ineludible, o *banco de carpinteiro*. Aínda no caso de Antonio Dobarro, cun taller semi-industrial, que define o banco coma a "ferramenta que probablemente un carpinteiro non pode desbotar", e especificando que o *martelo* e a *trencha* tampouco se poden deixar de lado.



Foto: D. Conde

Berce antigo, rematado no taller de Antonio Dobarro.

O banco usábase antigamente coma unha mesa onde apoiar tódalas pezas a executar e onde sometelas a todo o proceso de elaboración. Agora, ese mesmo banco, dotado aínda dunha peza chamada *sete* ou *barrilete* onde se suxeitan as madeiras para traballalas, cumpre unicamente coa función de servir de soporte para a montaxe das pezas. A *trencha*, un dos útiles empregados para realizar furados, é hoxe un instrumento de retoque, e o *martelo*, multifuncional coma sempre, emprégase neste proceso para asegura-los espigóns durante a ensamblaxe.

Manuel Fernández, no seu taller, amosa a ferramenta tradicional e o uso ó que está destinada cada unha delas. Para corta-la madeira úsanse o *tronzador*, a *serra*, o *serrón*, o *serrón de volta*, a *serra de cota* e a *serra de punta*. No seu mesmo taller conserva o *limador* para afía-los serróns: consiste este en dúas regletas unidas nun extremo e cun rebaixe interior para mete-lo serrón de xeito que só asomen os dentes do fío pola parte superior do limador; serve para manter fixo o gume, mentres co *lixador* se lle "dá

trabe" ós dentes, esto é que se inclina lixeiramente cada dente cara a un lado alternativo (esquerda e dereita), porque "para que o serrón corte, os dentes teñen que ir torcendo, o primeiro a un lado, o segundo a outro, e así o resto".

Unha vez serrada a madeira, jábrase para facer táboas, desbastándoa primeiro cunha *machada* e repasando as irregularidades coa *garlopa* e o *guillame*, senda estes do xeito de dous cepillos para endereitar e alisar superficies e rebaixes da madeira. Con este fin tamén se usa a *xuntoira*. E a partires de este momento xa depende do destino que teña a táboa para que se usen diversas ferramentas nela.

Se un carpinteiro ten que prepara-la madeira para botar un piso, utiliza a *machiembra* ou *machembra*, un tipo de cepillo que realiza dúas molduras no canto das táboas: unha cara a dentro e outra cara a fóra que encaixan entre si. Desta maneira, a machiembra consiste nun cepillo dobre ou, mellor dita, en dous cepillos: o macho e a femia, que realizan as dúas molduras. Para realizar este tipo de molduras machiembradas existen diferentes medidas, cada unha co seu correspondente par de machiembras.

Se o que se pretende é preparar unha táboa para, por exemplo, un moble, unha porta ou unha fiestra, utilízanse o *acanelador*, o *rebaixador* e os *cepillos de moldura*. Dentro da gama de rebaixadores, destaca o *rebaixador de cristais*, que serve para realiza-la entalla onde se coloca o cristal dunha fiestra ou dun aparador. A *moldura de bisel* tamén se emprega nas fiestras, co obxecto de facer un breve rebaixe en chafrán por todo o contorno interior do oco do cristal. Se hai que realizar molduras, utilízase o *gramil*, que serve para medi-las dimensións da moldura que hai que labrar.

As medidas e niveis tómanse con aparellos coma a *escuadra*, o *metro*, o *compás*, o *codal* e a *falsa regra*. Un tipo específico é a *montea*, usada para calcula-lo diámetro das rodas dos carros, e que consiste nunha regra cun taco corredío rematado cun cravo; funciona do mesmo xeito que un compás, pero de maiores dimen-



Foto: D. Con.de

Taller de Manuel Fernández.

sións e cun só brazo. Un extremo sitúase no centro da roda e faise xirar 180° de xeito que marca cun risco na madeira os límites de corte para poder corta-la roda completamente circular. Na construción do carro tamén se usa a *aixola*, para desbasta-las madeiras. Non se pode esquecer tampouco o uso da *plomada*, imprescindible para a carpintería de armar.

Para a realización de furados utilízanse ferramentas tales coma a *trencha*, a *trencha de esquina*, a *gubia*, o *badana*, e o *berbiquí*. E, dentro desta gama, compresalientar a ***barrena de extensión***, consistente nunha barrena que remata nunha coitela móbil, que permite varia-lo diámetro do furado que se realiza, e o ***trado***, un tipo de barrena de grandes dimensións usada, sobre todo, na fabricación do carro.

Outros útiles son a *raspilla*, unha lámina metálica que se utiliza para repasar superficies e que se afía coa *chaira*.

Dentro das ferramentas que se utilizan para armar ou ensamblar atopámonos co *martelo*, as *tezas*, o *alicate*, o *sarxento*, o *desparafusad01*; etc. Para dar o acabado a unha peza aparecen dous elementos que, sen formar parte da ferramenta no senso estrito, entran dentro da dotación dun taller de carpinteiro, coma son a *lixa* e os *pinceis* e *brochas* para aplica-lo barniz.

O PROCESO

A execución dunha obra de carpinteiro pódese dividir en tres estadios ben definidos: preparación, transformación e montaxe.

A **preparación** atinxe á obtención das táboas para o seu uso no taller.

Antonio Dobarro especifica que agora mesmo conséguese a táboa coa medida xusta pedíndoa simplemente a calquera dos innumerables serradoiros industriais que hai en tódalas partes. Antigamente, a obtención de táboas corría de mans dos *serranchíns*, que talaban as árbores e dábanlle unha primeira serrada coa serra de vento.



Foto: D. Conde

Manuel Fernández, untando a base do cepillo con sebo para facilita-lo seu deslizamento.

Logo, xa o carpinteiro, medía co gramil para axusta-las medidas de ancho e grosu que precisaba. Tras isto, había que cepillala para elimina-las imperfeccións da superficie, de xeito que quedase calibrada nas súas catro caras para poder utilízala sen dificultade. A existencia hoxe de cepilladoras e lixadoras eléctricas aforra todo este proceso manual ata o punto de que as táboas veñen cortadas de fábrica cun calibrado perfecto.

A **transformación** consiste na produción das diferentes obras de carpintería (mobles, portas, fiestras, apeiros, etc.). Primeiro hai que corta-la táboa axustando as medidas para cada peza do resultado que se vai facer independentemente. Logo, eses fragmentos de madeira requiren unha execución que pode levar parellos os traballos de cepillado, forado, espigado, feitura de ranuras e/ou machembras, etc.

O espigado consiste en preparar uns furados correlativos nas diferentes pezas dunha obra para logo ensamblalas mediante espigóns de madeira; as ranuras e machiembras teñen a mesma función, coa diferenza de que o espigado úsase, sobre todo, para mobles e o machiembrado enfócase máis cara á carpintería de armar, para botar os pisos das casas, por exemplo. As ranuras úsanse para axusta-lo espacio onde irán os cristais das fiestras e outros elementos deste estilo. As balconadas e barandas adoitan usar do espigado. No caso de mobles e incluso portas, levan, ás veces, molduras que hai que facer neste momento.

A **montaxe** estriba en dous pasos: a ensamblaxe das pezas e o acabado. Unha vez que todas as partes dun moble, por exemplo, están rematadas, compre darlles un lixado. Seguidamente, ensámblanse enriba do banco de carpinteiro, engadindo cola se fose preciso. Logo de ensamblada a peza completa, con tódalas súas partes, dásele o acabado, que consiste nunha capa de barniz ó uso, transparente, satinado, etc. Moitas veces compre volver a lixar e dar unha segunda capa de barniz para facer lucir mellor a superficie do obxecto. Se se requirise un ton máis escuro na madeira, pódese tinguir antes de barnizala, mediante o uso de nogalina ou algún



Foto: D. Conde

Manuel Fernández, cepillando o canto dunha táboa.

outro tipo de colorante. Outras veces, o acabado esíxese con laca, ou *laqueado*, que consiste na aplicación de varias capas de laca no color que se prefira; o más común é o laqueado ou *lacado* en branco.

Unha vez rematada a peza, ponse á venda. No caso deste tipo de carpintería artesanal, o corrente é que a peza sexa feita por encarga, de xeito que o carpinteiro só ten que chamar ó cliente e anunciarlle que pode ir a recollela ou que se lle vai levará casa.

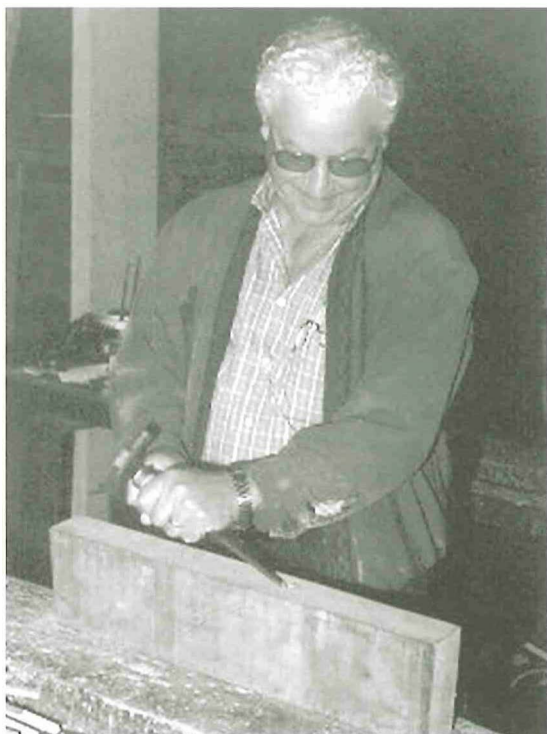


Foto: D. Conde

Antonio Dobarro preparando unha ranura coa trencha.

Os prezos dependen do material, da complicación do traballo e da man de obra. Antonio Dobarro especificaba que unha obra artesanal sempre vai ser máis cara que a que se merca nunha moblería sortida por canles industriais, debido a que estes mobles industriais se fan en serie e en madeiras de menor custe para que poida ser rendable para o fabricante, os intermediarios e o comerciante. Outras veces, estes rnobles industriais non están realizados en madeira maciza, senón en conglomerado chapillado; así o custe abarátase moitísimo máis, pero o moble non vai ter nin a resistencia nin a durabilidade que pode ter un de madeira maciza.

AMADEIRA

Algo en que coincidían os dous carpinteiros entrevistados era na calidade da madeira do *castiñeiro* galego. Adoitan ser árbores que teñen moito grosor e moita resistencia, o que permite o seu mellor aproveitamento e dálle un carácter especial ó moble que nel se realiza. O castiñeiro asturiano é moito máis delgado e de madeira menos dura, polo que se presenta como menos axeitado para traballar. A dificultade

que presenta esta madeira é que vai escaseando cada vez máis, e as árbores boas mércanas as industrias para facer chapilla de madeira que logo se utiliza nos contrachapados, de maneira que sae moi económica a súa produción e a ganancia é maior.

O *carballo* presenta unha madeira moi dura, pero hai que escoller só o corazón da árbore, de xeito que se obtén moi poucas táboas de cada tronco. Tamén ten a particularidade de que é tan dura e chea de nós, que é máis mala de traballar.

A *cerdeira* é unha madeira moi boa e de resultados moi vistosos, pero tamén está escaseando e é moi difícil de conseguir.

O *piñeiro* da zona do Miño presenta boa calidade, sobre todo para mobles de moito trote, tales coma armarios e estantes para a cociña. É moi sinxelo de tinguir e bo de traballar. Quizás teña o problema de aguantar a humidade menos que o castiñeiro ou o carballo.

O *eucalipto* é dun carácter que só permite ser usado para as armaduras das casas, porque esta madeira alabea e abre moi facilmente. Aínda para as armaduras tamén pode dar problemas porque se apolilla con moita facilidade. En algúns sitios utilizouse a madeira de *piñeiro tea* para facer as armaduras e bota-los pisos; esta madeira si que dá bos resultados porque é moi resistente, ademais, ó ser moi resinosa, non colte perigo de apolillarse; pola contra, é moi fácil de incendiar.

Para pezas pequenas acostúmase a usa-la madeira de *buxo*, e cada vez para pezas máis pequenas, porque os buxos vellos e grosos son cada vez menos.

Ofreixo só o menciona Manuel de Amparo para a confección de xugos.

Actualmente recórrese a madeiras de importación e ós conglomerados ou contrachapados.

Afaia, que se adoita a tinguir para imitar madeiras autóctonas, pero que non dá os mesmos resultados porque é unha madeira máis ben branda.

Antonio Dobarro aposta pola *teca*, que pode suplir perfectamente moitas madeiras habituais, por ser moi dura e de moi longa durabilidade (é case imperecedoira).

Manuel Fernández menciona a moda das madeiras negras, *caoba*, *ébano*, etc., que dan bos resultados e moita vistosidade, pero que son moi custosas. Tamén fala do *carballo americano*, pero sen dar detalles, e do *piñeiro de Soria*.

Os *contrachapados* e os *conglomerados* de madeira son dous tipos de aproveitamento industrial de aserrín ou desperdicios de madeira. Ámbolos dous presentan o mesmo problema: resisten moi mal os golpes, e ó mínimo, quedan marcados para sempre, ó contrario que a madeira maciza que sempre ten lugar a reparación; ademais, a súa reacción fronte á humidade é moi feble, inchando e alabeando de xeito que, cun só panel húmido, desaxústase todo o moble.

O conglomerado é un composto de aserrín e/ou desfeitos, ligados con colas e comprimido a grandes presións para formar tableiros. Existe un tipo de conglome-

rado máis resistente a humidade, en función de elementos impermeabilizantes que entran na súa composición, pero segue sendo "madeira falsa", son os chamados *conglomerados hidrófobos*.

O contrachapado é un tipo de conglomerado que se embelece con chapilla de madeira natural. Esta chapilla é o resultante de cortar lonxitudinalmente un tronco de árbore (habitualmente castiñeiro) en láminas de só uns poucos milímetros de espesura. Logo péganse sobre o taboleiro de conglomerado e dan o efecto dun taboleiro de madeira maciza.

"Hoxe," - dicía Antonio Dobarro, - "trabállase moito con outro tipo de material, o *prefabricado plástico* que imita madeira, con cores imitando diferentes tipos de árbores, pero segue sendo plástico". Tras esta explicación só resta engadir que este tipo de mobles poden sufrir o efecto que sobrelevou a formica anos atrás: en canto pasou a moda, todo o mundo se desfixo dela.

DESENLACE

A xeito de recapitulación final, podemos concluír que os carpinteiros do concello de Lalín que aínda traballa de modo artesanal ou semiartesanal, e fixándonos nas respostas destes dous homes que levan toda a vida dedicados ó seu oficio, prefíren:

- a. -O traballo artesanal, deixando para as máquinas só o traballo máis complicado e que agora poden facer con máis perfección. Pero deixando claro que só falamos das tarefas realizadas de maneira mecánica, tales coma o serrado e calibrado das táboas.
- b. -O remate dunha peza sempre queda mellará man que á máquina, porque o carpinteiro repara nos detalles con intelixencia e a máquina non.
- d. -A ferramenta antiga vaise arrombando, pero as pezas verdadeiramente imprescindibles manteñen o seu valor e a súa función (banco, martelo, desparafusador, etc.), e:
- d. -A madeira sempre é mellor que os compostos industriais, e dentro da madeira, aquela que ofrece condicións de resistencia e durabilidade, engadindo ademais un terceiro factor: un acabado fermoso. Dentro das características están, neste orde, o castiñeiro, a cerdeira, o carballo e o piñeiro.



Fotos: M. Rodríguez

AS TECEDERAS: UN OFICIO... UNHA ARTE

Manuel Rodríguez Calviño

Informantes:

- Hortensia Taboada (Zabra)
- Josefa Crespo Costa (Carmoega)
- Carmen Sánchez (Doadé)
- Rosa María Taboada Dobarro

A fabricación de tecidos... invención do home para conquistar prendas cas que protexerse do frío, da calor, da chuvia. Unha invención que foi cambiando e evolucionando ó longo do tempo, aínda que o sistema tecnolóxico de base experimentou poneos cambios (no sistema tradicional), o que explica que o tear utilizado en Galicia ata moi pasados os anos centrais deste século, fora practicamente o mesmo que se empezou a utilizar cando menos dende os séculos **XII** e **XIII** en Europa (Oliveira, 1978; Alfaro, 1984), aínda que os teares de pedais ou de baixo lizo xa foron utilizados na China na época Han (sec II a.C- III d.C).

O tear tradicional utilizado en toda esta comarca, ó igual que no resto de Galicia, caracterízase por cambiar a posición dos fíos por medio de pedais ou *espremedeiras*, podendo funcionar con dúas ou catro, que permitían cambiar de posición os lizos, que estaban pendurados da estrutura do tear mediante unhas *roldanas*, constituíndo a clave do mecanismo.

Unha vez levados os novelos de liño, estopa, tascos, la, ou ruáis recentemente estambre ou algodón, a tecedeira tiña que calcular en función da cantidade de materia prima da que dispoñía e do produto a realizar, o total de fio que precisaba para *urdir* e para *tapar* (tecer). Había que pesar o fio, "*... ca romana e pala gallega...*"; é dicir, en libras¹. No caso de urdir para facer sábanas era preciso a metade do fio para urdir e a outra para tapar, pero a porcentaxe variaba en función do produto a realizar.

¹ Unha libra equivale a 500 gr.



Foto: M. Rodríguez

A destreza, habilidade e principalmente práctica das tecedeiras facía que esta urdida tan complicada fose moi rápida e como nos relataron "... *algunhas tecedeiras non zoar a urdideira...* ".

O urdido era todo un ritual, e en Zobra, nos anos cuarenta, era frecuente que ao levarse a urdir unha tea, a propietaria quería estar presente, "... *a xente quería que lle urdiran., querían ver a tea urdida, e traían. merenda para o día de urdir, ghuevos, chourizos...* ".

Ó rematar de urdir sacábase da urdideira formando unha cadea. Cada cadillo íbase por un oco dunha especie de peite chamado *restrillo*, e a súa función era a de ensar todos os fios e manter uniforme o ancho da urdime para colocala no tear. Así se fai no *argo do fio*, para logo pasar cada fio polos ocos dos *lizo*s, e logo polo oco do *restrillo*, en función do tecido que se queira conseguir, o que se denomina como *enfiar*.

O urdido e o colocado da urdime no tear era a laboura máis complicada, xa que esta fase dependía totalmente a calidade do resultado final. Unha confusión podía supoñer que non chegase o fio urdido para rematar a tea, que quedasen ocos *carreiras* nas pezas, ou que non se conseguise a decoración desexada. Esta complexidade refléxase no dito que nos foi contado en Zobra:

*Se non foran.
os pares e as carreiras
todas eran tecedeiras.*



Foto: M. Rodríguez

Todas as tecedeiras teñen varios lizos cos seus respectivos peites xa enfiados, un para cada tipo de tecido, non tendo que contalos cada vez, *repasar*, nin tampouco enfiar, tendo tan só que anudar ós novos fios os xa dispostos nos lizos da peza anterior, que quedaban preparados ó rematar o traballo anterior, cortando os fios por diante do peite, anudando os extremos en grupos para evitar que se separen. Isto permitía reducir o tempo de confección de unha peza, e como consecuencia o custo do produto acabado.

Unha vez colocada a urdime empezábase a tecer, *tapar*. Situada a tecedeira no fronte do tear, mete as *canillas*, preparadas antes, dentro da *lanzadeira*.

As canillas son uns tubiños de cana nos que se enrola o fío para tecer. A lanzadeira pásase en horizontal entre os fios da urdime, e despois de cada pasada aprétase con varios golpes do *batedor*, donde está colocado o peite, para que a tea non quede floxa.

As canillas prepáranse co *caneleiro*, que é unha roda accionada manualmente, que fai xirar un torno horizontal no que se colocan as canillas.

Nesta zona, ó igual que na maior parte de Galicia, os puntos ou sistemas de tecido utilizados son básicamente tres: *Liso*, *Repaso* e *Levante*.

O liso é o utilizado para a confección de sábanas ou cobertores de la, intercalando os fios un a un, dunha soa cor, aínda que combinando cores conseguen fermosos resultados.

No tear pódense conseguir múltiples combinacións, por medio dos cambios de fíos, ou pola combinación de cores, o que dá lugar a fermosos efectos visuais que forman motivos xeométricos e vexetais principalmente, aínda que tamén están presentes nomes, iniciais, anos, e incluso zoomorfos e antropomorfos.

Os motivos "...eran feitos pala cabeza, ou por outras colchas..."; aínda que en casos, e principalmente nos últimos tempos estes sacábanse de libros de bordados, pero noutros tempos, as tecedeiras inventaban os seus deseños, copiaban de outras colchas máis antigas, e frecuentemente mesturaban os motivos que coñecían, ou incluso introducían variantes.

Parte da decoración eran tamén as cores. Os fíos eran tinguidos antes de ser tecidos, con tintes que se compraban nas feiras "...os tintes comprábanse na feira, o mesmo que os peites, era un he do Arenteiro..."

A gama de cores utilizados era moi ampla, e podía ser natural, da cor do ou vermello, verde, amarelo, azul, negro, rosado ou alaranxado principalmente, podían utilizarse solos ou combinando varias cores nunha mesma prenda.

Os produtos que se realizaban non eran demasiado variados, principalm<: tecidos para a realización de roupa de cama como sábanas, colchas, farrapeiras cobertores, aínda que tamén se facía roupa de vestir, como "...mandiles de cubr mandiles de por cliente ..." ou outras prendas como servilletas ou pequenos pan

Entre os produtos destacan pola súa peculiaridade as "...farrapeiras ...", eran colchas ou cobertores confeccionados con tiras de trapos usados que se te< taban e cosían e que substituían ó liño ou la da trama, o que supoñía un import aforro de fío, xa que só se precisaba para urdir.



Foto: M. Rodríguez

AS TECEDERAS: UN OFICIO ... UNHA ARTE

Para confeccionar a roupa de cama, debido ó ancho dos tecidos, 80-100 cm, era preciso unir ó medio varias pezas do longo desexado, normalmente dúas, aínda que podían ser tres, o que engadía unha complicación á hora de tecer, porque había que distribuír perfectamente a decoración para que ó coser as diferentes pezas dunha mesma colcha esta coincidise perfectamente.

Unha vez concluídas as pezas no tear, na maioría dos casos (nas colchas), os bordes rematábanse con flecos, que podían ser feitos cos fíos da propia colcha, ou postizos, que era o máis normal. Estes flecos confeccionábanse nun pequeno artilluxio denominado *tear dos flecos*. Un tear de pequenas dimensións que reproducía o

sistema de funcionamento dos de gran tamaño. "... *ojleque faise de despois traballase ...*". Primeiro técese e despois dásele forma, anudando os fíos de diferentes maneiras ou engadindo *bodoques* ou *manzanetas*.

Poden ser de unha soa cor, ou de varias combinadas no mesmo.

Básicamente danse nesta zona tres tipos: o de *espadilla*, que é só a base, fíos soltos sen traballar. Outro tipo é o de *araiña* ou *nudos*, o máis frecuente, que consiste en ir anudando fíos entre si ata conseguir un aspecto de rede, con un gran variedade tanto en forma como en complexidade.

O tipo menos usado é o de *bodoques* ou *manzanetas*, que é unha variante de nudos, ca peculiaridade de que na unión ou nudo dos fíos átese tamén un especie de pompón ou boliña de fío, dando lugar a un dos flecos máis vistosos utilizados nos tecidos tradicionais.

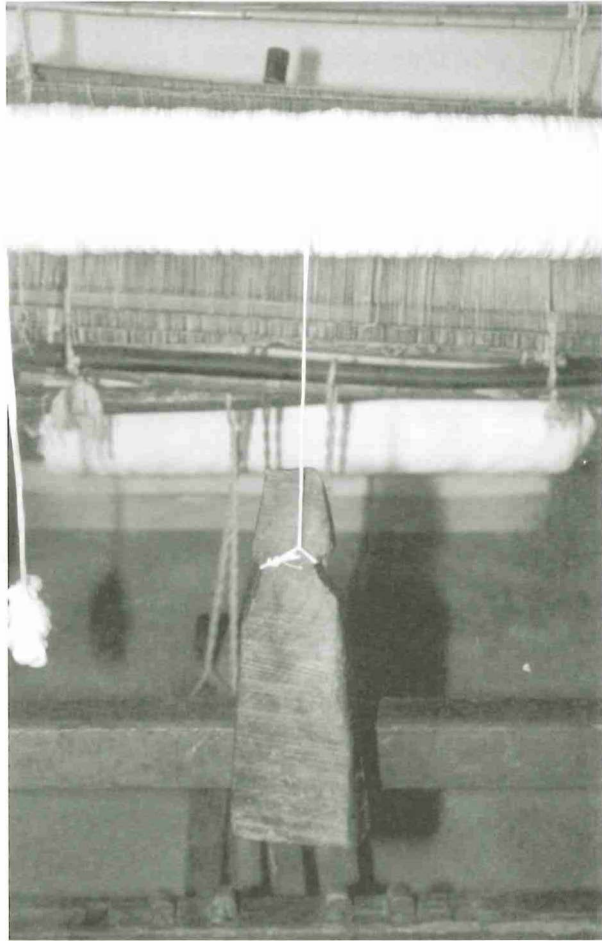


Foto: M. Rodríguez,

Estes tecidos eran feitos por encarga, e o propietario levaba á tecedeira o fío en novelos, xa fora la ou liño, e esta encargábase de transformalo en distintos produtos.

Cobraban en cartos, aínda que en casos puntuais facíase a cambio de algún produto agrícola ou outros como carbón, etc. O precio viña dado polo tipo de peza realizada, a súa dificultade de realización, e o tempo empregado na confección. Era

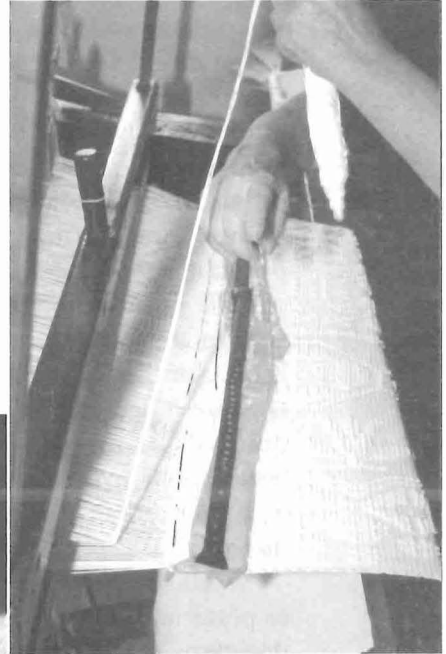


Foto: M. Rodríguez

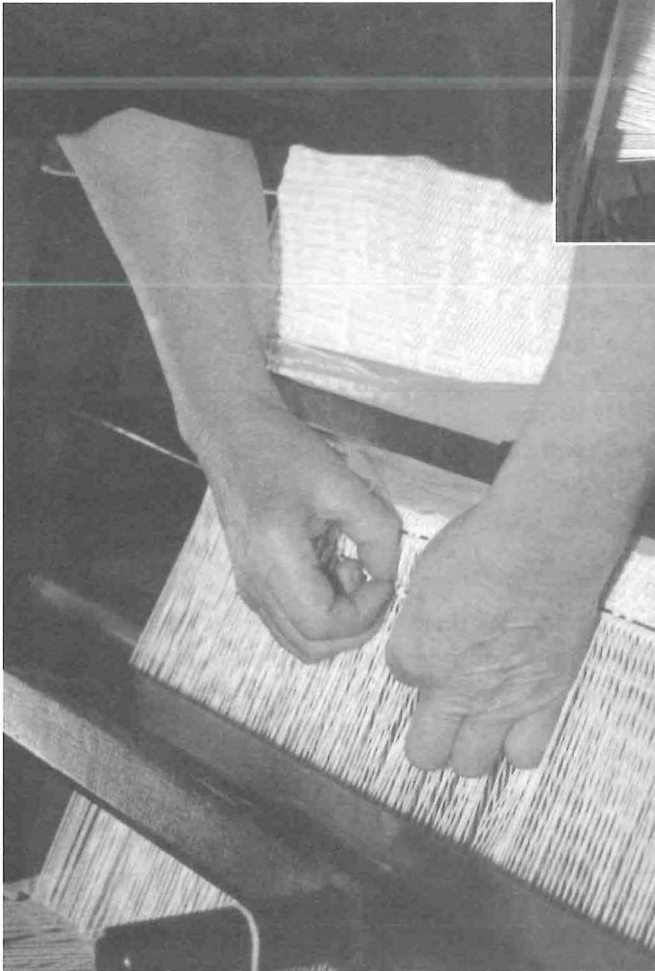


Foto: M. Rodríguez

unha porcentaxe por cada vara de tecido, podendo costar nos anos cincuenta unha vara de estopa "... dous réas ...", unha de liño "... seis patacos... ", en tecido liso.

Estes precios disparábanse no caso das colchas de repaso ou nas de levante, moito máis traballosas e complicadas, para as que podía ser preciso "... un mes asistíndolle ben ... "; para as que ademais había que confeccionar o fleco na maioría dos casos, o que incrementaba o traballo e o tempo.

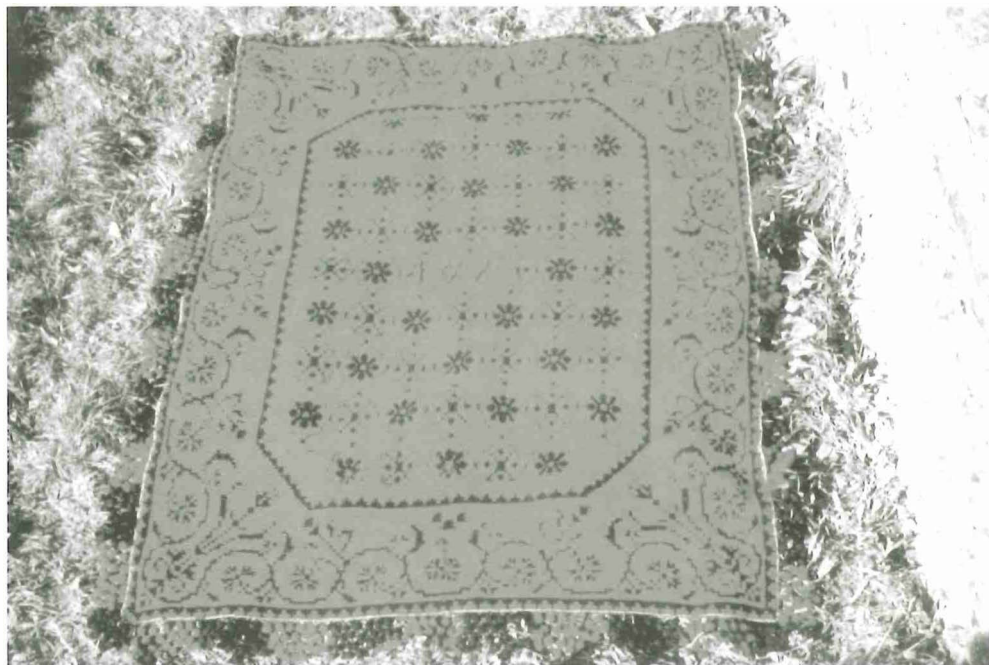


Foto: M. Rodríguez

Peza do Museo Casa do Patrón.

O precio de estas obras artesanais, antano parte da vida cotiá, algo habitual nunha casa campesiña, nada teñen que ver co que poden acadar na actualidade as poucas que aínda se confeccionan, xa que son verdadeiras obras de arte nas que se invirte gran cantidade de tempo, que pagado en función das pautas de produtividade actuais e dos salarios, poderían chegar a costar a impactante cifra de 300.000 pesetas, calculando só o custo das horas de traballo invertido.

Esta foi unha profesión de mulleres, quizais unha das máis prolíferas no mundo rural, donde era frecuente encontrarse con varias tecedeiras nunha mesma parroquia, aínda que moitas delas só realizaban tecidos lisos para sábanas, trapeiras ou traballos sinxelos, utilizando esta ocupación como un complemento para a economía doméstica. *"...Había moitas tecedeiras, pero non todas eran tecedeiras, estaban ahifacen.do un.has trapeiras. Algunh.as só eran aprendices..."*, o que indica que eran poucas as que dominaban perfectamente a profesión, e realizaban os traballos máis complicados.

Era unha profesión que aprendían de mozas, entre os trece e os dezaioito anos. Os pais pagaban a tecedeiras para que collesen ás fillas como aprendices, aínda que había casos de tecedeiras que ían asistir a unha casa, e pagaban co seu traballo a aprendizaxe *"... pagában.lle doce pesos e cobrában.me nove por aprender a teca Ó cabo de un ano xa me botaron jora, porque querían vir máis..."*, aínda



Foto: M. Rodríguez

que algunhas, como un caso en Zobra, non cobraban , "*...ela non cobraba nada, quería que aprendesen, e a xente a cambio traíalle uns regalíños... "*

As mozas desplazábanse moitos kilómetros para aprender, e no caso de Zobra ían mozas de Lebozán, Couso, Carballeda ou Moa, "*... Viñan andando e volvían á noite. Traían un mochiliño cun torrezmiño de carne, cociámolo no naso caldo e comiamos todos xuntos... "*

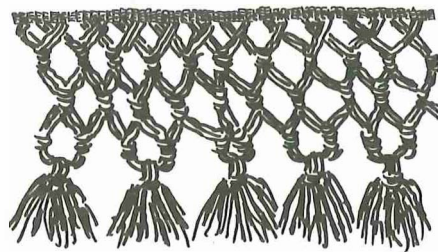
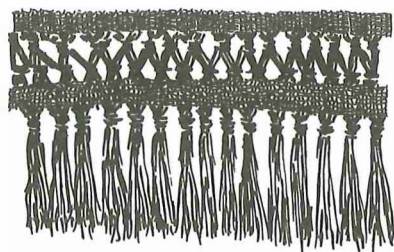
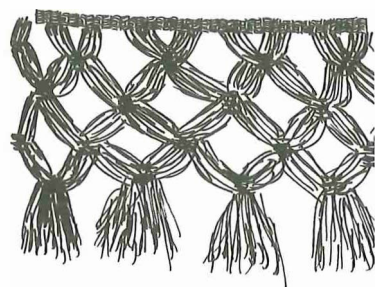
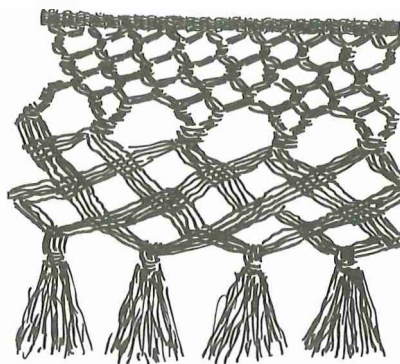
Para aprender a manexarse minimamente era preciso un mínimo de un ano, aínda que para dominar a profesión facía falta



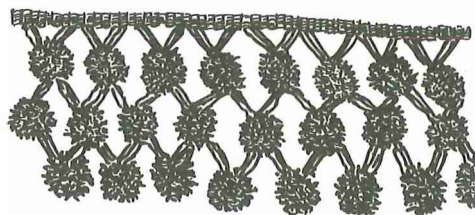
Foto: M. Rodríguez

máis tempo, aínda que algunhas das informantes afirman que "*...Nunca se estl aprendido de todo. Sempre se aprenden causas novas, dibuxos, puntos...*"

Unha fermosa profesión esta, ó igual que outros moitos oficios tradicionais que co paso do tempo están a desaparecer, desprazados pola modernidade e os conceptos de competencia e rentabilidade, enernigos casi irreconciliables da labo riosidade, o traballo manual e as cousas feitas dende a tradición e o saber popular condenadas a ser pezas de museo no mellor dos casos, cando non, pasto do olvido o lume e a couza.



Flecos de *Araña*.



Fleco de *Manzanetas*.



Fleco de *Espadilla*.



J.G. 2000



Foto: N. Calo

AS CASAS

Nuria Calo Ranws

ASA-VIVENDA

tipo de vivenda rural atopada no concello de Lalín, inclúese dentro da tipoloxía das casas-vivenda¹ da Galicia Meridional, o que fai que sexan construcións paralelizables con outras zonas coma Limia, Chantada, Valdeorras, Salnés, Campo Lameiro, etc.

Debido a que a tipoloxía desta franxa meridional está dominada polo granito, éces sobresaíndo na paisaxe en afloramentos, o que provoca a súa *loada extrae-* 'témolo uso xeneralizado do mesmo para as construcións, aínda que pode narse con xisto.

Os asentamentos responden a aldeas grandes concentradas, aínda que nos amos cun grado notable de dispersión. Neste caso, atopamos co esquema de pacións de aldeas máis ou menos pechadas.

A **tipoloxía** destas casas exprésase nunha edificación de dous andares, ilmente de planta rectangular. O acceso á vivenda soe ser polo exterior, no leiro andar, por medio de escaleiras que desembocan en patíns, solainas e edores.

¹guindo os esquemas dos distintos autores que trataron sobre o tema (Llano: 1997; Caamaño: 99).



Foto: M. Rodríguez

A **cimentación**, realízase abrindo un foxo cunha anchura de 1,5 a 2 veces o grosor que levará o muro, e responde a un esquema composto por cachotes de grande tamaño, sen labrar, asentados cun morteiro de barro ou xabre, que noutras zonas, se a fachada é de sillares, recíbese da mesma forma (coma é o caso das construcións atopadas en Lalín).

No caso da **fachada**, o material empregado nela tamén é o granito, ben en cascotes, ben en sillares (sobre todo naquelas zonas onde exista unha tradición de canteiros). A dinámica exterior é bastante sobria xa que seguen á perfección o esquema da cimentación, sendo unicamente as escaleiras exteriores (realizadas en sólidos chanzos de granito), xunto coas solainas e os corredores, as que dan un certo xogo de entrantes-saíntes á fachada.

As **fiestras** van acristaladas con batentes a 2 ou 3 corpos, e existe a lo menos unha por cada sala da casa.



Foto: N. Calo

Non se ven na zona fachadas recubertas polo exterior, quedando a pedra ó aire.

A **cuberta** realizada en tella, pode ser a dúas, tres ou catro augas, e no caso de que a casa leve corredor, ésta lévase ata tapalo, quedando na maior parte dos casos as escaleiras exteriores sen cubrición.

A **armazón** está composta por trabes, feitas en madeira de carballo, que é o habitual en toda a zona pontevedresa, apoiadas en canzorros ou encaixadas nos muros por medio de ocos.

A **organización interna** segue o seguinte esquema:

Na planta baixa atopamos coas cortes, que poden ter algún lugar aparte para garda-los aparellos ou almacenar produtos como as patacas. Poden ter máis dun recinto dependendo do tipo de animais que se teñan na casa. Neste caso, as compartimentacións van por taboados de madeira rústicos. O acceso ás cortes realízase por medio dunha porta exterior que posúe unha bufarda na zona superior para a ventilación.

O primeiro andar consta básicamente de cociña e unha sala. Nalgúns casos en vez dunha sala podemos atopar tres ou catro.

A cociña leva sempre a lareira no centro do muro principal ou mm recuncho, cun lavadeiro (na maior parte dos casos realizado en pedra) ó seu carón. O resto do mobiliario componse do burro, escano, artesa, espeteira, e a lo menos un banco.

No caso de que a casa só teña unha sala, nela é onde se fai a vida xeral, tendo o dormitorio tamén nela. Se a construción posúe máis dunha sala, as funcións repártense entre elas.

De todas formas, atopamos tamén con construcións, que se apartan un pouco de este esquema base:



Foto: N. Calo

Teñen unha planta máis ben tirando a cuadrangular, e aínda que constan de dous pisos coa mesma división que as anteriores, son máis grandes e constan de máis habitacións. A fachada soe ter unhas escaleiras frontais e non laterais, e recébase, na maior parte das veces cun encalado, aínda que atopamos casos

de fachadas pintada, incluso con dúas cores coma no exemplo da "casa do maestro" de Doade.

*Foto: N. Calo*

Todas elas, sempre e cando non estemos nun núcleo urbán moi concentrado (como no caso propio de Lalín), teñen unha eira, onde atopamos outra construción adosada en moitos dos casos á primeira: os **alpendres**.

*Foto: N. Calo*



Foto: N. Calo

O seu uso principal é unha construción para almacenamento de produtos ou materiais, función que comparte coas cortes.



Foto: N. Calo

Son estruturas que non teñen un esquema básico concreto xa que quedaron construídos polo propietarios das casas, co que cada un, co seu esquema propio, levanto unos.

De todas formas, soen ser recintos rectangulares, abertos totalmente por unha das súas caras, cunha cubrición que ás veces aproveita a caída do tellado no



Foto: N. Calo



Fotos: N. Calo

caso de estar adosado á casa, ou teñen un tellado a dúas augas en caso de estar exento.

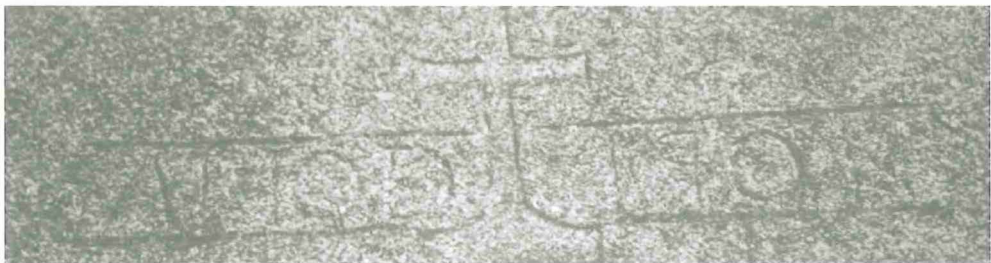
Polo xeral, os muros apóianse sobre si mesmos, pero na parroquia de Doade, atopamos cun sistema de apoio composto por unha columna, realizada en cascote, que leva radialmente o peso da cuberta hacia os extremos, aínda que o alpendre atópase adosado á casa.

Outro caso curioso, que aínda que non pertence a unha casa-vivenda merece mencionarse, é o do alpendre do "muíño de Benito", apoiado directamente sobre a rocha, previamente excavada, levantando os muros no laterais para salva-lo desnivel.

Todas estas construcións soen ter **muros de peche** que delimitan todo o conxunto (casa-vivenda, alpendre,

ei.ª), realizados no mesmo tipo de pedra, aínda que na maior parte dos casos mellor elaborada. A porta destes muros, dependendo do grado de importancia da casa, faise en madeira ou metal, e en ocasións pode levar algún elemento ornamental, sobre todo cruces, ben feitas no mesmo material que o muro, ben fintadas ou talladas na pedra.

Distintos tipos de ornamentación nos muros das casas



Fotos: N. Calo

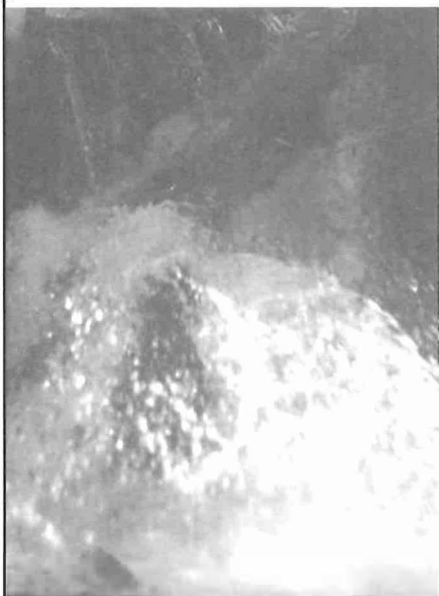


Foto: N. Calo

OSMUÍÑOS

Nuria Calo Ranios

Informante:

- Sr. Belisario Fariña (Carracedo)

Tamén coñecidos coma muño, muín e mulín (Caamaño: 1999), existen dous **tipos:** os hidráulicos e os de vento¹. Dentro dos hidráulicos témolos de mareas, de roda horizontal (*rodicio*) e os de roda vertical (*bruia*). Dentro desta variedade, atopámonos oeste concello só co tipo dos hidráulicos de roda horizontal (o tipo máis abondoso nas comarcas galegas).

Sítúanse xeralmente nas ribeiras das correntes de auga, aínda que afastados delas. En ocasións atopamos presas construídas á súa altura para atraer unha maior conente de auga hacia o seu mecanismo.

Aínda que poden ser construcións exentas, podémonos atapar por un lado os muíños que só constan do



Foto: N. Calo

¹ A tipoloxía quedou reflexada no seu día por distintos autores (Bas: 1991; Llano: 1983; Caamaño: 1997).

edificio básico, ou por outra banda, o muíño e unha serie de edificios adosados a el (alpendre, palleiro, forno ou incluso a vivenda do muiñeiro), que non observamos nesta zona.

Serven para distintas finalidades: hainos para o cereal (os máis numerosos), pero tamén para o aceite, papel, casca, xiz, ou incluso, vidro de cerámica. Nós faremos referencia ós que moen o grao.

Consiten polo xeral mm recinto rectangular, entre 6 e 10 m², feito en cascote con algunha peza de cantería, cunha soa porta de

entrada e ás veces con algunha fiestra. A cuberta é de tella, e pode ser dunha ou dúas augas. Tamén posúen unha plataforma para pausa-los sacos do lado da porta.

Consta de dous pisos: o primeiro, o soto, chamado "inferno do muíño", está aberto por unha das súas caras por ocos ou arcos, polos que sae a auga do muíño. O segundo, o "tremiñado" é o lugar onde se atopan as moas. Normalmente soen ter unha moa, pero poden chegar a ter ata cinco. Neste senso, a maior cantidade que atopamos, é no muíño de Benito con tres moas. Este segundo andar está dividido en dous compartimentos: un para o lugar da moenda e outro que serve ás veces de lugar para que durman os muiñeiros, separado en moitas ocasións unicamente por unha barreira de pedra duns 40-50 cms de altura, que ademais serve para sentar (Llano: 1983).



Foto: M. Rodríguez

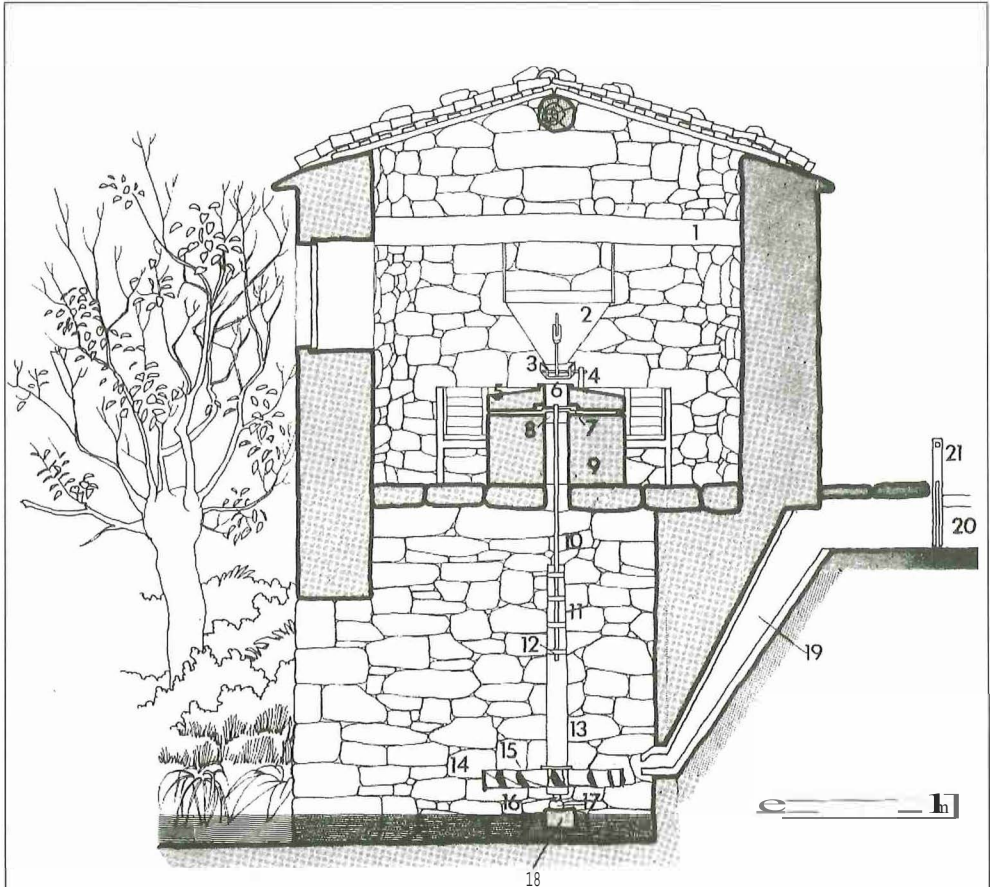
(Peza do Museo Casa do Patrón).



Foto: N. Calo

Este sería o esquema básico, que se adapta ó tipo de muíño observado nesta zona.

Teñen dous **mecanismos** básicos: o de rotación e o de trituración.



- | | | | |
|---------------|--------------|------------------|---------------|
| 1. Trabe | 6. Olio | 11. Vara | 16. Grilo |
| 2. Moega | 7. Segorella | 12. Argolas | 17. Rá |
| 3. Quenlla | 8. Buxa | 13. Masa de vara | 18. Mesa |
| 4. Tenxedoiro | 9. Pé | 14. Rodicio | 19. Canle |
| 5. Capa | 10. Beo | 15. Penas | 20. Gavia |
| | | | 21. Firidoiro |

Esquema xeral do funcionamento (Fonte: Llano: 1983).

*Bloque 3: Arquitectura Popular.
As construcións adxetivas e o proceso da moenda e o pan*

O de rotación consta de tres pezas: unha roda de madeira ou ferro (o "rodicio"), un eixo, e a mesa (lugar onde apoian as dúas pezas anteriores). É o mecanismo principal, xa que é o que move ó resto do sistema, axudado, neste caso, pola auga.

O de trituración consta básicamente de dúas pezas cilíndricas (as moas), de pedra, cunha abertura tubular no seu eixo.

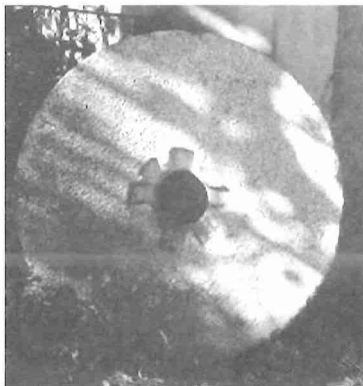


Foto: N. Calo

J gtu' Xi b\U' a cU''



Foto: N. Calo

8YHU`Y`XU UvYfh fU''

Á pedra inferior chámasele "pé do muíño" e á superior "capa". Entre as dúas é por onde vai o grao, que cae dende a "moenga" (recipiente troncopiramidal invertido, de madeira, polo que cae o grao a través dunha "canle" ata o oco da moa). Para que este grao non caiga polo eixo ó inferno do muíño, existe unha peza, a "buxa", que ademais reparte os graos entre as pedras.

Para que este mecanismo se mova, fai falta traer auga. Neste tipo de muíños o sistema empregado para tal fin consiste nunha canle que, unha vez asentada do lado do río que máis forza leva, conduce a auga cara o inferno do muíño.



Foto: N. Calo

Canta máis auga, máis presión. Para regula-lo paso da auga, existe o "afiridoiro", que non é máis ca unha comporta que se abre ou pecha para obter máis ou menos forza do líquido. Posteriormente, a auga sae polos ocos ou arcos do outro lado do inferno.

A auga entra pola canle e sae con moita forza polos ocos opostos

Na cuestión da **propiedade**, polo xeral, atopamos muíños particulares ou comunais. No caso dos primeiros temos que un pode ser propietario dun ou varios muíños, e telos arrendados, co que existe un único muiñeiro que vai moendo a medida que lle traen, e no caso dos segundos, estar feitos pola comunidade de veciños e explotalos todos á vez por riguroso turno.



Foto: F Pereiras



Foto: N. Calo

O **mantenemento** sempre corría a cargo de quen explotase o muíño. Se era comunal, eran os veciños quen o arraxaban; se era particular, as reparacións corrían a cargo, ou ben do propietario ou ben do que o tiña arrendado.

Había que cambia-la madeira cada certo tempo, pica-las moas, etc: *"cando as moas desgastábanse, desmontabámolas para picalas. Collíamo-lo "burro" enganchado á moa con dous ferros, a levan.tabas, a picabas e a volvías a colocar(. .) A madeira do muíño soía ser de piñeiro... "*

A zona estudiada, conta cunha gran cantidade de muíños, dos que algúns están restaurados, e doutros témo-la súa pegada. As concentracións atópanse por lóxica naquelas zonas onde a corrente da auga é máis forte, coma sucede pola zona



Foto: N. Calo



Foto: N. Calo

O muíño de Mouriscade.



Foto: F Pereiras

de Doade: "¡Aquí había muíños daban.do! Estaba o de Benito, que tiña tres peclras, máis arriba, a 100 ou 200 mts había outro con dúas moas, máis arriba, onde está o Amancio, pois outro (...) Eses moan todos... ". Cando preguntamos onde se segue a moer a resposta xeral é "por aquí en ningún (...). Están abandonados, sobre todo porque agora a xente compra afari,ia para a casa(...) Algúns restauraron.nos (...) Aínda hai xente que ten que moe,; e para iso van ó do "alcalde", que agora restaurouno e traballa moi ben....".

AMOENDA

O Sr. Belisario Fariña, muíneiro xa xubilado, cóntame as súas vivencias neste labor: "trabal/aba nos ele Beñto. O tilia arrendado. Era un muíño que tilia tres moas, lwx e xa non. fñtcwyna...

Se se tratase dun muíño comunal como o que atopamos en Mouriscade, os veciños repartiríanse os días de moenda, pero este caso é distinto: "os veciños canelo o necesitaban, chegaban. e traían o cereal e o moan. Tódolos días para alí. Algún día botabas sen moer nada, e outro día tiña que moer de noite. Nos meses de verán non, porque a auga escaseaba e o muíño non tiraba ben. Pero en inverno sí, moíase de noite e de día porque había auga de abando (...). O malo era moer de noite porque a luz seca moito o grao e afariña non sae ben...".

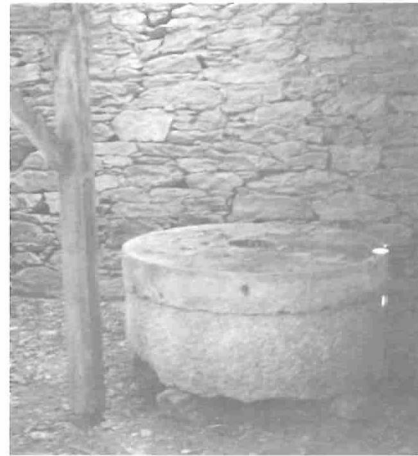


Foto: N. Calo

O mullón de Benito.

Xeralmente ocorre que nos de tipo comunal, móese o cereal dos veciños, e en casos puntuais, outros que non sexan veciños. No caso do particular que nos ocupa, vese que a situación é algo distinta: *"Viñan os de Zabra, Bustelo, Conxo, Saboinda (...). Baixaban o grao dende as montañas"*.

"Chegaba algún só cunferrado, oitros traían 2, 3, 4... e ás veces viñan cos carros das vacas e últimamente ca tractor(...), incluso algúns o traían ó lombo(...). Deixábano na porta e ti ías moendo a medida que podías... "

O cereal que se moía era variado: *"Onde traballaba eu, o mullón tiña tres moas, dúas para o millo e outra para trigo e centeo (...). Co centeo se adiantaba moito porque estaba moi ben preparado... "*

Tra-la moenda o cereal separábase entre o de mellar calidade e do de peor. Mentres que o primeiro ía para a comida (sobre todo para o pan), o segundo quedaba para os animais: *"o peor fa para os animais (...). Incluso en época de ceba cocíáselle-lo millo... ¡Aquello si que era carne!"*.

Respecto ó sistema de pago, cambia moito a situación dun comunal a un particular: mentres que no comunal xeralmente cada un queda co seu, a non ser que moera un paisano que non fose veciño e deixara un tanto pola moenda, no particular, os veciños téñenlle que pagar ó mullón. Aínda que polo xeral se fala das "maquías", dependía moito do mullón a cantidade de pago a establecer: *"Tiña unha medidiña, o 'cortello', que era ca que*



Foto: N. Calo

eu me quedaba... " Pero xa que era arrendado, o muiñeiro tamén tiña que pagar ó propietario : *"O arrendo pagábaselle en grao. Non tiña por que ser sempre o mesmo(..) unferrado, un cuartillo, unferrado e medio... ¡o quefixeras!"*.

Preguntando sobre cal foi a mellar época que os muiñeiros recordan de todo o seu traballo, comentan: *"ó ano 39, moíase moito (..) Igual quedaba o grao unha semana alí porque non dabas Jeito (..) O único era cando chegaban os de fóra. Levaban si, viñan uns e outros e tiñas que darlles, pero era unha época na que se moía moito... "*

Hoxe en día empezaron a restaurar algúns dos muiños que outrora traballaban día e noite, e que hoxe xa non o fan por falta dos dous elementos necesarios: o muiñeiro e o cereal.



OSFORNOS

Nuria Calo Ra,nos

Informantes:

- Sr. Regalade (A Lama, Doade)
- Dona Cesarina (Doade)

Son estruturas das que xa quedan poucas, e neste concello, xa ninguén coce, aínda que tiven a sorte de atoparme con dúas persoas (dona Cesarina e o señor Regalade) que, aínda que retiradas xa deste traballo, puidéronme falar do mesmo.

Polo xeral, son estruturas entre cuadradas e rectangulares, e divídense interiormente en **cámara** (lugar de cocción), **obradoiro** (lugar de preparación) e **coverto** (lugar para garda-la leña) (Llano: 1983). As construcións que quedan en pé nesta zona, só contan de cámara e obradoiro, gardando a leña necesaria para a cocción dentro do obradoiro.

A cámara, é unha estrutura abovedada, de pedra, ou co piso e a primeira ringleira de pedra coa bóveda feita en ladrillo refractario, que quede incluída dentro do obradoiro.

No obradoiro atopas a artesa, os rodos, a mesa para apoia-lo pan e a leña: "os mobles xa estaban na casa(...) *A leña non é dunha árbore concreta, aproveitamos a de todos (...)* O que si fai falta son unha boas piñas para que isto arda ben...".

Para construílo, se non había canteiro, o facía a familia. No caso do de Regalade: "*este fixoo meu pai, só con peclra e con barro*", e no caso de dona Cesarina: "*este fixomo meu cuñado. Nós thiámolo naso naquela casa de abaixo, pero estaba moi mal (...)* O meu cuñado enterouse de que este se vendía e montouno pedra a pedra (...) *Para a bóveda mercou o ladrillo porque o do outro non se aproveitaba ben... "*



Foto: N. Calo

Respecto ós tipos de fornas existentes, dependendo de se o forno era comunal ou particular, a estrutura estaba exenta (no caso do comunal) ou adxudicada á casa (no caso particular). Non atopamos ningún comunal, pero no caso dos particulares son exentos, quedando fóra da propia casa ou dentro da propiedade pero nun lugar apartado, xeralmente cerca do alpendre.

Polo xeral cada casa tiña un para o seu propio aproveitamento. A falta de comunal, está o de Regalade que aínda que particular, cocía para fóra: *"para fóra nunca cociño (...) Regalade era o que ofacía, pero xa hai tempo que o deixou (...) Por aquí hai moito que non cacen, pero cada un tiña forno na súa casa. "*

A diferenza entre un tipo e outro de forno vese sobre todo na cantidade de pan cocido neles. No caso do forno de Regalade: *"cociamos martes e sábado para mércores e domingo repartir por fóra. Pacía case entre 200 e 300 Kgs de pan... "* e no caso de dona Cesarina: *"cociamos cando acababa o pan. Xeralmente de sete en sete días (...) Agora o que facía eran grandes petadas e as metía no conxelado!.. "*

O asunto da herdanza, tendo en conta de que falamos de fornas particulares, solucionábase dentro da propia familia: *"o forno quedaba na casa e quedaba con el o que quedaba cos pais (...) De tódalas formas hai quen o arregla e hai quen non... "*

O PROCESO DA COCCIÓN DO PAN



Foto: N Calo

É primeira hora da mañá. Dona Cesarina chega cun balde de auga quente e outro que contén o "fonmento", o apoia na artesa e empeza a explicarme: *"mira, o primeiro que hai que facer é o formento, da mesma masa e cun pouquiño de levadura. Ten que quedar Jeito do día anterior"*.

Previamente, a muller xa empezara a prende-lo lume dentro da cámara, e pouco a pouco vaille botando máis leña, deixando que quente mentres prepara a masa. Ó principio, a cámara adquire unha coloración negruzca ata que a pedra empeza a quentarse e vaise poñendo branca: *"non se poderá mete-lo pan ate que a pedro de fóra da porta estea branca ou o pan non subirá ben"*.

Entrementres, dona Cesarina abre a artesa, e empeza a amasa-lo pan: *"mira, eu teño esta*



Foto: N. Calo

base e bótolle oformento". Do seu lado, o caldeiro de auga quente que vai botando a medida que o necesita.

A masa, unha vez misturada, ten que se voltar moito: *"¡para isto vale o meu fillo!. Unha vez que estiven enferma, fixo el as petadas e ¡saíulle un pan moi bo!, porque como el é máis forte, levantaba moito máis a masa e quedoulle moi ben feita...".*

Unha vez rematado o amasado, a masa queda retirada dun lado da artesa para que medre: *"hai que esperar un rotii'io ata que suba e lago xa está".*

Dona Cesarina pecha a artesa, timpa toda a fariña, e acto seguido bota máis leña ó Jume e sae fóra do obradoiro para facer un par de barreiros cun pao e xestas, que lle servirán para limpa-la cámara, unha vez que estea quente, para apoia-lo pan nela.

Cada certo tempo, abre a cámara para ver cómo vai: *"aínda lle queda un pouco (...). Hoxe non tira moito porque caeu unha xeadá moiforte. "*

Un rato despois, o forno case arde, e a masa xa levantou.



Foto: N. Calo

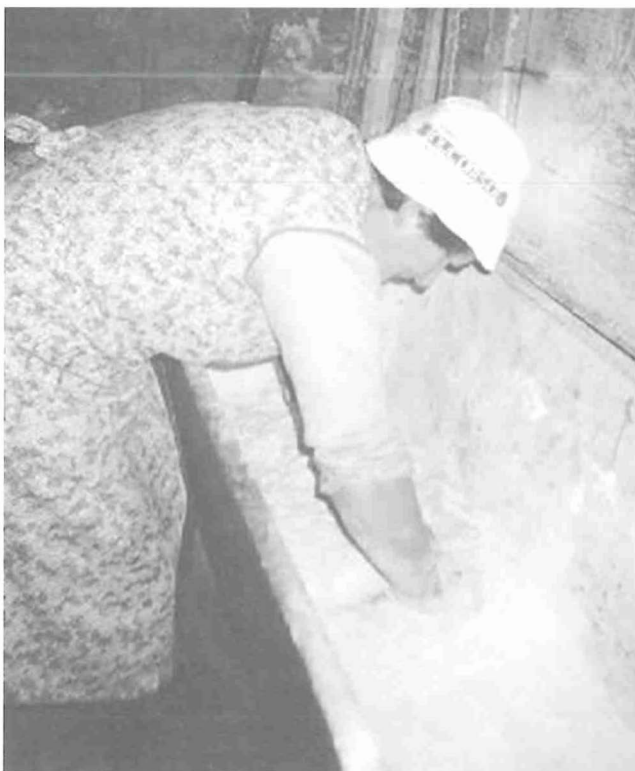


Foto: N. Colo

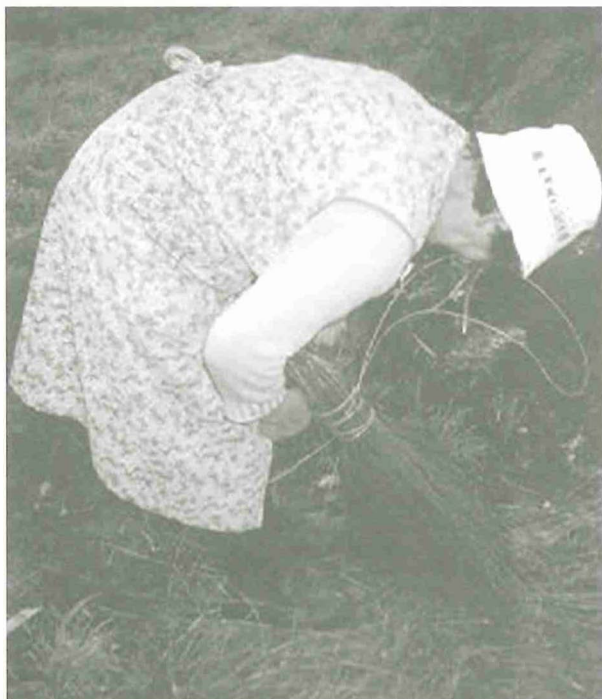


Foto: N. Calo

É o momento de retirar toda a borralla e cinza á parte baixa da cámara. Colle un dos barredoiros e arrastra todo o que queda, e co segundo barredoiro, envolto nun pano mollado, deixa limpa toda a superficie.

Volve a abri-la artesá, apoia nunha esquina o rodo e o empapa de fariña, colle un coitelo xa moi gastado polo uso, corta unha pouca de masa, e a estende no rodo, a modela nel e a mete dentro da cámara. Así ata ter metida unha petada completa.

Para que a calor non se vaia, na boca da cámara coloca un pogo de leña prendida.



Foto: N. Calo

*Bloque 3: Arquitectura Popular.
As construcións adxetivas e o proceso da moenda e o pan*



Fotos: N. Calo

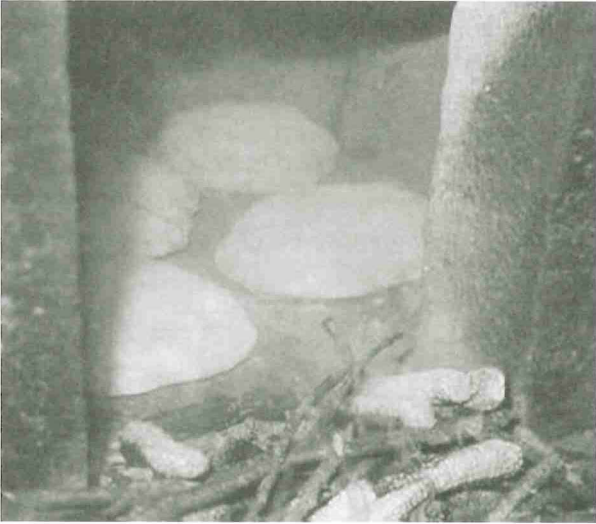


Foto: F. Pereiras

Unha vez que toda a petada está dentro, pecha a porta do forno cunha plancha de ferro que queda fixada á parede cunha vara, a diferenza doutras zonas, na que o peche recúbrese con bosta ou terra mollada. Deixa fixada a vara e comenta: "*¡e agora que levante!*".

Tras un bo rato, abre a porta e dálle a volta ó pan, e volve pechar. Unha vez que xa está cocido, colle de novo o rodo, saca as bolas feitas, sacúdelle-la fariña que sobra



Fotos: N. Calo

e as deixa sobre a mesa. Xa está o pan feito, e só queda camelo unha vez enfríe un pouco. Se fai falta cocer máis, volve a meter unha petada e repite o proceso.

Se lle preguntamos á xente o que era aquel pan, o que nos contestan é o seguinte: *"o pan de agora, o de agora non vale nada (...) Antes comíase de fariña de trigo, pero da boa, ¡e aínda comín de millo! ¡de millo só! (...) Tamén se xuntaban ás veces millo e trigo, pero o mellar era o de centeo porque o de trigo sae moi seco (...) Comía-lo pan pota noite coa manteca e ¡iso alimentaba!. Hoxe xa non sabes o que comes e por iso estamos podres por dentro... "*

Teño que dicir que facía tempo que non probara un pan tan bo.

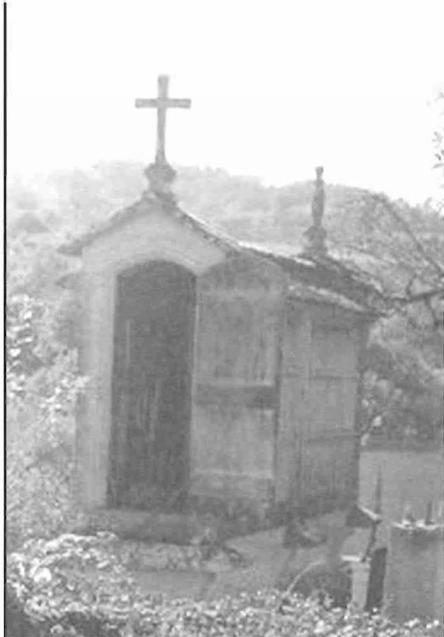


Foto: B. Pereiras

OS HÓRREOS

Nuria Calo Ramos

Practicamente non existe un labrego que non teña un. Situado na eira da casa, é unha construción particular e totalmente encadrada dentro da paisaxe galega.

Non máis antigas do século **xviii**, son construcións barrocas ou que conservan os esquemas dos realizados durante esta época.

Dentro das tipoloxías establecidas no seu día (Martínez: 1979; Llano:1983; Caamaño: 1997), que resúmense en catro tipos dependendo do material con que foron construídos (de ramas entretecidas, madeira, mixtos e pedra), nesta zona atopámonos cos tipos de madeira (os menos abundantes), pedra e mixtos (aínda que cabe dicir que hoxe en día nesta tipoloxía é máis normal que a madeira sexa substituída por ladrillo).



Foto: F. Pereiras

Exemplo de hórreo en madeira.

No alzado, o punto de apoio consta dun pé sobre o que vai a "cepa", quedando o resto da estrutura por riba destes dous elementos, separada por claros, cuxa liña de separación pode levar vanos.

Cada un o ten na súa casa, coma un elemento exento dentro da propiedade, no lugar máis elevado nela a ser posible, pero tamén atopamos "grupos" de hórreos, coma en Castro de Cabras (Vázquez; González: 1989).

Basicamente a súa funcionalidade é seca-lo cereal (hoxe en día sobre todo millo) e a súa almacenaxe, unha vez que rematou a recolección. Noutro, este grao era o utilizado para levar ó muíño e facer posteriormente pan. Hoxe, os que aínda están



Foto: N. Calo

Exemplo de hórreo mixto.

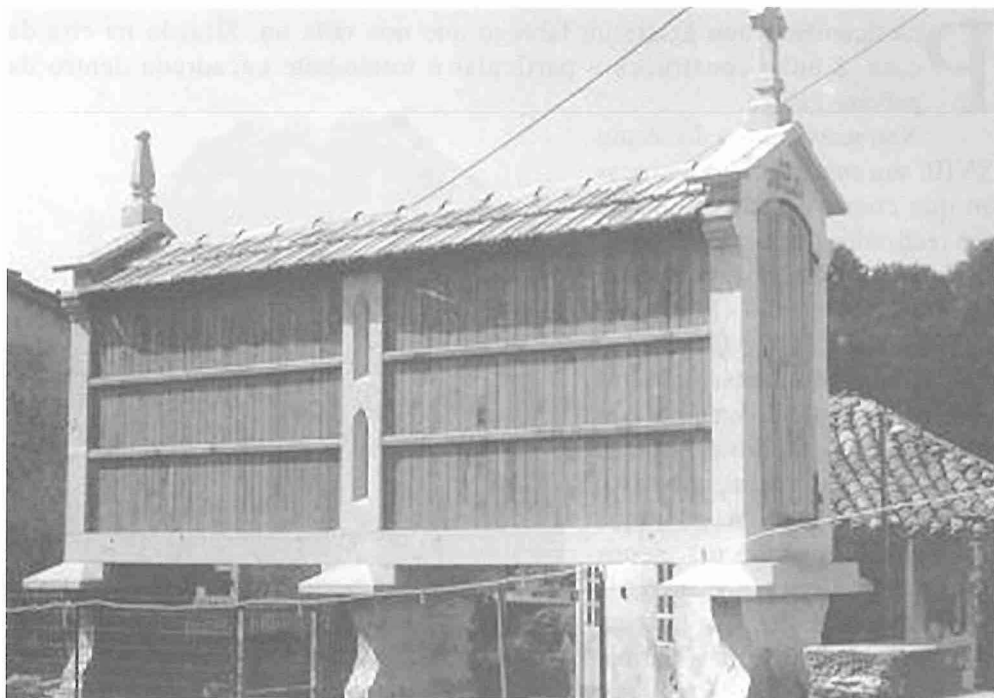
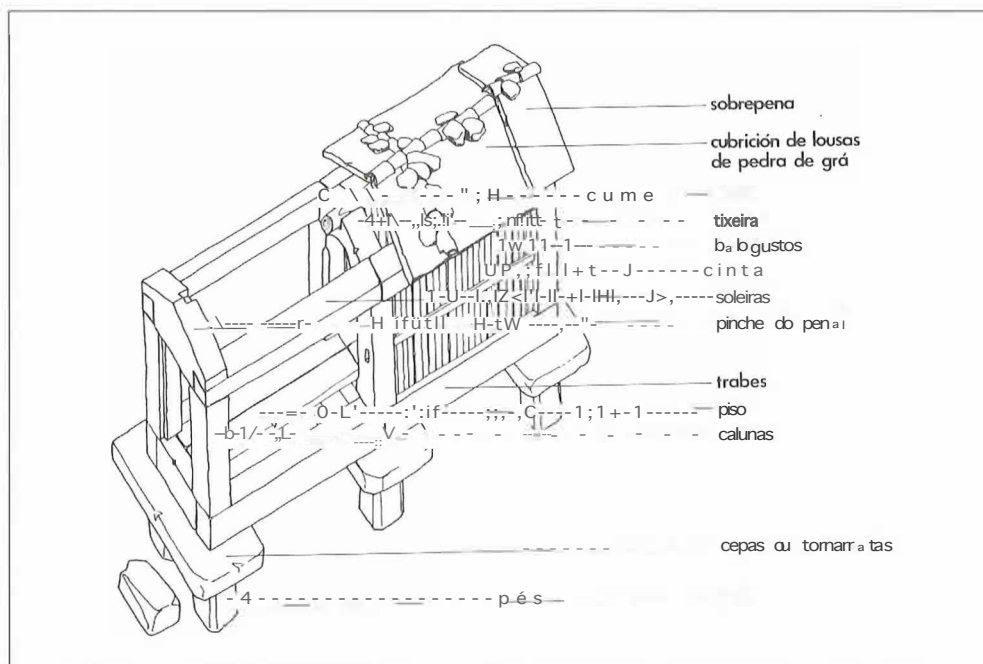


Foto: B. Pereiras



Esquema xeral do hórreo. (Fonte: Llano: 1983).

en uso, úsanse para mete-lo grao que vai para os animais, ou incluso para almacenaxe de causas que nada teñen que ver coa agricultura.

O remate destas construcións soe ser, por regra xeral, unha cruz pala fronte e un pináculo polo lado posterior. Pero tarnén podernos atoparnos con que a fronte e o lado posterior ornáméntanse con dous pináculos (hórreo da Granxa da deputación en Vilatuxe), ou con representacións de tipo barroco, coma no caso do hórreo de Bernés, cuio remate na fronte consta de dous anxos adorando á Cruz.

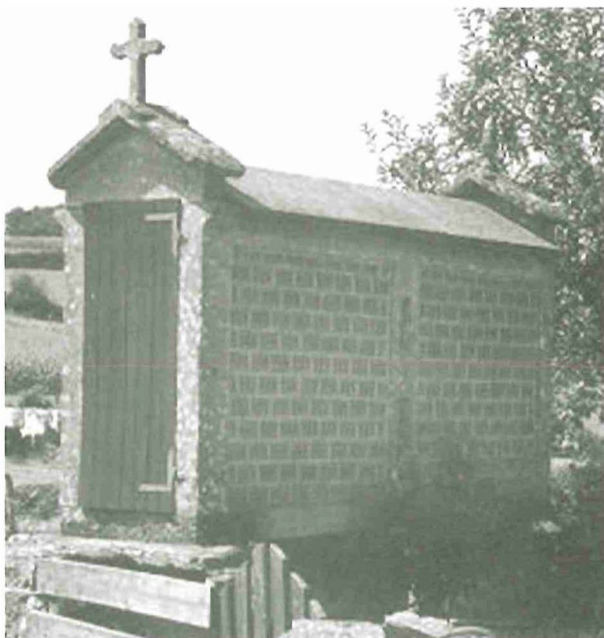


Foto: N. Calo

Na propiedade, cada un ten o seu hórreo. Non temos novas de que existan comunais (no propio senso da palabra), aínda que se miramos para unha explotación extensa, tipo monasterio, son varios os veciños que introducían o grao dentro da construción, pero non para o seu disfrute.

O máis espectacular, xa que se aparta dos esquemas tradicionais dos hórreos, é o de Gondoriz (Vilatuxe), que ven facendo esquina por riba do muro de separación da eira, e do que non atopamos semellanza dentro da paisaxe galega.



Fotos: B. Pereiras

Hórreo da Granxa da Deputación.

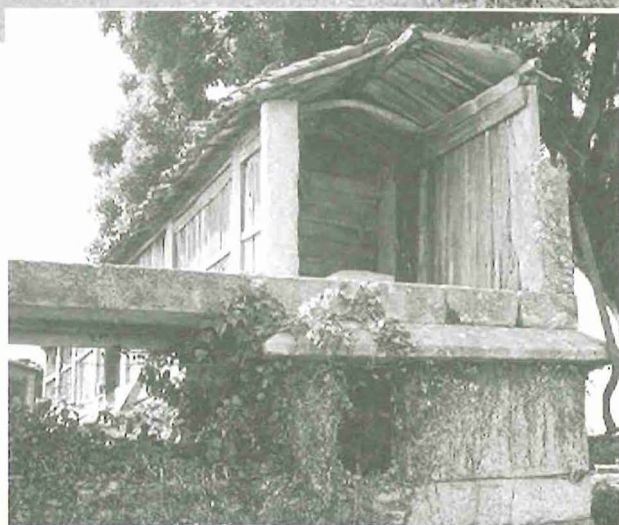


Hoxe en día este hórreo atópase medio derrubado, pero consérvanse fotos con toda a súa estrutura (Vázquez; González: 1989).



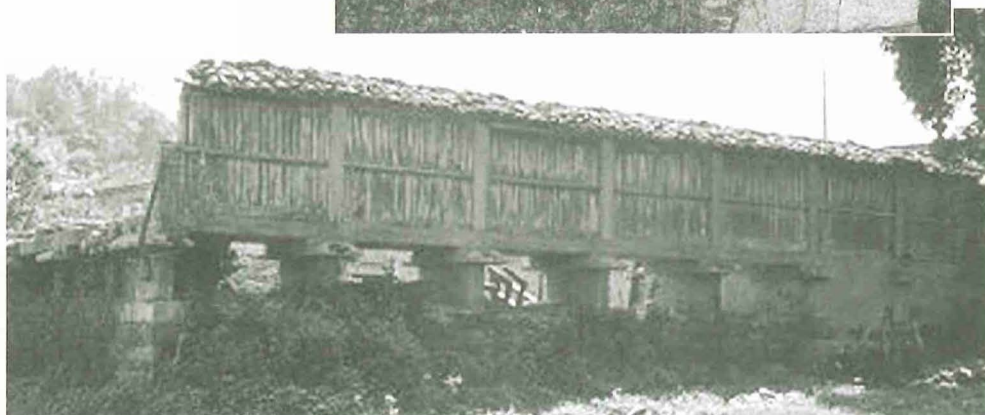
Fotos: M. Rodríguez

Cara interior.



Cara exterior.

Detalle do ángulo.





Fotos: M. Rodríguez

OUTRAS CONSTRUCCIONS

Nuria Calo Ranios

ALBARIZAS

Aínda que podan parecer restos de anteriores casas castrexas, non o son. Tamén denominadas *abellarizas*, *albizas* ou *cortín*¹ (na zona dos Aneares), son construcións destiñadas á crianza das abellas para a obtención do mel.

Respecto a súa **localización**, hai que dicir que non existen por toda Galicia, téndoas concentradas en tres puntos: Aneares, Caurel e nos montes de Lalín.

Dentro das aldeas atópanse afastadas das vivendas, sempre nun lugar visible, aínda que hoxe en día, por falta de uso, algunhas quedan escondidas na paisaxe.

A súa **construcción** consiste nun recinto entre rectangular, circular e ovalado, xeralmente na pendente dunha ladeira, orientadas cara o nacente ou mediodía, para que as colmenas reciban os primeiros raios do sol.

Os muros posúen entre 2 e 3 mts de altura, realizados en cascote, e tapados na zona superior por lousas. Cantan cunha porta de entrada e no interior atópanse os "cobos" ou colmenas, que poden nalgúns casos segui-la pendente do terreo, ou escalonarse, colocándoos así en ringleiras. Os cobos teñen unha base circular ou cuadrada, e levántanse do chan por medio dun pé, xa que o igual que en zonas coma as das Serfas Orientais o que se busca é que os osos non coman o mel, tamén se busca que as formigas ou outros insectos non cheguen a el.

No caso da albariza de Zobra, trátase dunha construción de tendencia circular, de grande tamaño (+/- 30 mts de diámetro), situada a media ladeira. Apro-

¹) (Llano: 1983, 1997: Caamaño 1999).



Foto: M. Rodríguez



veita o declive do terreo en escalóns para a colocación dos cobos, realizados en madeira, e de planta cuadrangular. Os muros son de cascote, tapados por lousas, tendo a maior altura na zona superior da pendente (entre 2 e 2,5 mts), e conta cunha porta de entrada de xambas moi toscas.



Fotos: M Rodríguez

Vista exterior do muro, e vista interior cos cabos situados en escalóns.

POMBAIS

Son construcións adicadas ó coidado e mantemento das pombas. Tamén denominados *pombar* (Caamaño: 1999), sóense atopar en mosteiros, pazos, casas rectorais e casas grandes, xa que este tipo de animais non tiñan unha grande rentabilidade para o campesiñado, polo que ós labregos non lles conviñan en demasía.

Na maior parte das aldeas, o que un pode atopar son ocós nos faiados das casas, ou un bidón de madeira con distintas formas, que serven unicamente para unha parella. No caso dos pombais, atopámonos cunhas construcións exentas, localizadas dentro das propiedades pero afastadas do núcleo central e das árbores (para que as aves rapaces non sexan un problema).

Teñen gran variedade de formas (González: 1982), ningunha delas adscrita a unha rexión galega concreta: a planta pode ser circular, cuadrangular ou poligonal, sendo a primeira a máis numerosa. Os muros levántanse en cascote, xisto, granito ou lousa, ás veces rebocados polo exterior cunha capa de barro caleado, ou mesmo en cantería, naquelas zonas onde hai gran tradición.

Dependendo do tipo de planta, a cuberta pode ser cónica, a unha ou dúas augas, feitas en tella ou lousa, e ás veces cun remate (coma no caso dos hórreos) na zona superior.

Pola parte máis alta da parede, tras unha peza de pedra que sobresa, atópanse os buraquiños por onde entran e saen as pombas. Para a entrada dos cuidadores, existe unha porta de acceso.



O interior está conformado en "nichos", cuadrados, da mesma pedra que as paredes. Ás veces tamén podemos atapar no interior destas construcións unha mesa de pedra, que servía para deposita-lo alimento para as aves.

O pombal analizado nesta zona (concretamente en Zabra), segue á perfección todo o esquema citado con anterioridade: consta dun edificio exento, de planta circular con techumbre cónica de tella, co muro caleado, feito en cascote, cunha altura aproximada de 2,5 mts., e na parte máis alta da parede, tras unha estreita cornisa, atopámo-los buraquiños de entrada e saída das pombas.

No interior aínda se observan os nichos (tamén realizados en cascote) e unha mesa central.

Hoxe en día atópase abandonado, o que é a razón de que haxa árbores ó seu redor.



Vista do interior.

Fotos: M. Rodríguez

LAVADOIROS

Son estruturas realizadas para lava-la roupa. Aínda que hoxe en día recoñecemos os feitos en cemento, antes facíanse en pedra. Soen estar colocados ó carón dun pozo comunal, muíño ou fonte.



Foto: N. Calo

Non atopamos na zona os denominados de tipo "pilón"¹ (ou lavadeiros realizados en pedra de forma rectangular, cun depósito na parte superior), pero si estruturas colocadas ó carón dos muíños, formadas simplemente por lousas de pedra colocadas de canto para rete-la auga, aproveitando a canle dos muíños.

Sen embargo, o máis tradicional na zona era ter unha boa pedra a man: "para facerse, colocábase unha pedra no río para estanca-la auga, e xa estaba... "

¹(Llano: J997).



...aconteceu há anos...



CANTOS, CONTOS, BAILES E DITOS

Beatriz Pereiras Magariffos

Informantes:

- Manuel Belisario Antonio Fernández González, de 68 anos, nado en Vilanova e residente en Doade
- Amparo Varela Soto, de 66 anos, nada e residente en Doade
- Dolores Varela González (Lola), de 72 anos, nada e residente en Doade.
- Daniel Iglesias, de 68 anos, nado en San Pedro de Doade e residente en Santa María de Sotolongo.
- Carmen Fernández, de 73 anos, nada e residente en Muíños (Vilanova)

Preténdese neste capítulo recoller os contos, cantos, ditos e bailes que os nosos informantes, case sempre espontaneamente, nos ensinaron no transcurso das entrevistas. Considerando que sería unha verdadeira mágoa que estas mostras da sabiduría, da tradición e da sorna popular galega quedasen perdidas na memoria, decidímonos a recopilalas nestas poucas páxinas, coa esperanza de que sigan existindo na mente de todos.

Os *Reís*, panxoliña propia da parroquia de Doade, cantábase o día de Reís en dous grupos: uns cantaban os pés e outros o estribillo. Xuntábase a parroquia enteira, novos e vellos, e empezaban a cantar na cima da parroquia e ían rúa por rúa e casa por casa. Non cantaban todos na mesma casa, se non que ían por grupos, acompañados de gaiteiros e tambores. Foise deixando pouco a pouco e xa non se canta. Manuel, Amparo e Lola só nos cantaron algunhas estrofas, aínda que todas dunha grande fermosura (as palabras que van entre interrogacións son dubidasas, debido a que non se entenden moi ben na grabación):

*"Escuchen señores
un caso excelente
ya los tres Reis Magos
parten del Oriente.
Y adorar al niño
que está en el portal.*

*Y antes de las doce
a Belén llegar.
De los claros cielos
salió clara estrella.
Por gracia divina
siguieron por ella.
Y por ella fueron
al Santo lugar.
Y antes de las doce
a Belén llegar.
Allí está María,
San José con ella
y el niño chiquillo
lo tenía ella
envuelto en un velo
para presentar.
Y antes de las doce
a Belén llegar.
Fueron caminando
y muy luego encontraron
con dos pasajeros
y les preguntaron
del Rey de los Reises
¿buscando? están.
Y antes de las doce
a Belén llegar.
Oro, incienso y mirra le ofrecen al niño.
Para más grandeza
del oro más fino
puesto en las rodillas
para irle a rogar.
Y antes de las doce
a Belén llegar. "*

Amparo díxome que cando naceu o fillo dun veciño fóronlle cantar unha canción:

*„O meniño está nas pallas
a súa nai está con el
e o marelo está mirando
pasmadiño para el. "*

As festas ás que iban de mozos Manuel, Amparo e Lola eran, a primeira, a de San Martiño (11 de novembro), e despois a de San Antón e a de San Xoán. Nas cuadradas ou nas eiras xuntábanse un ou dous gaiteiros, unhas pandeiretas e uns bombos xunto con 20 ou 30 parellas de noivos, "ou non noivos", a bailar e tocar foliadas. Tamén cantaban cancións na fiada e na espadela. Cando as mulleres terminaban de fiar o liño, había gaiteiros e xente a cantar e a bailar. Un exemplo é esta canción que me cantaron Lola e Manuel:

*"Esta noite hai unha fiada
tamén hai unha espadela.
Dame o caldo miña nai
que eu tamén quero ir a ela."*

Contoume tamén Amparo que unha canción que cantaba un grupo de homes que estaban para marchar para a mili e que naceran no 1951 era:

*"Dicen que van a traer
una lechera y un burro
para darlle de mamar
a los del 51 "*

Manuel, animado, cantoume tamén unha fermosa cantiga que soaba nas foliadas e outra chea de retransca:

*"Este pandeiro que toca
non é meu que é de María
que !lo pedín prestado
pra levar á romería.
Ai lalalalá
Ai lalalalá
Este pandeiro que toca
é de pelica de ovella.
Onte pacía nas herbas
e hoxe toca que rabea.
Ai lalalalá
Ai lalalalá."*

*"Esta noite e maila outra
e maila outra pasada
abalei unha pereira
que nunca Jora abalada."*

Daniel Iglesias dou mostras de ter un gran coñecemento de ditos e retrancas. Dixome que podería estar un día enteiro contando contos, e que era moi bo no *desafío* (xogo entre dúas ou máis persoas, no que un empeza cun <lito, inventado ou coñecido, e outro ten que contestadle con outro, e así seguido ata ver quen é capaz de contestar máis).

*"A la mujer la comparo
con el pantalón del hombre,
que llegando a cierto tiempo
por la entrepierna se rompe. "*

*"Os castellanos, cando chove miúdo din que é mojabobos.
Pero eu digo que auga miúda e muller melindreira
acábanche co home nunha carreira."*

*"Non te cases con un viúdo
por motivo de que teíia moita roupa.
Unha palabra, duas palabras
mulleriía érase outra."*

*"Home pobre non te cases
con muller que rica sea.
Porque xa non ben cases
xa che quere mandar ela."*

*"O viño vaise bebendo,
o carriño vai entrando
e a honra vaise perdendo. "*

"Dúas viúdas van rezará sepultura dos seus maridos. Unha choraba todo o rato e a outra non choraba nada. Unha a rezar e veíia a chorar e vai a outra, levanta a roupa para riba e mexoulle na sepultura do marido. Di a outra: <<Ah, mala muller, ¿eso é o que lle queres?. En vez de chorar por el mexas por el>>. E díxolle a outra: <<Ai, amiguiña, cada unha chórache por onde lle doe>>."

"Atópanse dous amigos e un preguntalle ó outro se tiiiafío, e o outro contés-talle que si. <<¿E lago ti non tes?>>, preguntoulle. <<Home, algún telfo, pero estou muxindo nas vacas e non teíio moito. ¿E lago ti tes moito frío?>>. <<Pois claro que teíio, ¿non sabes que estamos no tempo dos tres irmaos?: de peidos, e mocos efrío nas maos>>."

"Dous amigos ían de caza, e pararon a comer nunha taberna. Un era moi seña,; moi bo cazador e moi rico, e levaba un criado para colleras pezas e todo. E díxolle ó outro: <<Des, e qué tal tefoi hoxe>>. E contestoulle: <<Pois, hoxe non che mefoi moi ben. Pero o domingo pasado fôicheme de maravilla. Vin un bando de perdices diante de min e collín e cun só disparo baixei tres>>. E di o outro: <<¡Arre caralla!. Pois, parececheme unha cousa... ¡bueno, certo sería!>>. <<Foi, foi verclade>>. E díxolle: <<Bueno, poi mira sería. Porque eu tamén o outro día vin un corzo e fun detrás del, collino, apuntei e ¡zas!. E como sería que lle metín a bala e furoulle a pata de diante e fôiselle meter nun olla e mateino.>> D outro quedou así un pouco reflexionando e dixo: <<Des, certo sería, pero parececheme tan raro que lle deras nunha pata de diante e que lle foras dar nun olla... >>. <<Pois pregúntallo ó criado>>. E o criado dixo:<<De, mira, vostede non o creerá perofuille verdade>>. <<Pero como ía ser verdade, oh, eso é un canto chino>>. E seguiu o criado:<<Mire, alí había un torreiro, e cando o corza lanzou así as dúas patas o meu amo ¡zas!, pegoulle na pata e despois da patafoille dar nun olla>>. <<Bueno, así tenme traza>>, e marchou. E entón díxolle o patrón ó criado:<<Díches, tómate un café e unha copa que ben o mereciches, que me sacaches dun apuro>>. E díxolle o criado:<<Bueno, mire, o café e a copa tómollo, pero cando as con.te, por favor eón.teas un pouquiño máis a modo, que me lle vin negro para xuntar a pataco olla>>.

Carmen Fernández cantoume esta canción que soaba nas foliadas, con pande-retas, tamboril e latas:

*"Caravel, caraveliño
caravel, caraveñol.
D día que non te veo
para min non ha de haber sol".*

Cantoume tamén este pequeno fragmento:

*"Moi bonito, moi bonito
moi bonito vai quedare
cunha carretera nova
e un coche particulare. "*

BIBLIOGRAFÍA

1. CASAS CONSTRUCCIÓN ADXETIVAS.

BAS LÓPEZ, Begoña: Muíños de marés e de vento en Galicia. Fundación Pedro Barrié de la Maza, A Coruña, 1991.

"Arquitectura para a produción campesiña", Galicia. Antropoloxía, vol. XXIII, Hércules Ediciones, A Coruña, 1997, pp 288-335.

CAAMAÑO SUÁREZ, Manuel: As construcións adxetivas. Museo do Pobo Galego, Santiago de Compostela, 1999, pp 13-74.

A casa popular. Museo do Pobo Galego, Santiago de Compostela, 1999, pp 85-93.

"A casa-vivenda", Galicia. Antropoloxía, vol. XXXI, Hércules Ediciones, A Coruña, 1997, pp 139-160.

GONZÁLEZ PÉREZ, C: Os pombais galegos. Cuadernos de Estudios Galegos, t XXXII, Santiago de Compostela, 1982.

LLANO, P De: Arquitectura popular en Galicia. COAG, Santiago de Compostela, 1983.

"Un hábitat e unha arquitectura para un singular territorio", Galicia. Antropoloxía, vol. XXXIII, Hércules Ediciones, A Coruña, 1997, pp 354-375.

MARTÍNEZ RODRÍGUEZ, I El hólTeo gallego. Fundación Pedro Barrié de la Maza, A Coruña, 1979.

VÁZQUEZ CRESPO, A., GONZÁLEZ ALÉN, D.: A comarca do Deza. Deputación Provincial, Pontevedra, 1989, pp 191-281.

2. CARPINTEIROS

LORENZO FERNÁNDEZ, Xoaquín: Historia de Galicia. Vol. II, dirixida por Ramón Otero Pedrayo. Madrid, 1979.

NUERE MATAUCO, Enrique: La carpintería de armar española. Madrid, 1990.

VÁZQUEZ CRESPO, Armando e GONZÁLEZ ALÉN, Daniel: A Comarca do Deza. Pontevedra, 1989.

WALKER, Philip: Woodworking Tools. Aylesbury, 1996.

3. ZOQUEIROS E ZAPATEIROS

ATKINSON, Jeremy: Clogs and Clogmaking. Aylesbury, 1997.

BROZ REI, Xosé Manuel: Os zapateiros de Melide, en Boletín do Centro de Estudos Melidenses, n° 4 (agosto). Melide, 1988. s/p.

GONZÁLEZ PÉREZ, Clodio: Os zoqueiros de Pontearreas, en Boletín Auriense, T. XXIII. Ourense, 1993. Pp. 115-147.

LORENZO FERNÁNDEZ, Xoaquín: Historia de Galicia. Vol. II, dirixida por Ramón Otero Pedrayo. Madrid, 1979.

SWAN, June: Shoemaking. Aylesbury, 1996.

VALES VILLAMARÍN, Francisco: La Cofradía Gremial de los zapateros. Betanzos, 1981.

VÁZQUEZ CRESPO, Armando e GONZÁLEZ ALÉN, Daniel: *A Comarca do Deza*. Pontevedra, 1989.

4. A MATA

GONZÁLEZ PÉREZ, Clodio: "Os animais domésticos", en Galicia. Antropoloxía, Rodríguez Iglesias, F. (dir.), T. XXIV, capítulo 6, A Coruña, 1997, pp. 247-325.

LORENZO FERNÁNDEZ, Xaquín: "Etnografía. Cultura material", en *Historia de Galicia*, Otero Pedrayo, R. (dir.), vol. II, Buenos Aires, 1962.

S. FERREIROS

FIDALGO SANTAMARIÑA, Xosé Antón: "A pluriactividade campesiña: oficios e habilidades tradicionais", en *Boletín Auriense. Homenaxe a Xaquín Lorenzo Fernández*, Anos XX-XXI, T. XX-XXI, Ourense, 1990-1991, pp. 309-351.

FIDALGO SANTAMARIÑA, Xosé Antón: "As actividades ambulantes tradicionais", en Galicia. Antropoloxía, Rodríguez Iglesias, F. (dir.), T. XXIV, capítulo 8, A Coruña, 1997, pp. 370-433.

FILGUEIRA VALVERDE, José: La artesanía en Galicia. Buenos Aires, 1953.

GONZÁLEZ PÉREZ, Clodio: "Oficios artesanales", en Provincia de Pontevedra, Madrid, 1998, pp. 217-232.

LORENZO FERNÁNDEZ, Xaquín: "Etnografía. Cultura material", en Historia de Galicia, Otero Pedrayo, R. (dir.), vol. II, Buenos Aires, 1962.

RIVAS, Paco: Oficios perdidos: Léxico dos ferreiros. Lugo, 1995.

6. CESTEIROS

BOUZA BREY, Fermín: Os cesteiros galegos de Mondariz e a súa fala gremial. Alicerces 1, Noia, 1992.

FIDALGO SANTAMARIÑA, Xosé Antón: "A pluriactividade campesiña: oficios e habilidades tradicionais", en *Boletín Auriense. Homenaxe a Xaquín Lorenzo Fernández*, Anos XX-XXI, T. XX-XXI, Ourense, 1990-1991, pp. 309-351.

FIDALGO SANTAMARIÑA, Xosé Antón: "As actividades ambulantes tradicionais", en Galicia. Antropoloxía, Rodríguez Iglesias (dir.), T. XXIV, capítulo 8, A Coruña, 1997, pp. 370-433.

GIL DE BERNABÉ Y LÓPEZ, José Manuel: Galicia artesana. León, 1988.

LISTE FERNÁNDEZ, A.: "Instrumental agrario", en Galicia. Antropoloxía, Rodríguez Iglesias, F. (dir.), T. XXIV, capítulo 3, A Coruña, 1997, pp. 97-175.

LORENZO FERNÁNDEZ, Xaquín: "Etnografía. Cultura material", en Historia de Galicia, Otero Pedrayo, R. (dir.), vol. II, Buenos Aires, 1962.

MÉNDEZ GARCÍA, Rosa María & SÁENZ-CHAS DÍAZ, María Belén: A cestería. Cadernos Museo do Pobo Galego, 7, Santiago de Compostela, 1992.

SESEÑA, Natacha *et alii*: Aproximación al arte popular en Galicia, Cuadernos del Seminario de estudios cerámicos de Sargadelos, nº 23, Sada-A Coruña, 1977.

TABOADA CHIVITE, Xesús: "Cultura material y espiritual", en Los Gallegos, Colección fundamentos 53, capítulo 4, Madrid, 1976, pp. 149-218.

7. AS FIBRAS TÉXTILES AS TECEDEIRAS

"El linu y la lana: La industria téxtil en la sociedad tradicional asturiana", Museo Etnográfico del Pueblo de Asturias, Gijón, 1993.

AGUIRRE PRADO, L: Fibras textiles, Publicaciones españolas, Madrid, 1959.

ALFARO GINER, C: Tejido y cestería en la Península Ibérica. Historia de su técnica e industrias desde la Prehistoria hasta la Romanización. Bibliotheca Praehistórica Hispana, XXI, Madrid, 1984.

"El tejido en época romana", Cuadernos de Historia, 29, Arco/Libros, Madrid, 1997.

CARDOZO, M: "A faiçao e a tecelagem na antiguidade peninsular", Actas do Congreso Internacional de Etnografía, II, Santo Tirso, 1963.

CASTELLOTE HERRERO, E: Labores textiles tradicionales (Guadalajara), Etnografía Española, I, Ministerio de Cultura, 1980.

CONDE D', A: A vida do liño, Litografía Nacional, Porto, 1935.

GALHANO, F: "Objectos e alfaias decoradas do Museu de Etnología do Ultramar". Portugal Metropolitano, Junta de Investigaçoes do Ultramar, Lisboa, 1968

GIL DE BERNABÉ E LÓPEZ, X, M: O liño, , Edt. Ir Indo, Vigo, 1992.

GONZÁLEZ ARPIDE, J, L: Artesanía textil leonesa, Diputación Provincial de León, León, 1990.

GONZÁLEZ HONTORIA, G; TIMÓN TIEMBLO, M', P: "Telares manuales en España", Artes del Tiempo y del Espacio, Editora Nacional, Madrid, 1983

KRÜGER, F: "O liño no vale do río Ibias (Asturias). Estudio Etnográfico-Lingüístico", Miscelánea de Estudos á Memoria de Claudia Basto, Porto, 1948.

"Manufacturas caseras, Indumentaria, Industrias", Los Altos Pirineos, Vol. IV, pp. 11-69, 1997.

LORENZO FERNÁNDEZ, X: "Notas etnográficas da Terra de Lobeira", Anjuivos do Seminario de Estudos Galegas, 6, 28-34., Santiago de Compostela, 1933.

OLIVEIRA, VEIGA, DE, E: "Tecnología tradicional portuguesa: O liño", Instituto Nacional de Investigaçao Científica. Centro de Estudos de Etnoloxía, Lisboa, 1978.

OTERO PEDRAYO, R: " Os tecidos", Historia de Galicia, II, Edt. Nos, Buenos Aires, 1962.

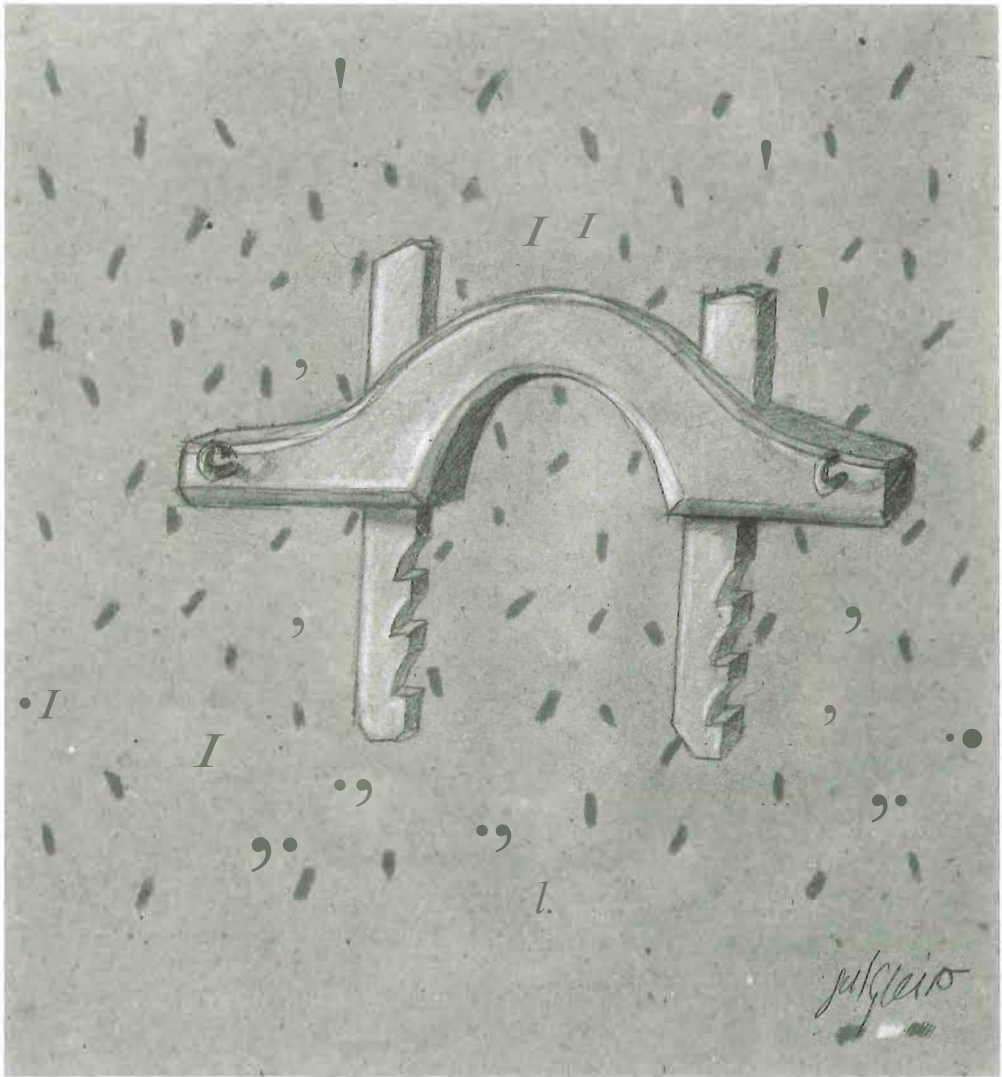
RODRÍGUEZ CALVIÑO, M: "A actividade téxtil tradicional no val do Vea (A Estrada, Pontevedra). Espadelas e espadeleiros". A Estrada, Miscelánea histórica e cultural, 2, 165-178, A Estrada, 1999.

SAAVEDRA, P: Industria téxtil rural e cambios demográficos na Galicia cantábrica, 1750-1860, Grial, 102, Tomo XXVII, Vigo, 1989.

La vida cotidiana en la Galicia del Antiguo Régimen, Crítica, Barcelona, 1994.

SAENZ DE LA CALZADA, M: "Telares, tejidos y telananas en la Galicia rural", Gallaecia, 3-4, Santiago de Compostela, 1979.

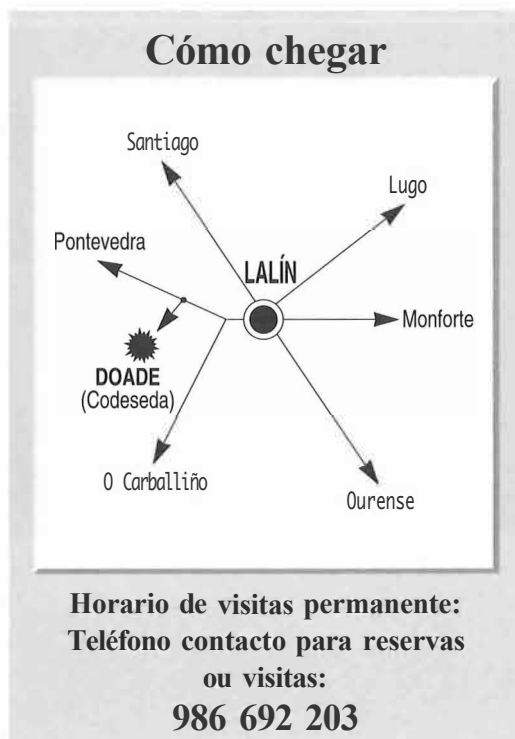
VAZQUEZ PINTOR, X: Os vellos oficios: Panadeiras, atadeiras, oleiros, arrieiros, albardeiros, seituireiros e tecedeiras, Xerais, Vigo, 1996.



ANEXO

MUSEO ETNOGRÁFICO "CASA DO PATRÓN"

CODESEDA - DOADE



O

Museo etnográfico "CASA DO PATRÓN" atópase nunha fermosa paraxe natural sita no lugar de Codeseda, na parroquia lalinense de Doade, no mesmo corazón e centro xeográfico de Galicia, sendo a primeira mostra etnográfica que veu nacer a Comarca de Deza.

O Museo está en plena concordancia co seu entorno, posto que está ubicado no interior dunha casa de pedra con máis de douscentos anos de antigüidade. Dende as súas fiestras podemos divisar catro fermosos castros, bastante ben conservados a pesar do paso do tempo e outras formas arquitectónicas típicamente galegas, como son os muiños, os hórreos, as palleiras, a igrexa, etc.

Respetouse o nome orixinal de "Casa do Patrón" por ter éste máis dun século e vivir nela persoas relevantes da nosa parroquia. A pesar disto pódese afirmar que se trata do Museo de toda a xente humilde e xenerosa, posto que a práctica totalidade das máis de 1.500 pezas con que conta actualmente débense a doazóns, ou compras simbólicas de centos de familias de toda Galicia, que logo nós restauramos persoalmente co máximo cariño e respecto. Son pequenas pezas dunha gran historia, auténticos símbolos de Galicia dos últimos tres séculos, que o paso do tempo converteu en verdadeiras obras de arte.

Ó entrar nel dá a impresión de retroceder a un tempo que xa pasou, reinando o máis absoluto silencio acompañado, ó mesmo tempo, da máis completa compañía de tantos e tantos apeiros que pasaron por un número incontable de mans deixando neles a súa pegada imbonable.

Trátase dunha exposición permanente de todo tipo de apeiros, recollidos polos pobos e aldeas das catro provincias, tendo unha especial presenza toda a comarca de Deza. Estas pezas están agrupadas representando ós profesionais máis típicos do pobo galego, como son: zapateiro, afiador, zoqueiro, cerralleiro, palilleira, seitureiro, feirante, tecelá, quincalleiro, etc.

Podémo-la clasificar en tres grandes grupos:

- Os que ligan á persoa co medio ambiente en que viven.
- Ferramentas artesanais de traballo dos diversos oficios.
- Os que precisan a colaboración de forza animal.



Esta Casa-Museo está dividida en seis salas de exposición e outra adicada á restauración e almacenamento de pezas.

Entre as seccións máis relevantes destacan: o proceso completo do liño (dende a planta ata o tear), a labranza (sección dentro da que se inclúe a representación dunha malla), a gandería e etnografía xeral (vivenda e oficios varios). Conta ademais con un servizo de biblioteca etnográfica con máis de 200 libros doados, na maior parte, pola Fundación "Pedro Barrié de la Maza". Por outro lado, a catalogación e inventario de apeiros está feita por un equipo de arqueólogos da Facultade de Xeografía e Historia da Universidade de Santiago de Compostela.



Dentro do marco de actividades divulgativas do Museo, destacan as exposicións temporais en centros colaboradores (Expo-deza, Turisport, Semana Verde de Galicia, Salón de Arte do Auditorio, etc.); demostracións e cursos varios (tecidos, oficios tradicionais, tratamento do coiro, etc.); conferencias nos medios de comunicación (libros, prensa, radio, televisión, etc.)

Dada a magnitude desta inversión, non soamente económica, senón, principalmente, en tempo, traballo e ilusión por parte dos propietarios orixínase un problema de espazo físico para a ampliación do Museo, que se está intentando solventar mediante convenios de colaboración cos Organismos Públicos (Xunta de Galicia, Deputación

Provincial de Pontevedra e, fundamentalmente, do Concello de Lalín).

Por último, queremos agradecer a tódolos doantes anónimos e entidades colaboradoras que fixeron posible a existencia desta exposición, que sempre terá abertas as súas portas a toda persoa amante da nosa cultura e da nosa historia, reiterándonos na nosa promesa de aportar toda a colaboración que sexamos capaces para potenciala e promocionala.

Pola súa extensión e céntrica situación o Concello de Lalín é un magnífico campo para o estudo dos elementos etnográficos e da cultura tradicional do interior rural de Galicia.

Estrúctúrase este libro en varios bloques temáticos. No primeiro recópilase dous dos procesos máis significativos da economía labrega autoconsumista, característica ata non hai demasiado tempo: a mata do porco e a elaboración de texidos de liño. No segundo móstranse oficios artesáns: ferreiros, zoqueiros, cesteiros,..., prestándose atención ós seus modos de traballar, farramentas, materiais empregados, etc. Pásase a continuación á análise das tipoloxías constructivas, vivendas e construcións anexas, afondándose tanto en aspectos arquitectónicos como na funcionalidade das mesmas dentro dos modos de vida tradicional. Xa por último faise unha modesta, aínda que significativa, recopilación da rica e variada tradición oral lalinense.

O Concello de Lalín, a través do Seminario de Estudos de Deza, impulsa a edición deste libro como un servizo cultural e educativo de gran transcendencia para un mellor coñecemento dos modos de vida do noso pasado máis recente.



Patronato Cultural de Lalín - Seminario de Estudos de Deza

Concello de LALÍN

