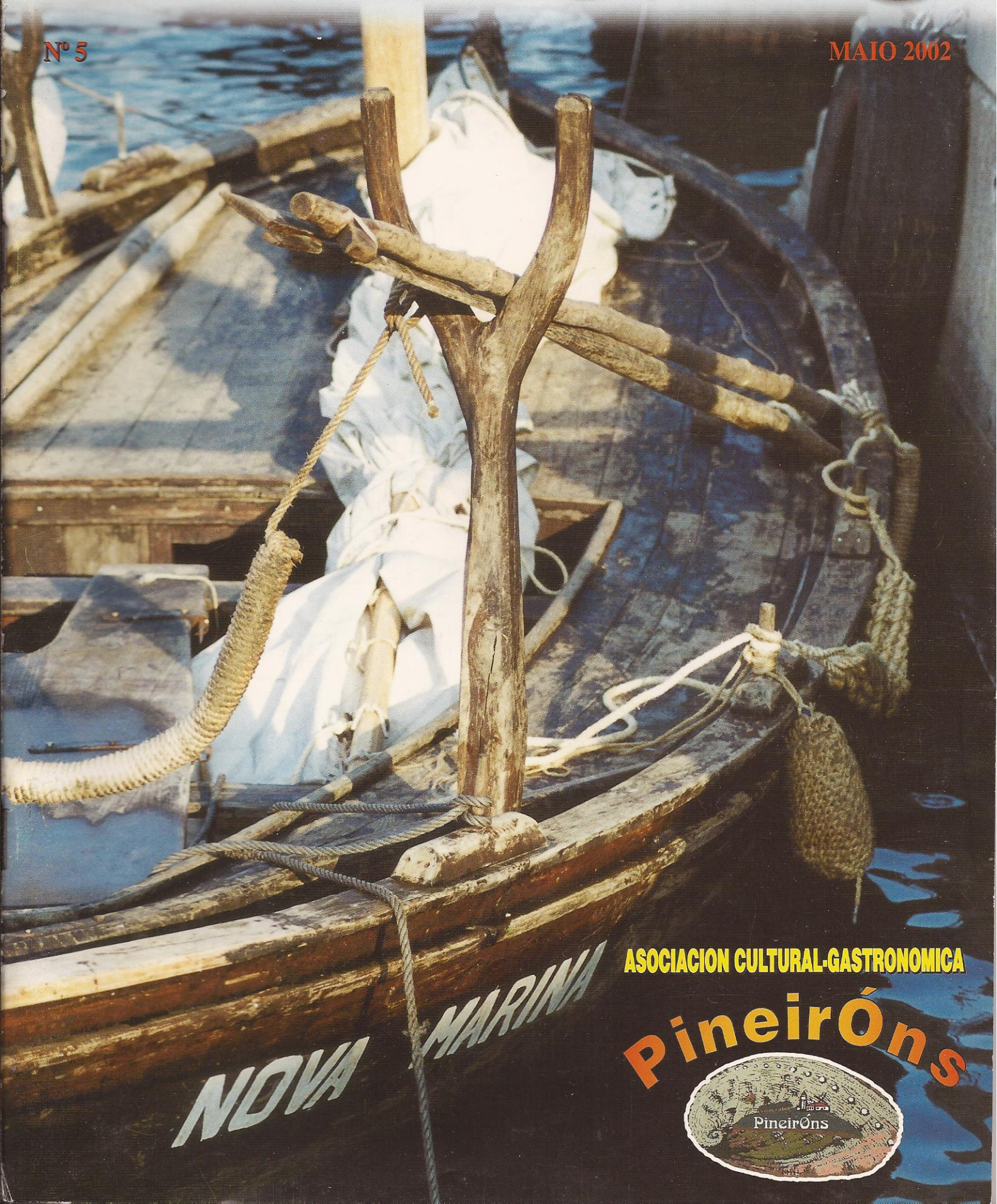


AUÑIÓS

Nº 5

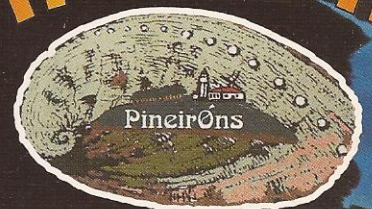
MAIO 2002



NOVA MARINA

ASOCIACION CULTURAL-GASTRONOMICA

Pineiróns



ASOCIACIÓN CULTURAL - GASTRONÓMICA "Pineiróns"

No mes de setembro, e tal como se acordara o ano pasado, a Xunta Xestora rematou a **súa faceta directiva** e abriu o prazo de presentación de Candidaturas. Entre as presentadas, saíu elixida:

XUNTA DIRECTIVA

Presidente	Lino J. Pazos Pérez
Secretaria	Antonia Pedrosa Taboada
Tesoureiro	Juan Otero Penelas
Vocal 1º	Eugenio Ogando Dopazo
Vocal 2º	Celestino Pardellas de Blas

Seguindo coa nosa liña, as actividades terán un carácter gratuito, dedicando os asociados o seus ratos de ocio na procura dos obxectivos propostos, dun xeito totalmente desinteresado.

Seguimos aumentando en socios e animamos a todo aquel que teña ganas de colaborar, a poñerse en contacto con nós.

PROXECTOS PARA O 2002

- ⇒ Revista "AUNIOS" Nº 5
- ⇒ II Certame Literario do Relato Curto
- ⇒ Revista "AUNIOS XACOBEO"
- ⇒ Exposicións Fotográficas
- ⇒ Intercambios culturais
- ⇒ Peregrinacións
- ⇒ Excursións Didáctico-Culturais
- ⇒ Actividades con outras Asociacións
- ⇒ Presentacións de Libros, Charlas, Conferencias, Audiovisuais...

ACTIVIDADES 2001

CERTAME LITERARIO

Por mor da boa acollida que tiveron outras iniciativas parecidas coma a Biblioteca Itinerante, Presentación de Libros, charlas sobre Historia, Etnografía,...; decidimos organizar un "I Certame Literario de Relato Curto" con temática que tivera que ver coas Illas Galegas en xeral e sobre a Illa de Ons en particular.

⇒ Había dúas temáticas con premios diferentes para cada unha:

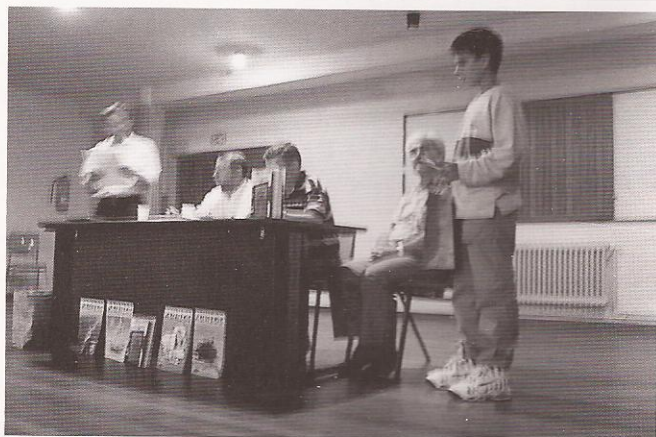
Illa de Ons en particular:

- 1º premio para nenos entre os 10 - 16 anos (Juan M. Pérez Soutullo- O Burato Negro da Illa de Ons)
- Accésit para nenos entre os 10 - 16 anos (Sergio Reiriz Magdalena - A Lenda da Santa Compañía)
- 1º premio para rapaces entre 16 - 30 anos (María Otero Chantada - Carta desde Ons)
- Accésit para rapaces entre 16 - 30 anos. (José Moldes Iglesias - Ons)

Illas Galegas en xeral :

- 1º premio para nenos entre os 10 - 16 anos (Andrea Fernández Iglesias - O Rapaz)
- Accésit para nenos entre os 10 - 16 anos (Itziar Gondar González - A miña avoa en Vionta)
- 1º premio para rapaces entre 16 - 30 anos (Antonio Cabal García - Viaxe ás Illas)
- Accésit para rapaces entre 16 - 30 anos (Luisa Mariño López - Illas Cíes)

O Certame foi un rotundo éxito, tanto en participación como pola calidade dos artigos. Tivo un interesante seguimento nos medios de comunicación e os premios foron entregados o 22 de xuño do 2001 na Sala de Cultura de O Grove coincidindo coa presentación do nº 3 da revista cultural AUNIOS e a presentación do libro "Naufragios de las Rías Baixas", contando coa asistencia de numerosísimo público.



Entrega de premios do I Certame Literario

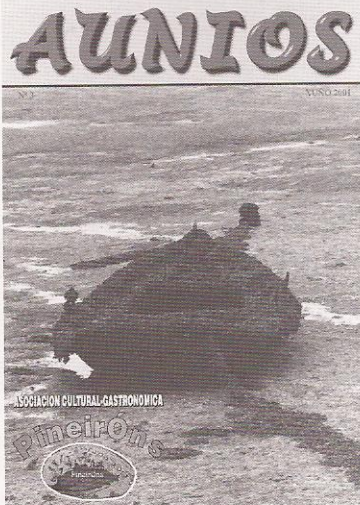
EDICIÓN DAS REVISTAS "AUNIOS" Nº 3 E "AUNIOS XACOBEO"

AUNIOS Nº 3

Este pasado ano 2001 presentamos a cuarta revista de AUNIOS, aínda que leva o número tres debido a que houbo unha nº 0 coa que comezamos esta andaina editorial.

A publicación desta revista é unha das actividades máis importantes que realizamos, non porque as demais non o sexan, senón polo traballo que leva o sacala adiante: falar cos articulistas, recibi-los traballos, pasalos, buscar publicidade, deseña-los anuncios, maquetar, tratos coa imprenta, correccións, etc. É un traballo arduo que require moita dedicación, tendo tamén na nosa contra a separación xeográfica dos compoñentes do equipo.

Pero todo se ve recompensado por mor do éxito acadado a través das felicitacións que recibimos e dos ánimos a continuar con esta anqueira cultural.



Portada Revista Aunios nº 3

A revista ten unha ampla distribución e, ó carón de anunciantes, colaboradores, articulistas, socios, amigos e persoas en xeral, recíbena Centros de ensino; os museos e bibliotecas máis importantes de Galicia; Concellos e Organismos oficiais para as súas respectivas bibliotecas ou casas de Cultura; serve de intercambio con outras Asociacións Culturais, ecoloxistas, etc.; . . . ; e gracias á colaboración da Secretaría Xeral para as Relacións coas Comunidades Galegas no Exterior, chega a tódolos Centros Galegos do Mundo, dos que recibimos cartas de agradecemento e ata pequenas colaboracións.

É unha revista que intentamos mellorar cada ano tanto en calidade de impresión como de contido.

Este número 3 podémolo dividir en varios apartados:

Primeiro: Dedicado á *Asociación*. Nel presentamos a nova Xunta Directiva e damos a coñecer os nosos fins, obxectivos e as actividades que realizamos durante o ano 2000.

Incluímos tres colaboracións de Centros Galegos co fin de animalos a que estas teñan un carácter regular e sexan imitados por parte dos demais Centros.

Segundo: Dedicado á *Illa de Ons*, lugar onde xurdiu a Asociación e á que lle temos un especial cariño. Sobre ela escriben:

Staffan Mörling: Que fala da importancia de documenta-lo funcionamento das velas

tradicionais. *José Mosquera:* Invítanos a un paseo pola Illa que tanto lle fascinou dende pequeno. *Julio Santos Pena:* Segue contándonos as súas experiencias coma mestre nesta singular illa e de como un día de enterro afectaba ás actividades escolares. *Celestino Pardellas:* Segue co estudio da Santa Compañía, que en Ons ten unhas peculiaridades que fan este mito moi distinto ó de outras partes de Galicia.

Terceira: Dedicada á *Ría de Pontevedra* e ós pobos que a circundan. Escriben:

Laureano Mayán Taboada: Por causas familiares traballou durante un tempo de poxador na Lonxa Vella de Marín e dela cóntanos feitos reais, anécdotas e curiosidades. *M^a Jesús Otero Acuña:* Da súa man visitaremos a Península do Morrazo por medio dun percorrido histórico – gastronómico polos seus municipios. *Xulio Pardellas:* Relata o lento declive social, económico e institucional que sofre a cidade de Pontevedra a mediados do século XVII. *Francisco Dávila:* Firma un artigo sobre a tradición dos maios marinenses. *Ruiz Guirado:* Por medio dun conto sobre unha familia de gatos fálanos da rareza dunha moeda atopada nun galeón afundido á altura das Azores.

Cuarta: Dedicada á *Ría de Arousa* e ós seus pobos colindantes.

Alumnos de Bizocas: Neste número fálanos sobre os trebellos de labranza dos seus avós. *Francisco Calo Lourido:* Que

despois de falarnos dun caso no Grove onde a Igrexa perde os Décimos pero recupéraos en alugueiros, neste número cóntanos como se crearon os Gremios do mar en O Grove e Portonovo. *Miguel Besada Costa:* Realiza unha pequena historia da Coral Polifónica da Confraría de Pescadores San Martiño á que pertence e que proximamente sacarán un CD. (Agradecer a contribución gráfica que realiza cos seus debuxos naqueles artigos nos que é imposible ó contar con fotografías). *Xavier Fernández Soutullo:* Nesta entrega danos a coñecer a Marrajera, ou arte da pesca para os marraños e o peixe espada, con curiosas anécdotas sobre os pescadores que, no Grove, dedicábanse a esta arte. *Estanislao Fernández de la Cigoña :* Presenta a ornitofauna de dúas illas pouco estudias da Ría de Arousa: Sagres e mailo Falcoeiro. *J. Miguel Besada Fernández:* Danos a coñecer a lenda do Meco e a problemática que xurdiu en torno a escenificación da obra teatral “O Señor Feudal”.



Presentación da revista Aunios nº 3 - O Grove

Quinta: Galicia e temática xeral:

Buenaventura Aparicio Casado: Nesta entrega relata as crenzas populares sobre a existencia de tesouros e a procura do ouro. *Isidro Malet Andreu:* Neste número comeza a súa andaina polo camiño portugués dando a coñecer neste número a Heráldica dos pobos portugueses. *José Manso :* Realiza un interesante traballo sobre as canteiras e o oficio dos canteiros na parroquia de Santana, concello de Sandiás na Limia ourensá. *Lino J. Pazos Pérez:* Escribe sobre a existencia de numerosas ermidas que con diversas advocacións, teñen o nexo común de que as imaxes dos seus patróns foron atopadas no mar. *Marita Souto:* Comeza a súa colaboración connosco cunha introducción á historia do termalismo en xeral para continuar logo en sucesivas colaboracións coa historia do termalismo galego. *Vidal Suárez:* Realiza un traballo de investigación sobre o eremitorio de A Miserela e sobre a historia e lenda da barca de pedra de San Amaro.

Sexta: Gastronomía

Xavier Barreiro Lucas: Agora introdúcenos no mundo da castaña, falándonos dos mellores lugares de produción, do seu refraneiro, da súa culinaria, . . .

E xa para rematar entramos no último apartado dedicado á *Poesía* onde poetas da talla de *Victor Calo*, *Pepy Clavijo*, *Cobo Area*, *Angel Mosquera* e un xove valor neste tema *Luis Otero Penelas* colaboran con algúns dos seus poemas.



Portada Revista Aunios Xacobeo nº 4

AUNIOS XACOBEO

Cando se estaban a redactar e discutir os obxectivos da Asociación, varios socios propuxeron o engadir entre eles varios relacionados con temática do Xacobeo e de promoción dos diferentes Camiños xa que sobre eles estaban a traballar, o que fixo que posteriormente pasáramos a formar parte do Censo de Asociacións Promotoras do Camiño de Santiago que da acceso a axudas por parte da Consellería de Cultura.

Ó longo destes anos realizamos varias actividades relacionadas co Xacobeo e este ano, gracias ó patrocinio da Xerencia de Promoción do Camiño de Santiago, mirou a luz o nº 4 de AUNIOS especial Xacobeo.

Nela tratamos temas relacionados coas rutas marítima e portuguesa, en especial, dos pobos que as circundan, dos seus costumes, lendas, etc. Así

Xavier Fernández Soutullo: Fálanos das Mantidas, esas mulleres que ían a expulsar ó demo do corpo á ermida da Lanzada. *Manuel Fajardo:* Fai un paseo polo seu pobo natal, Boiro, ó que cita como terra de Curas, Liñaxes e Emperadores. *Isidro Malet Andreu:* Adéntranos no significado do Camiño Portugués e danos a coñecer os títulos que teñen relación co Camiño tratando a súa concesión, xenealoxía e armas. Títulos como os de Condados, Vizcondados, Marquesados,...

Manuel Torres Viqueira: Dentro da ruta Atlántica fai unha parada en Marín para describir a arte da pesca do Xeito. *Lidia Pérez Otero:* Tamén, na ruta marítima, se adentra pola ría de Pontevedra para facer un alto no Mosteiro da Armenteira para contarnos a lenda de Santo Ero. *Laureano Mayán:* Fai un resumo dos numerosos refráns que falan do tempo, como un dos posibles métodos que antigamente tiñan os peregrinos para substituír ós actuais partes meteorolóxicos e así preparar a súa longa andadura por

calquera das rutas elixidas. *Lino Pazos:* Nesta entrega fai un percorrido polos Fachos do Camiño marítimo dende a Guardia ata Catoira e que antigamente se acendían en lugares estratéxicos da nosa costa par defenderse das incursións marítimas. *Xavier Barreiro:* Penetra na dieta galega e como ó longo dos séculos e dos camiños foi medrando unha gastronomía propia. *Jose Miguel Besada:* Fai unha viaxe pola ruta arousán do apóstolo incidindo na pregunta do ¿por que? escolleron os discípulos de Santiago a Ría de Arousa para o final da viaxe. *Estanisalao Fernández de la Cigoña:* Realiza unha viaxe polas diferentes rutas portuguesas e descúbrenos as pedras fecundadoras que existen á beira deles. *Celestino Pardellas:* Que coa súa colaboración quere reivindicar a ampliación oficial ata a Guardia da actual ruta marítimo - fluvial e resaltar a importancia que tiveron as illas Cassitérides (Cíes, Ons e Sálvora) para a entrada cara a Santiago por estas costas. *Francisco Calo Lourido:* Quere matizar na súa colaboración diversos aspectos das diferentes lendas sobre barcos de pedra nas costas galegas.

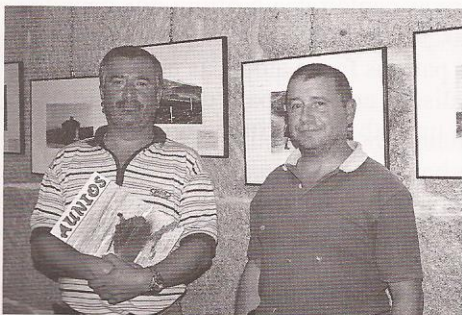


Presentación da Revista Aunios Xacobeo - Pontevedra

EXPOSICIÓNS FOTOGRÁFICAS

CASA DE CULTURA DE O GROVE:

Con motivo da presentación da Revista AUNIOS Nº 3 realizamos na sala de Cultura de O Grove unha Exposición fotográfica sobre diversos aspectos da vida deste pobo e de Galicia en xeral. Contamos para elo coa inestimable axuda do investigador local Javier Fernández Soutullo que dun xeito desinteresado contribuíu cun bo número de fotos antigas de O Grove, que fixeron que a Exposición fora visitada por un numeroso público ó longo da semana que estivo exposta.



Exposición Fotográfica - Bueu

SALA DE EXPOSICIÓNS "AMALIA DOMÍNGUEZ BÚA" DE BUEU:

Durante o ano 2001 mantivemos unha excelente relación cultural co concello de Bueu. Á vez de colaborar noutros eventos e despois de manter unha reunión co concelleiro de cultura, este convidounos a realizar unha Exposición fotográfica no mes de Xullo na Sala de Exposicións que teñen fronte a antiga lonxa. Presentamos unhas corenta fotografías antigas sobre distintas etapas e aspectos da Illa de Ons. No día da inauguración foi presentada tamén en Bueu a revista AUNIOS Nº 3.



Exposición Fotográfica. Casa de Cultura. O Grove

Non deixe de visitarnos en: www.noticiasgalicia.com

Nesta páxina poderá consultar a nosa Revista AUNIOS. Nela de forma periódica irán publicando todos artigos. Varios dos colaboradores de AUNIOS escriben tamén, artigos de alto interese histórico, etnográfico e cultural.

noticiasgalicia@ctv.es
tmo. 986 864 847
fax. 986 844 125

noticiasgalicia.com
www.noticiasgalicia.com

Tamén en internet se nos pode visitar na páxina : www.noticiasgalicia.com.
Reportaxes diversas sobre aspectos concretos da Asociación.

Agradecemos a saídas en Radio Pontevedra, Antena 3 e radio 5, dando a coñecer as actividades, celebracións e as presentacións das Revistas e do Certame Literario.
os correspondentes de Diario de Pontevedra, Faro de Vigo, La Voz de Galicia, Diario de Arousa e a Revista "A Ría" sobre as diferentes presentacións das nosas publicacións e presentación de libros. Interesantes foron as reportaxes que realizaron. Destacar o importante seguimento que os medios de comunicación están a levar das nosas actividades, en especial, **TELEVISIÓN, PRENSA, RADIO, INTERNET,...**

Co fin de facilitar a nosa infraestrutura a todos aqueles que por algún motivo necesitan da nosa axuda, durante o 2001 levamos a cabo a presentación de varios libros en diferentes lugares da xeografía pontevedresa. Destacar entre eles: "As ermidas illetras das Rías Baixas" en Pontevedra; "Ballenas y Balleneros en Galicia" en Pontevedra e en Marín; "Nautaxios nas Rías Baixas" en Pontevedra, O Grove e Bouzas.

PRESENTACIÓN DE LIBROS

Seguimos coa nosa política de colaboración con outras Asociacións de tipo cultural coas que realizamos diferentes actividades ó longo do ano, especialmente durante os períodos de vacacións. Destacar o inicio de intercambio de publicacións que levamos a cabo cun bo número de Asociacións, Centros Culturais, Bibliotecas, Universidade, Museos,...

ACTIVIDADES CON OUTRAS ASOCIACIÓNS

Destacar a doazón de libros de carácter Xacobeo que fixo a Xerencia á nosa Asociación e que contribuíron posteriormente á boa realización de varias das nosas actividades.

Tamén como Asociación inscrita dentro do Censo de Agrupacións Promotoras do Camiño de Santiago, participamos en todos os Actos, Charlas Reunións, Exposicións,...., as que fomos invitados pola Xerencia de Promoción do Camiño de Santiago.

Todos os anos realizamos varias peregrinacións polos distintos Camiños de Santiago. Neste ano 2001 fixemos varios

PEREGRINACIÓNS E PARTICIPACIÓN NOS ACTOS DA XERENCIA

OUTRAS ACTIVIDADES

Celebración da Festa dos Maios - Illa de Ons

Aproveitando a ponte do primeiro de maio unha boa representación de socios e simpatizantes da asociación Pineiróns, desprazáronse á Illa de Ons para celebrar alí a festa dos maios.
Durante os días anteriores confeccionouse o Maio á vez que practicaban as coplas que, con moito mimo, preparara o noso copleiro e principal voz, Laureano Mayán.
Resultou un rotundo éxito, xa que, nunca se cantaran os Maios nesta Illa atraendo por elo, moita expectación. As coplas estaban dedicadas, na súa maioría, a anécdotas, acontecementos, sucesos,...., da propia Illa, sen esquecermos da súa próxima declaración como Parque Nacional.



OS LAGOSTEIROS

Por: Javier Fernández Soutullo



Queda claro que con esta designación referímonos a estes homes, cheos de mar e sal, que dende o segundo cuarto do século XX, dedicáronse á pesca da lagosta.

Este crustáceo era xeralmente desprezado polos mariñeiros da costa. Para eles case que era un estorbo, pois enleáballes as redes e emporcáballelas.

Botando unha mirada atrás no tempo cabe saber que, xa a finais do século XIX, grandes galeóns, sobre todo franceses, pescaban nas nosas costas e enchían as súas bodegas de lagosta Galaico-Portuguesa; esta era de inmejorable calidade e tamaño, e constituía todo un manjar nos mellores restaurantes de París e doutras grandes capitais europeas (aquí se ve unha nova mostra de que os nosos tesouros se nos foron das mans, mesmo diante dos nosos ollos).

A arte usada non é outra que a denominada “Nasa Lagosteira”. Esta, descoñecida no Grove ata que alá polo ano 1925 Ramón Soutullo Prieto (Sr. Moncho o “ Roxito ”, chamado así por ser moi louro) se embarca en Bilbao e fai unha longa travesía pola illa de Cuba e outras do Caribe. Como era costume naqueles tempos as avarías a bordo eran longas á hora de arranxalas, e o Sr. Moncho, que outra cousa non tería, pero tempo si e dabondo, colleu amizade cos mariñeiros locais, chegando a aprender deles a arte da construción deste tipo de nasas que por aquí non tiñan aparecido.

Regresa a O Grove en 1927 e empeza a traballar coas nasas lagosteiras de vimbio ás que, coa experiencia, lles foi engadindo e substituíndo equipamentos coma os arcos de

arame, a tapa, que nun inicio era de madeira de piñeiro e que nas últimas nasas se facía co testo dunha cacerola vella, por mor de ter unha asa soldada, e deste xeito simplificar os traballos de a bordo.

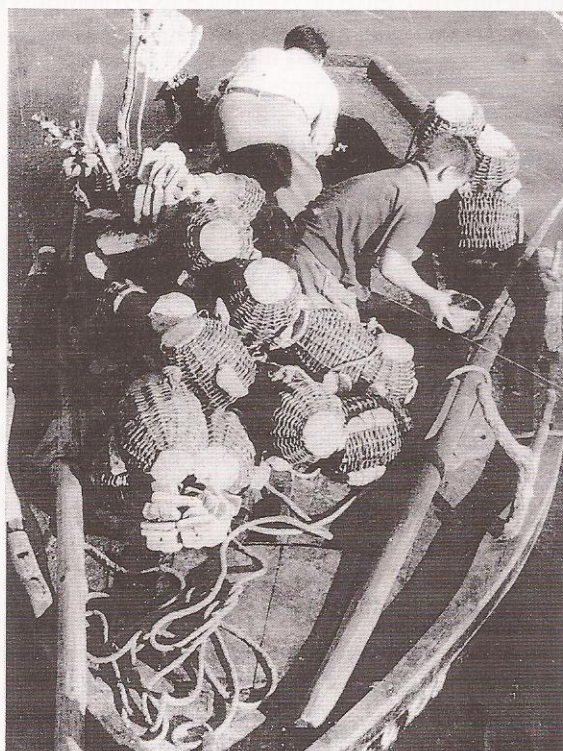
Os vimbios eran recollidos nas aldeas próximas, Vilalonga, Dena, Arra, etc., e fíanse a buscar a pé no tempo de lecer, trocándoos xeralmente por unha caldeirada de peixe ou de marisco. Víñanse cos feixes ó lombo ata a casa e, unha vez nela, no faio, auténtico taller-dormitorio, dispoñíanse a preparar os útiles.

De camiño esta arte se estendeu entre os mariñeiros e, como consecuencia disto, a partir dos anos 50 e xa rematadas as guerras, empézanse a valorar estes crustáceos. Adquire a súa maior dimensión gracias á chegada dos primeiros turista á Illa da Toxa, que contribúen moi positivamente ó seu consumo.

A restauración xira ós seus ollos para a lagosta como prato rei en todas as mesas. Empeza a ter saída no mercado e verdadeiramente dun xeito moi importante.

Xorden, como non, moitos imitadores na construción das nasas, pero é o propio fillo do Sr. Moncho, Ramón Soutullo Domínguez(tamén alcumado “ O Roxito ”), quen a perfecciona e a explota a bordo dunha dorna xeiteira denominada “NO”. Tamén o Sr. Antonio (“ Ferriños ”), convértese nun bo especialista desta arte naseira, navegando na súa dorna “Ave de Mar”, sendo ámbolos dous uns verdadeiros artesáns no armado destas nasas.

Camiña o ano 1927 e, a bordo dun racú chamado “Filomena”, o Sr. Moncho “ O Roxito ” carga de nasas, todas de vimbio e arame e iniciase na pesca da lagosta, sobre todo para pasar o inverno, posto que no verán dedicábase máis á



ACTIVIDADES “Pineiróns”

Agradecemento á:



CONCELLO DE O GROVE

CASA DE CULTURA DE O GROVE

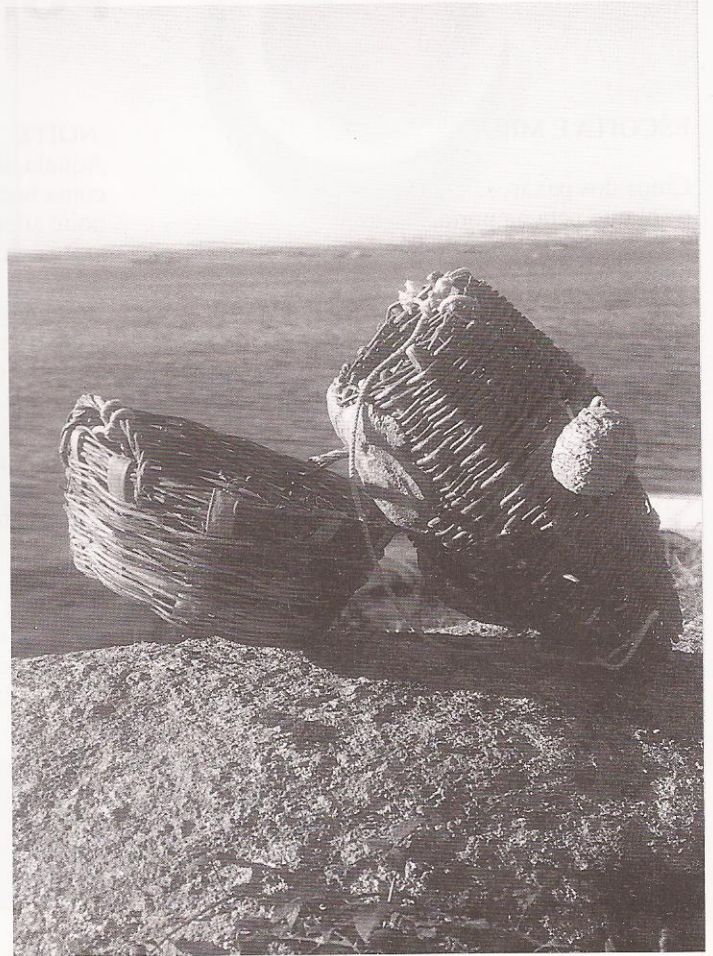
nécora dentro da ría, bordeando a Illa de Arousa. Con todos os aparellos a bordo percorre as costas de Cabo Silleiro, Fisterra, Mougáns, Ons, Cíes e a costa da Vela para a captura da lagosta.

Anos máis tarde, a bordo do "Filomena" chegaron á idea de converter a nasa, sempre ríxida, nunha de iguais dimensións e deseño, pero esta vez poderíase pregar co fin de dispoñer de máis espacio a bordo, o que ía repercutir moi directamente no aumento de capturas. O sistema era moi parello, pero incorporábaselle un sistema de bisagras de arame que, unha vez pregadas, reducían á metade o seu contorno sen que perdese a súa efectividade nas capturas.

Esta idea deu moi bos resultados, pois a bordo pasouse de levar 20 ou 25 nasas a carrexar 35 ou 40. Isto tamén implicaba que, ó dispor de máis nasas, as estadias no mar pasaban a ser dos 7 días a 10 ou ás veces a 12. O aumento das capturas chegou a ser moi bo. Dende ese intre xorde un maior interese entre os mariñeiros da ría, o que leva a ampliar as zonas de pesca e por conseguinte, a busca de novos mercados de venda.

Cara ó norte seguen a ser as rías de Muros e Noia e o cabo Fisterra. No sur as cotas costeiras amplíanse ata Baiona e ás costas portuguesas de Cabo Afife, moi preto da cidade de Viana do Castelo.

No "Filomena" ían catro ou cinco tripulantes, xeralmente con dúas dornas xeiteiras amarradas pola popa. Pescaban seguido e, cando a cantidade xa lle tiña xeito ó patrón, cargábase todo no racú e este víñase cara ó porto de Vigo, onde se descargaba e vendía, mentres as dornas continuaban pescando para non perder lance. O racú era a embarcación que asumía todas estas tarefas. Vigo tiña a dobre vantaxe da cercanía e de que alí sempre se conseguía un bo prezo para a lagosta; ademais non había inconveniente en vender outro tipo de capturas coma centolas, nécora, boi...



Tamén Pontevedra acolleu no seu peirao e no mercado ós lagosteiros. Había unha gran compradora de marisco do Grove: A Sra. Aurora. Recórdaselle polo seu agradable trato e atención ós mariñeiros do Grove. Estes respondían á súa atención agardando a que chegase ela para fixar e tratar o prezo que ía rexer ese día. Moitas veces os mariñeiros ían e viñan camiñando ata Pontevedra tan só para manter ese mercado e poder manter a súa casa, o que xa era dabondo.

Esta historia é unha proba máis da devoción que os lagosteiros sentían polo oficio do mar, "unha onda máis batendo nos rochedos e praias da nosa costa".



CRUZ PEREZ HERMANOS, S.A.

Cruzmar

FABRICANTES DE CONSERVAS DE PESCADOS

C./ Rosalia de Castro, 4 - Teléfs.: 986 310 075 - 986 310 066

Apartado 5 - Fax: 986 313 580

36959 MOANA (Pontevedra - España)

POESÍAS

Por: Pepy G. Clavijo

ESCOITA E MIRA

Chíos dos paxaros,
o sol que peta na porta,
paredes coma panos de leite,
meixelas loiras.

As bágoas que fuxiron,
bágoas de algodón,
estrelas perdidas no firmamento
calma, inmensidade...

PAZ

NOITE

Aquela noite escura
coma boca de lobo,
noite silenciosa,
noite... que eu adoro

Noite negra,
noite triste,
a choiva que cae e cae
¿ por que te fuches ?

Recordo as noites claras,
noites de lúa chea,
o mar parece de prata
e a lúa aí riela.

E é que a vida é isto
recordos e máis recordos
pensar e durmir un chisco
e soñar cun encontro.

UNHA VIDA

Coma unha rosa cortada
do seu talo no xardín,
coma unha pinga de chuva
que molla e fai sentir

Así vexo pasar os días,
con esta grande desazón
que me corroe a vida
e me encolle o corazón.

Á miña mente van chegando
golpenado fortemente,
recordos e máis recordos que
aflozan axiñamente.

Recordos que apagados
non deberían aflorar,
mais sen embargo
non me deixan respirar.

E é que os anos pasan,
andan con moita presa,
corren e non se paran,
e... eu pregunto:
¿ isto é unha vida ?



ENSOÑO DA RÍA

Por: Luis Otero Penelas

Coma un laio nocturno
nado de sal e area,
érguese fronte sa lúa
en escuma unha serea.

Circe feita sentimento,
soño no ventre da ría.
Quen te puidera roubar
e voltarte en poesía,

para navega-los ceos
polas mareas do tempo,
cal mariñeiro durmido
na fértil rosa dos ventos.

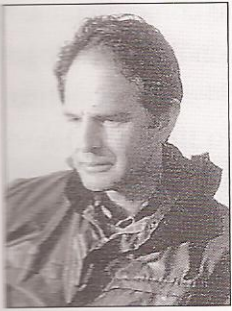
¿Quen te soñou tan fermosa
espida riba das rochas,
co teu recendo salino,
coa túa boca de onda.?

Teus beizos, coral vermello,
teus ollos, azul mariño,
de néboa a túa pel,
os teus bicos do que vivo.

Bágoa chorada no mar
fasmé perde-lo sentido,
o teu forte latexar
aluma peitos feridos.

DOUS MILANOS PRODUCINDO VIÑO OS LAGARES GALEGOS DA ANTIGÜIDADE O CASO DE TABOEXA (AS NEVES - PONTEVEDRA)

Por: Estanislao Fernández de la Cigña e Núñez



ATOPAMOS UNHA LAGARETA REALMENTE ANTIGA

Na aldea de Mouro, na parroquia de Taboexa (As Neves - Pontevedra), ó carón mesmo da Laxe dos Penes, como a uns 6 ou 7 pasos cara ó sur, descubrimos unha grande pedra con suave pendente na que se aprecia unha canle de forma acorazonada e que remata por abaixo nun pequeno depósito estanco, feito na mesma rocha nai. O eixe maior ten 135 cm, aparecendo orientado cara ó leste-oeste magnético, mentres que o menor, perpendicular a aquel, acada 120 cm. A cazoleta onde se recollía o líquido resultante de espreme-la materia prima presenta a forma dun rectángulo cos lados menores algo curvos. Ten 34 cm de longo por 24 cm de ancho e unha profundidade máxima de 13 cm. Esta pía non é un paralelepípedo enteiramente homoxéneo, pois a cara

que forma o fondo está inclinada cara ó oeste, seguindo a tendencia da propia pedra na que se acha escavado o burato, sendo liso no seu interior e completamente estanco, pois comprobamos que conserva a auga da chuvia fresca e limpa durante moitísimo tempo. A súa capacidade acadou os 7 litros ben medidos.

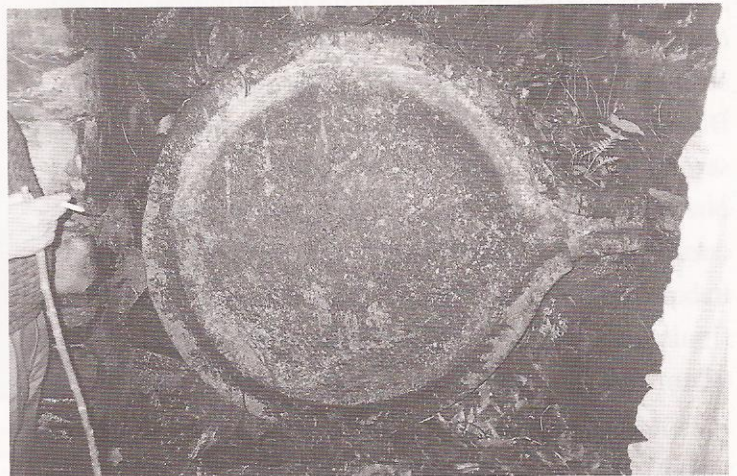


Lagareta do lugar de Mouro, Taboexa (As Neves - Pontevedra) gravada directamente nun laxeado de granito. Ten 135 cm no eixe lonxitudinal e 120 cm no transversal, acadando a pía 7 litros de capacidade.

A canle gravada na pedra non mantén sempre a mesma profundidade ó longo do seu percorrido, pois na parte alta é algo menor que na baixa, oscilando esta variable entre 1 e 3 cm, tampouco a amplitude da mesma se mantén homoxénea ó longo da súa traxectoria case circular, presentando tramos de diferente anchura, oscilando esta entre os 3,5 cm, na parte máis estreita, e os 7 cm, na máis ancha. Por último, sinalar que toda a superficie da pedra de granito na que aparece gravada tanto a pía como as canles que a ela conducen é de grao fino e apertado, apreciándose como moi pulida, o que facilitaría o escoamento dos líquidos.

UN LAGAR PARA ESPREMER UVAS

Este trebello ou mellor dito, a parte resistente do que ficou del, debeu ser nalgún tempo un lagar ou prensa de uvas e, posiblemente tamén, de olivas. Pola súa forma, fainos lembrar axiña os alberques ou alxorxes actuais que aínda están a funcionar nalgúns lagares tanto da parte central como meridional da península Ibérica. E, como mostra viva do que estamos a dicir, presentámo-lo alxorxe da pequena aldea do Candal, no concello de Lousá, preto de Coímbra (Portugal central) e que fotografamos en data 6 de outubro de 2001, nunha



Alxorxe ou alberque da aldea do Candal, Lousá (Portugal), en funcionamento ata a década dos 80. Trátase dunha peza circular e desmontable que garda, a pesar da súa "modernidade", unha grande semellanza co que atopamos en Taboexa.

visita que lle fixemos para nos instruír no coñecemento sobre os lugares de produción de aceite que estiveron en funcionamento ata hoxe, chegando este, concretamente, á década dos oitenta. Entón, puidemos comprobar como, agás o seu carácter transportable, é case cen por cen coincidente co noso alxorxe gravado nas laxes de Taboexa, polo que non nos cabe dúbida de que nos atopamos ante un verdadeiro e primitivo trebello agrícola que estaba ó servicio dunha poboación que debería vivir nas proximidades, pois carecería por completo de sentido fabricar estes utensilios lonxe dos lugares de habitación.

O QUE DIN OS ENTENDIDOS SOBRE ESTAS LAXES CIRCULARES

A xulgar pola bibliografía practicamente inexistente, deben ser pouco abundantes en Galicia este tipo de pedras con canles e cazoleta para estrullar e acumular líquidos. Seguramente, á data de hoxe, outono de 2001, este lagar de Taboexa que estamos a describir sexa o primeiro de carácter fixo do que se ten novas na nosa rexión, pois non atopamos referencias de ningún tipo que nos falen da súa aparición por ningures. En Portugal, sen embargo, sen ser comúns, aparecen unidos ós castros de carácter agrícola, existindo pareceres dispares respecto ás posibles utilidades que se derivan da súa estraña configuración.

PARA ALGÚNS, ARAS DE SACRIFICIOS, INDUBIDABLEMENTE

Vas d'Amorím (1952) é da opinión que se trata dunha ara para sacrificios cruentos, pois fala sumariamente dunha pedra atopada na citania de Briteiros, no concello de Guimarães (Braga - Portugal), semellante a esta de Taboexa que nós presentamos, á que lle dá ese cometido ritual en aparencia aceptable dunha primeira ollada. Máis recente é, sen embargo, o traballo de Lourenço Alves (1985), que atribúe a mesma finalidade a un laxedo do castro do Couto da Pena (Caminha - Portugal), do que di textualmente: "encontramos un penedo relativamente pequeno cunha concavidade que nos pareceu ser unha pía sacrificial, atendendo á rañura destinada a vesadoiro". O que si comprobamos é que a totalidade da xente que non está

afeita a estes trebellos, se inclina, sempre, polo altar mentres que a que coñece un pouco a economía familiar e tribal da época romana prefiren falar de lagares.

PARA OUTROS, CON SEGURIDADE, UN TREBELLO AGRÍCOLA

Agás Vas d'Amorín e Alves que como dicíamos falaban dunha ara, aportámo-la opinión do arqueólogo galego Francisco Calo Lourido (1994) que se inclina coma nós por un lagar de aceite do tipo de Monte Mozinho (Penafiel - Portugal) ou do atopado no castelo de San Miguel-o-Anxo (Arcos de Valdevez - Portugal), rexeitando, polo tanto, que se trate dun altar inmolador que é o primeiro que se lle ocorre a quen non está afeito a este tipo de trebellos utilizados para recolle-los zumes.

Dadas as reducidas dimensións, tanto dos lagares portugueses que coñecemos, como do descrito por nós en Taboexa, o produto que se lles podía tirar tiña que ser necesariamente parco en resultados, ademais de extremadamente laborioso na súa concepción, pois as canles pouco gravadas so permitirían unha extracción lenta de líquidos; noutro caso sairían por fóra ó superala propia conducción, perdéndose no chan. A capacidade da pía tamén é bastante reducida, pois enchida de auga ata a súa capacidade máxima acadou, como xa adiantabamos hai un momento, os 7 litros.

A CULTURA ROMANA APARECE TRALOS LAGARES CASTREXOS

A romanización do pobo galego estíbese iniciando nos comezos do cristianismo. Lembremos que no ano 60 foi nomeado Xulio César pro-pretor da Hispania Citerior e mantivo unha guerra cos lusitanos ós que, algúns aseguran, perseguiu dende a serra da Estrela, hoxe no corazón de Portugal, ata as mesmas illas Cíes, na costa sur-occidental de Galicia. Outros prefiren as Berlengas, naquela mesma costa, como lugar de inmolación daquel pobo (Fernández de la Cigoña Núñez, 1991). Mentres a parte norte da península Ibérica se mantiña rebelde, non sería aventurado asegurar que estas zonas meridionais de Galicia, na que se sitúa o concello das Neves, xa estaban supeditadas ó goberno de Roma nos inicios do século primeiro. Posteriormente o príncipe Octaviano Augusto logrou establece-la "pax

romana", obrigando ós habitantes dos castros a baixar ós vales para se establecer definitivamente na terra chá, onde podía controlalos con máis facilidade e fiscaliza-la produción agrícola, industrial e mineira sometida á súa regulación e arbitraje. Podemos dicir que dende Vespasiano, que sucedeu a Augusto, en 69 d.C. ata Caracalla no 211, a península viviu nunha relativa calma na que se fixo sentir cada vez máis fortemente os vínculos co Imperio.



Para Xoán Martínez Tamuxé, trátase dun: "Fragmento de una pieza cuyo uso debió ser funcional. Se hallan en el poblado de Calvo-2".
Para nós, son os restos dunha lagareta transportable.

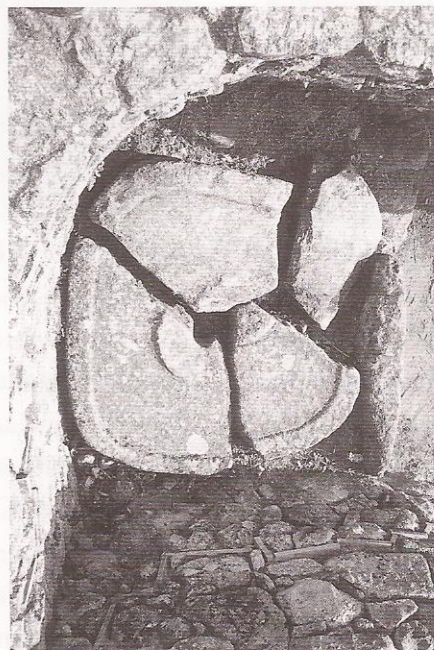
TRAS UNHA CRONOLOXÍA AXEITADA

Por outra banda, parece ser que foron precisamente os romanos os que trouxeron a Galicia e máis ó norte de Portugal o cultivo da vide e maila oliveira. Polo tanto, as lagaretas das que estamos a falar tiveron o seu inicio coa súa presenza activa nestes lugares de conquista. Antes era inconcibible, no noroeste peninsular, a existencia de trebellos como os aquí descritos, pois carecían dunha utilidade práctica a non ser, como dicía Vas d'Amorím, que fosen aras de sacrificios cruentos, cousa para nós pouco crible.

AS LAGARETAS DA CITANIA DO TEGRA (A GUARDA - PONTEVEDRA)

Manexando diversa bibliografía galega soamente atopamos dúas posibles pías olearias nun traballo de Xoán Martínez Tamuxe (1998) titulado "A citania y museo arqueológico de Santa Tecla", onde nas páxinas 57 e 69 aparecen representados fotograficamente o que poderían se-los restos de dous alborxes ou como di o pobo chan, dous alberques, cuns pés por debaixo nos que se asegura que se trata, respectivamente, dun "Fragmento de una pieza cuyo uso debió ser funcional. Se halla en el poblado de Calvo-2" e "Fragmentos de pileta, posiblemente de rústico lagar. Se halla en el poblado de Calvo-1".

Con este investigador do Rosal visitámo-la citania do Tegra o día 24 de agosto de 2001 polo serán para coñecer "in situ" estas pedras que poderían, en principio, ter algunha relación coas que estamos a tratar neste apartado dedicado ás lagaretas. Chegamos á conclusión de que os dous trebellos son de características moi semellantes entre si. Están a representa-la mesma cousa nun diferente grao de conservación, pois dunha soamente hai un pequeno anaco, mentres que a outra se atopa



Di Martínez Tamuxe que se trata de "fragmentos de pileta, posiblemente de rústico lagar. Se halla en el poblado de Calvo-1" e nós concordamos plenamente con el respecto a súa utilidade.

case por completo enteira. De tódolos xeitos, estas laxes do Tegra pouco tiñan que ver coa que nós atopamos, a non ser pola súa utilidade coincidente, pois, en primeiro lugar non están gravadas sobre un rochedo, senón que se trata dunha lousa transportable, móbil, xa que a súa estrutura se reduce a unha peza estreita para non facela moi pesada que acada unhas proporcións axeitadas a este cometido, próximas a 1 m, o que favorece o seu desprazamento de acordo coas necesidades. En segundo lugar, carecen de pía ou depósito para almacenar líquidos, pois tampouco o precisaban, xa que colocadas nunha determinada posición pódese facer fluír los zumes cunha certa facilidade ata un recipiente colocado expresamente para a súa recollida.

LAGARES INMUTABLES A TRAVÉS DOS SÉCULOS

A maneira de funcionar coincide basicamente coa doutros alxorxes rústicos que aínda hoxe mesmo se están a construír e para mostra do que dicimos non hai máis que botar unha ollada á fotografía que proporcionamos dun moderno, relacionado coa



A palabra erudita apropiada é a "algorxe", pero a xente utiliza con preferencia para denominar estas pedras chas con resalte exterior sobre o que se presan olivas machucadas previamente, coa palabra "alberque"; de aí que nós empreguemos unha ou outra. Na fotografía representamos un algoxe moderno atopado en Mos para á súa venda que nos fala ben ás claras da "inmutabilidade" dos trebellos agrícolas a través dos séculos.

v i t i c u l t u r a ,
atopado á venta
nun almacén de
p l a n t a s
o r n a m e n t a i s
asentado en Mos
(Pontevedra) e
que fotografamos
a mediados de
setembro de 2001
procedente doutra
rexión. Senón
dérámos este dato
que nos fala da
súa r e c e n t e
c r o n o l o x í a ,
podería pasar por
ser dunha etapa
moi anterior.

Efectivamente,
p o d e m o s
i m a x i n a r c o n

claridade ante a súa visión que os alxorxes do Tegra que se atopan entre as casas do poboado castrexo funcionaban exactamente igual que este moderno que aquí representamos, aínda que fosen dunha época moi anterior. Quizais, no canto de ter un parafuso de ferro no seu centro, tivesen soamente unha estaca de madeira que, entrando polo burato central, suxeitase medianamente sobre a pía a carga de uvas ou olivas que despois se prensaban con diferentes pesas, seguramente de pedra, colocadas enriba dos froitos para que estes soltasen os zumes que conteñen no interior ou mediante un sistema de panca de madeira que, á vez que reducía o esforzo, aumentaba notablemente a presión. O que non cabe dúbida é que os trebellos

agrícolas de carácter popular evolucionaron ben pouco ó longo do séculos e basta con botar unha ollada a tódolos que relacionamos nestas páxinas e que teñen que ver coas culturas do viño e do aceite que, aínda amosando datas e orixes completamente distintas, están a falar exactamente da mesma cousa. Por outra banda nada sorprendente, pois por poñer outro exemplo, o arado romano estivo en funcionamento en moitas partes de Galicia ata ben mediada a década dos sesenta e a súa orixe nin sequera se albisca. Outro tanto poderíamos dicir dos típicos carros do país, desterrados das labores agrícolas nunha etapa moi recente.

DE COMO BUSCA-LOS PRINCIPIOS NON RESULTA CASE NUNCA DOADO

Que ninguén se engane: sinala-lo principio das cousas é sempre para os investigadores un momento crucial e moi delicado, sobre todo cando non hai referencias concretas que poder manexar, polo que posiblemente o que estamos a contar sexa tan só a continuación daquel comezo. Tal vez, incluso, moito tempo alén do mesmo. Atreveríámonos case a dicir que, seguramente, neste caso concreto, despois do mesmo fin, pois se comparamos esta rocha gravada na pedra coa pía olearia atopada en Vigo, decatámonos axiña que a de Taboexa, polo menos no seu sistema de construción, é moito máis primitiva e rudimentaria ca aquela outra que xa se nos antolla chea de rebuscado refinamento.

A PÍA OLEARIA DO MUSEO DE CASTRELOS DE VIGO

Non dubidamos de que o lagar máis completo, perfecto e evolucionado dos poucos que se levan atopado por Galicia adiante sexa o que vemos exposto ó público á entrada mesma dos xardíns que dan acceso ó Museo Municipal de Castrelos, no barrio do mesmo nome, na cidade de Vigo, e que a xeito de adobío aparece situado á man dereita da fonte que se acha por diante do edificio do propio pazo e nos xardíns do mesmo. Está formada por catro pezas independentes que integran un conxunto fácil de desmontar e transportable. Estas son, pois, as súas características fundamentais.

O verdadeiro algorxe deste trebello acada a figura

dun prisma hexagonal que se atopa furado no centro e que serve de conducción, mediante unha canle inferior a outras dúas pezas laterais que distribúen os líquidos pola dereita e maila esquerda. Este prisma acada 64 cm de longo, polo interior do forro, e 26 cm de profundidade, sendo, polo tanto, a súa capacidade de produción moitísima maior ca da lagareta de Taboexa. Outras medidas que verificamos foron: 45 cm de lado, polo exterior, e 34 cm polo interior, sendo o ancho da pedra duns 10,5 cm aproximadamente.

Aparece como datado entre o século III e IV despois de Cristo, segundo información proporcionada polo mesmo museo en cartel anexo que figura ó pé da pía, e pertencente, polo tanto, a unha etapa de romanización xa completada. Se o comparamos coa pía de Taboexa decatámonos axiña da súa grande "modernidade", así como da súa capacidade de produción moi superior á aquela. A mesma posibilidade de translación estanos a falar dun trebello rendible e de utilización continuada.



Pia olearia do pazo de Castrelos, en Vigo, de sección hexagonal e con conductos laterais para recolle-los líquidos. É facilmente desmontable e transportable. Véase, polo tanto, moito máis moderna e perfecta que a que nós describimos en Taboexa (As Neves).

AS LAGARETAS PORTUGUESAS ÁBRENNOS OS OLLOS

Carlos Brochado de Almeida (1990) na súa interesante publicación: "Proto-historia e romanización da bacía inferior do Lima", onde repasa os castros coñecidos daquela rexión tan próxima a nós, ó falar do que se acha no lugar do Foxo, na freguesía da Facha, asegura que: "... encontramos dous lagares de forma ovalada, abertos en rochas graníticas. O que está intacto foi gravado nun rochedo levemente inclinado. Consérvase o calcatorio mailas escadas laterais que



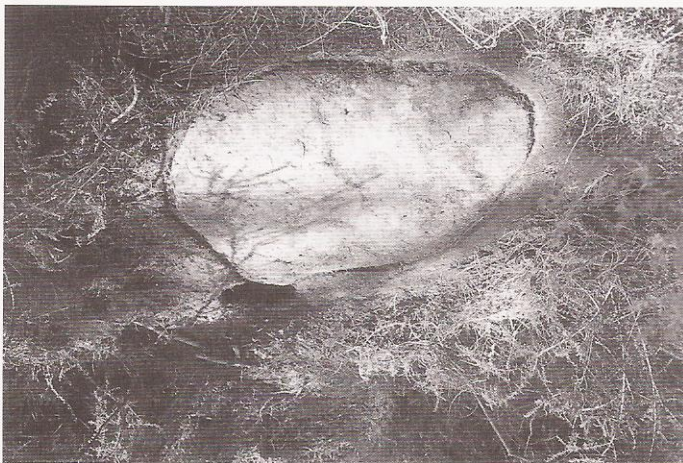
Di Carlos Brochado de Almeida ó referirse á pía olearia do lugar de Foxo, que "o lagar intacto foi cavado nun rochedo, levemente inclinado...". A súa figura lembra enormemente á que atopamos en Taboexa. (Reproducción da fotografía da páxina 79 do libro: "Proto-historia e romanización da Bacía Inferior do Lima", daquel autor.

permiten subir e descende-lo penedo con seguridade." Curioso, pois a súa descrición é absolutamente coincidente coa nosa. O debuxo que forman os sucos tamén é ovalado e as súas medidas: 1,30 m, no eixe maior, e 94 cm, no menor fano algo máis pequeno co de Taboexa. Sobre outro lagar atopado noutra localidade próxima: o do Pazo das Donas, en Vitorino das Donas, soamente di: "Hai igualmente a certeza de haber muros enterrados e, ó sur do edificio do antigo convento, atopamos un lagar cavado nun penedo". Por último, engadimos unha nota marxinal ó pé de páxina, na que o autor asegura: "É semellante ós do lugar do Foxo, na freguesía da Facha".

¿FOI O VIÑO A CAUSA DESTAS CONSTRUCCIÓNS?

Este mesmo investigador sinala naquel traballo, xa case nas páxinas finais do mesmo, que "os lagares cavados na rocha do Pazo das Donas (Vitorino de Donas) e da Facha -este último é o que describimos e reproducimos co seu debuxo- ó ser de época romana, resultan indicadores de que o viño era producido na rexión". Polo que dá a entender claramente que estes trebellos se utilizaban para a obtención de viño no canto da extracción de aceite, aínda que poderían cumprir ambas funcións perfectamente, pois cremos que unha non exclúe necesariamente á outra. De tódolos xeitos e de acordo co expresado por Torres (1935) era en Hispania bastante máis importante a produción de aceite ca de viño. Por outra banda, este achado pon de

manifesto as grandes semellanzas entre o norte de Portugal e mailo sur de Galicia que xiraron absolutamente mergulladas nas mesmas órbitas culturais dende tempo inmemorial, polo que estiveron case sempre integradas dentro dunha mesma unidade política e territorial ata que a constitución da nacionalidade portuguesa afastounas definitivamente.



Esta rocha relacionada coa cultura do viño e do aceite de Taboexa é a primeira de carácter fixo que se atopa en Galicia. Ó seu carón ten unha laxe no que aparecen gravados dous membros virís.

¿EXISTIU UNHA RELACIÓN ENTRE A LAXE DOS PENES E A LAGARETA DE TABOEXA?

Esta é unha pregunta que nos fixemos moitas veces e temos máis que indicios para sospeitar unha posible ligazón entre a Laxe dos Penes e o alxorxe que se atopa ó seu carón a pesar das idades tan absolutamente disparenas que xurdiron cada un destes elementos, afastados entre si máis dun milenio, pero que despois foron coevos durante moitos séculos. Resulta fácil supoñer que se na lagareta obtíase aceite, este podería moi ben servir en ocasións de loción lubrificante as pousadeiras das mulleres que se achegaban á Laxe dos Penes coa

intención de quedar preñadas, pois naqueles tempos, exactamente igual que nos actuais, o porvir das tribos (agora dicimos poboación) radicaba tanto na fecundidade permanente das súas femias como na propia comida cotiá dos seus habitantes.



A Laxe dos Penes parece ter máis ca unha relación meramente casual coa lagareta que describimos neste traballo. Apuntabamos a posibilidade de prácticas homosexuais en tempos remotos. Máis tarde converteuse en pedra de fecundación feminina ata que a Igrexa rematou con estas prácticas. Laxe dos Penes, Mouro, Taboexa (As Neves).

AGRADECEMENTOS

Queremos lembrar aquí especialmente a Antonio Estévez Iglesias, da vila das Neves, por ternos mostrado tanto a Laxe dos Penes como a lagareta que se atopa ó seu carón e que foron descritas por primeira vez nesta revista "Aunios". A Laxe dos Penes, no número especial, o 4, no que falamos das "Pedras fecundadoras á beira dos camiños portugueses a Santiago" e a lagareta neste traballo que agora damos á luz.

Sanguñeda (Mos), 1 de santos de 2001

BIBLIOGRAFÍA CITADA NO TEXTO

- * ALVES, L. 1985. Caminha e o seu concello. Monografía. Edición da Cámara de Caminha. 733 pp. Caminha.
- * BROCHADO DE ALMEIDA, C. A. 1990. Proto-historia e romanización da bacía inferior do Lima. Estudos Regionais, número especial 7/8. Viana do Castelo.
- * CALO LOURIDO, F. 1994. A plástica da cultura castrexa galego-portuguesa. 2 Volumes. Edita: Fundación Pedro Barrié de la Maza. A Coruña.
- * FERNÁNDEZ DE LA CIGOÑA NÚÑEZ, E. 1991. Berlingas, Estelas e Farilhões, natureza e historia. Edita: Asociación Galega para a Cultura e a Ecoloxía (AGCE). 198 pp. Vigo.
- * FERNÁNDEZ DE LA CIGOÑA NÚÑEZ, E. 2001. Pedras fecundadoras á beira dos camiños portugueses a Santiago. Aunios-Xacobeo, nº. 4 (especial): 27-32.
- * MARTÍNEZ TAMUXE, X. 1998. A citania y museo arqueológico de Santa Tecla (4ª. edición). Edita: Sociedad Pro-Monte. 190 pp. A Guarda.
- * TORRES, M. 1935. La península Hispánica, provincia romana. 218 a. de J. C. - 409 de J. C. En: Historia de España. España Romana. Obra dirixida por R. Menéndez Pidal. Tomo II: 284 - 519. Espasa -Calpe, S.A. 810 pp. Madrid.
- * VAZ D'AMORÍM, J. 1952. Na citania de Briteiros. Uma pedra enigmática? O nosso parecer. Revista de Guimarães, LXII. Guimarães (1-2): 143-151.

¿REALMENTE EXISTEN AS MEIGAS? ¡HABELAS HAINAS!

Por: Laureano Mayán Taboada



Mitos, fábulas, lendas, supersticións, crenzas, cerimoniais, tabús, maxias, bruxerías, mal de ollo, talismáns, amuletos,..., non só arrodean senón que forman parte da vida do home, sexa cal fora a súa raza e condición, dende que este poboa a terra.

¿Por convicción? ¿Por necesidade? ¿Por influencia? ¿Por crenza? ¿Por vivencia? ¿Por sentimento? ...

Moitísimos comentarios sobre elo e moitísimas opinións. Algunhas coincidentes, outras, por suposto, non.

Pero o certo é que está aí e estará ata que se diga e demostre o contrario.

¿E as meigas... existen?

Vicente Risco dixo: "Mire, las brujas haberlas hailas aunque yo no crea en ellas".

En todo o ámbito da nosa terra, Galicia, palpita o misterio. É terra meiga e eo por dereito propio.

As investigacións históricas e antropolóxicas dan base para a confirmación da existencia das crenzas máxicas.

Estivo e está poboada por seres fantásticos xurdidos da unión do descoñecido e ó home atraelle o fantástico.

Sentimos, notamos a presenza desas criaturas non visibles, pero existentes, que poden exercer poderes maléficos o favorecernos coa súa bondade. O seu recordo, envolto entre o real e o inventado, continúa vivo en moitos lugares de Galicia.

Son coincidentes as opinións de que as meigas están dotadas de grandes coñecementos e poderes extraordinarios, e que poden transformarse en animais domésticos e sumirnos no engano de convivir con elas sen sabelo. A súa aparencia é descoñecida e esfarrapada. Soen ser anciáns, tortas ou, ó menos, birollas,

aínda que hai algunhas cuxa imaxe se asemella a unha fermosa e bondadosa moza.

Prefiren a soidade e a noite e soen vivir en atallos, que só elas coñecen, nas pontes, na beira dos ríos,...

Para os seus maleficios prefiren ós nenos e rapazas xoves. É dicir, quen se atopan máis lonxe da súa idade final e sen os achaques propios da vellez. A meiga cáusaos para gozar na desgracia de quen estea no inicio da vida.

A súa orixe é confusa aínda cando algún autor di que proceden dos druídas, descendentes dos sabios e sacerdotes atlantes ou outras razas esquecidas.

Trala romanización puideron mesturarse co pobo, facendo que, co paso do tempo, xurdira o interrogante das meigas e a súa descoñecida orixe. A imaxe da meiga foi mal interpretada, terxiversada e manipulada, ben pola envexa dos seus propios veciños ou polos mortais inimigos que tiñan poder e liberdade para vulgar e condenar.

Hai meigas por nacemento e destino e hainas por propia vontade. Entre as primeiras, aquelas que naceron en Noiteboa ou o día da Anunciación, ou son a sétima ou novena filla dun matrimonio que non tivera descendencia de varóns.

Acadar a condición de meiga por propia vontade é moi complexo. Algún tratadista asegura que as neófitas han de espirse por completo e envorcallarse, concienciadamente, nunha silveira espiñosa soportando, sen acusar, a dor terrible que elo produce.

Tamén que ha de sacrificarse un gato negro e devorar o fel gozándose na amargura de tan repelente bocado.

Quen así o fixeron quedaron convencidas de que estas virtudes levaban á condición de meiga.

Pero estes poderes eran moi débiles e é preferible cumprir o que cita no seu libro San Cipriano: "Toma los ojos de un león macho y ponlos a orear a la luz de la luna



LAUREANO MAYÁN BRAGA

Subasta de PESCADOS y MARISCOS

En la Lonja de MARÍN

Teléf.: 986 891 087
608 307 968

República Argentina, 30
MARÍN (Pontevedra)

cuando esté en su cuarto creciente, Cuando están bien oreados ponlos en infusión con unos granos de pimienta en una botella con vino blanco, rancio, que dejarás al sereno cuando la luna se halle, también, en su cuarto creciente. Una vez verificada la infusión citada filtrarás el vino en un trapo de lino, puro y muy fino y le agregarás una cucharada de miel. Después permanecerás encerrada en una habitación, en donde no penetre la luz durante veinticuatro horas, al cabo de las cuales beberás un cortadillo del brebaje, elevando tu espíritu y pronunciando estas palabras: < Lucifer, Belzebut, Astarot, prestadme vuestro poder infernal contra ... >. Aquí se dirá o nome da persoa á que se quere enfeitizar e concluírase cun simple Amén.

Expertos neste campo opinan que non vale o pacto verbal co demo, senón escrito, e segundo a lenda popular hai varios modos de conseguilo.

O primeiro consiste en guisar unha galiña totalmente negra. O guiso debe adobarse con allo e cebola. Pasada a media noite debemos levar: o noso guiso, viño tinto e un mandil de liño a unha encrucillada. Nesta non pode haber nin cruceiro nin peto de ánimas, pois xa se sabe que o demo foxe das cruces. Unha vez no centro da encrucillada, trazaremos un círculo y sentados dentro del, comezaremos a comer o guiso, bebendo viño. De cada vez que bebamos hai que dicir. "Ou vés ou voume". Á terceira invocación debe aparecer o demo montado nun animal cabrún. Non obstante, para o seu logro definitivo, estes pactos téñense que firmar con sangue extraída do brazo esquerdo.

Hai tamén múltiples lendas que avalan a súa existencia. Entre elas está a de Santa Comba ou Columba, coñecida como patroa das meigas galegas.

Un día que ía a facer uso dos seus malvados poderes, atopouse no camiño con Xesús quen lle preguntou a onde ía e contestoulle: "Voy a usar mi oficio".

Xesús replicoulle: "Enmeigar, enmeigarás pero en mi reino no entrarás".

Arrepentida dos seus pecados e polo mal realizado, non só salvou a súa alma senón que chegou a converterse en Santa.

Outra meiga famosa é María Soliña. Para moitos galegos é o símbolo das meigas. Esta muller de setenta anos

pereceu a consecuencia das torturas recibidas nos calabozos do chamado Santo Oficio. Non contentos co sufrimento provocado en vida, fixeron unha estatua de cartón e de palla de xeito grotesco e insultante e levada a lombos dun asno, paseáronna polas rúas para escarnio doutras meigas e queimáronna na praza do pobo.

Naquel século moitas mulleres acusadas foron condenadas na máxica terra de Cangas, como sucedeu no ano 1.617 onde se celebrou o famoso "Proceso das Bruxas de Cangas".

As boas meigas non morreron en van, baixo tremendas torturas, senón que a súa memoria continúa viva entre os vellos ritos e supersticións populares.

O capítulo sería interminable, pero por pouco ou moito que faláramos e escribíramos sobre elo, finalizaríamos sempre con unha pregunta: ¿ Hainas ?.

Atopariámonos con dúas respostas: Si e Non.

Para non vivir en dúbida e saber se eses poderes realmente existían, recordemos que Virgilio en "La Eneida" e Dante en "La Divina Comedia" dinnos que baixaron ós infernos...

Na nosa terra, Galicia, é popular o dito : " habelas hainas... o caso é dar con elas".

Eu, persoalmente, non creo nelas. Pero tamén lles digo que ó acabar isto, voume, axiña, a poñer unhas xestas na porta da casa e no coche. Por se o caso...

O que si é interesante e conveniente é que coñezamos, ó menos algo, sobre como visten, como se manifiestan, como actúan,...

Deste modo, se nalgunha ocasión nos atopamos con alguén que se nos antolla estraño, que nos chama a atención, que nos atrae dun xeito particular ou especial, saber como habemos de actuar, como defendernos, para non caer nos seus feitizos.

Por razóns obvias de espacio, ocuparémonos diso na próxima revista. Ata entón ¡Boa sorte!

Datos obtidos de artigos publicados no Faro de Vigo e de libros cuxos autores son: Vicente Risco, Ramón Martínez de la Riva Labarta, Santiago Lorenzo Sacco, Luís Moure Mariño e Francisco Pablos.

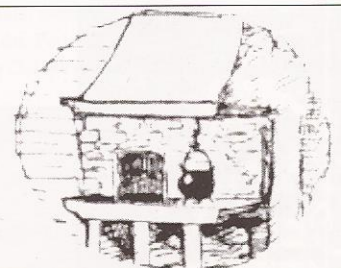


EN TEMPORADA:
Caza
Lamprea
Angulas
-
AMPLIA CARTA

Restaurante

Casa Dora

José del Río, 6 - Teléf.: 986 881 383 - MARÍN



A HERÁLDICA SANXUANISTA EN GALICIA

Por: Isidro de Malet Andreu

(Diplomado en Heráldica e Nobiliaria)

Ata agora vimos a heráldica das vilas situadas ó longo do Camiño Portugués e dende Vigo pola costa, internándonos pola ría de Arousa; fíxose mención, con respecto á Nobiliaria ás armas correspondentes ós títulos nobiliarios ligados a estas vilas e ós seus actuais propietarios e ás dos Srs. Bispos con sedes en Porto, Tui – Vigo e Santiago de Compostela.

Non é menos importante a impronta que algunhas Ordes Militares tiveron en relación con certas zonas polas que transcorreron os distintos camiños de peregrinación.

As Ordes Militares nacen, en principio, para a loita contra os “infieis” e que tiveron o seu embrión no ámbito musulmán, a súa actuación foi ademais a de asegurar a orde interna dos distintos reinos, incluso neles e protexendo ós peregrinos.

As Ordes teñen por base dous puntos fundamentais: A adopción por parte da xerarquía eclesiástica cristiá da guerra pola fé, que ten os seus precedentes en San Agustín, e a ideoloxía do Cister que era a desta práctica da guerra pola fé en vocación relixiosa.

O gran teórico e propagandístico das Ordes Militares foi San Bernardo que no seu libro “Liber de laude novae militae ad miles Templi”, fai unha verdadeira apoloxía á violencia pola fé, seguida dunha serie de tópicos de meditación inspirados nos lugares onde viviu, predicou e morreu Cristo, e onde xurdira a idea do Temple; non en van, hai que reseñar que este libro foi encargado por Hugo de Pinós, un dos fundadores do Temple.

En principio as O.M. foron relixiosas e estaban exentas do sometemento ás autoridades ordinarias tanto en bens como en persoas. A profesionalización dos seus membros e a suxeición a unha regra, xunto cos votos de castidade, obediencia e pobreza, permitían un estricto control do espacio social que ocupaba o grupo e no que se podía move-lo individuo.

As Ordes que máis se distinguiron no seu labor de protección ó peregrino foron as do Temple e a dos Hospitalarios de San Juan de Jerusalén. Posteriormente o seu poder político e económico provocaron grandes loitas entre elas, os reis e a alta nobreza que remataron na persecución dun modo traizoero, inhumano e cruento e que acabou coa Orde do Temple, baixo as presións do Rei Felipe IV de Francia e a aquiescencia do Papa Clemente V. A pesar diso e excepto en casos moi puntuais, nos veciños españois respectouse a vida dos seus cabaleiros, aínda que os seus bens pasaron a outras mans.

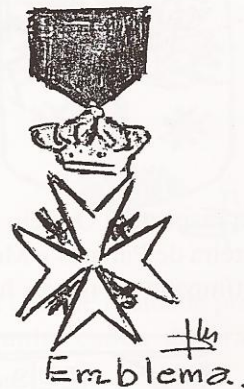
A Orde de San Juan persiste aínda nos nosos días, con características distintas e co nome de Orden de Malta. Esta orden foi expulsada de Jerusalén, San Juan de Acre, Chipre e Rodas polos otománs e de Malta por Napoleón I. Na actualidade réxese por unha constitución aprobada en 1988. En España ata 1885 permaneceu nunha situación moi ambigua, ata que por orden de Alfonso XII pasou a depender definitivamente do Gran Maestre, residente en Roma.

Os Maestres da O.H.de S.J. non foron alleos ás intrigas políticas, incluso existe documentación precisa que fai referencia á ruptura de Juan de Beaumont, co seu señor natural D. Pedro, Condestable de Portugal, e poñerse ó servizo de Juan II, cando con anterioridade loitara moitos anos contra el. Don Pedro acusou ó Maestre de “traidor, ladrón e perxuro” ante o resto dos príncipes europeos.

Pero volvendo ó noso relato, os Hospitalarios tiveron situadas ó longo dos camiños de peregrinación varias encomendas: Portomarín, O Incio, Quiroga, Pazos de Arenteiro, Trebexo, Castelo de Miño e Mourentán.

As máis importantes foron as de Portomarín e as do Incio, que foron absorbendo ás demais.

Posiblemente algunhas delas pertenceron ó Temple con Pazos de Arenteiro e Mourentán, sendo máis dubidosa a de Beade. Do antigo Portomarín soamente persiste a antiga fortaleza que foi trasladada ó seu actual emprazamento cando as augas do embalse asolagaron a vila. A igrexa – fortaleza é de planta rectangular, no altar ó lado da epístola hai un templete cun fresco que nos presenta a toma do hábito da Orden por un cabaleiro, baixo a mirada da Virxe do Rosario.

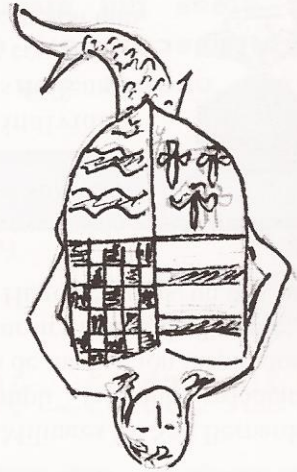
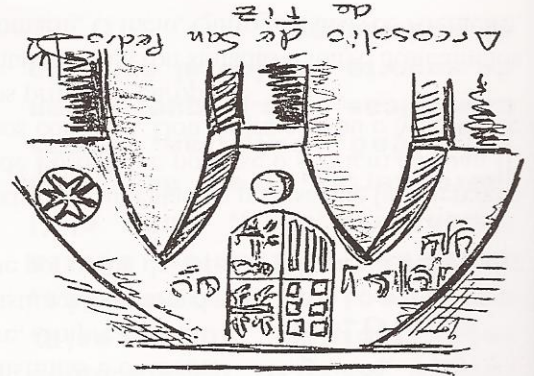


V Vilas e Igrexas s/l

correspondentes decretos:

se pretende perpetuar a identidade precisa de cada concello e por este motivo algúns escudos heráldicos de cidades e vilas desta Comunidade nas que A Xunta de Galicia por medio da Consellería de Xustiza, aprobou soterramentos dos Quiroga, Losada, Somoza, Galloso, etc No hospital existen os restos da antiga fortaleza e varios coas armas dos Somoza, Losada e Quiroga.

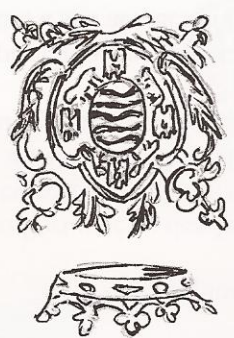
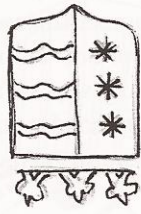
Comendador D. A. de Quiroga e outros cabaleiros. No Arcasolio da mesma igrexa, xunto cunha inscrición gótica e unha cruz de Malta, existe un escudo no timpano da igrexa hai un emblema da Orde de Malta timbrado de coroa real. No seu interior hai soterramentos do Ferreira de Pallares e Mourellos pertenceran ó Temple e o cabaleiro Bernardo Muñoz mandou ser soterrado no seu mosteiro; Con respecto a O Incio existe a igrexa de San Pedro de Fiz. Aínda que pertencen á Orden non hai documentación de que



Fandino de Goyanes, no escudo de armas, ademais das ondas e a seraa deste apelido, aparecen as armas dos Arias e dos Ares. No epitafio pódese ler: "So del noble Caballero Frei Frai López Fandino de Goyanes / Comendador de Ribadavia y Beade 1534". Este escudo está franqueado por outros dous, un deles pertencente á Orde e no outro identifícase ós Puga.

orante do Comendador Frei López Comendadores, aparece a figura dos enterramentos de varios No interior do templo, ademais destas terras.

as armas dos Gallinato, orixinarios e o outro, no que están representadas pertencen, un á Orden de San Juan, apelido. Os outros dous escudos, fundada polo Comendador deste da bóveda da capela da epístola, Prego de Montaos, xa que se repite na clave Na súa fachada barroca atopámonos



Da Encomenda de Beade queremos resaltar a súa igrexa, construída en varios estilos. Na súa fachada barroca atopámonos con tres escudos. O do centro, J. Gonzalez o identifícaa como pertencente ós Prego de Montaos, xa que se repite na clave





A PASTORIZA

De azur, unha "cruceira" de prata, en cada un dos ángulos un bezante de prata todo sobre un movinte de azur e prata.

PORTOMARÍN

En jefe, de gules, unha cruz de Malta de Prata, nos seus ángulos unha cruz do mesmo. Unha ponte de ouro mazonado de sable, sobre un movinte de prata e azur.

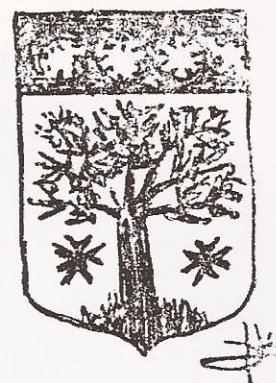


POBRA DE TRIVES

En jefe, de gules, unha cruz de Malta de prata. Sormontando a unha ponte de ouro, sobre un movinte de azur e prata.

CURTIS:

En jefe: De sinople, catro estrelas de ouro. De ouro un castaño, na súa cor natural e aterrada e flanqueado de dúas "cruceiras" de gules.



CASTELO DO VAL

De azur: un castelo de ouro, aclarado de gules, aterrado; en jefe unha cruz de Malta de prata, acompañada de dúas veneras na súa cor natural, de gules cunha cadea de prata.

BANDE

Terciado: en jefe de azur, dúas cruces de Malta de prata, o segundo unha banda ondulada de ouro, o terceiro (en punta) unha aguia espraiaada, de ouro.



C./ Lepanto, bloque 3 - bj. 3
Teléf.: 981 312 929
Fax: 981 327 530
15406 FERROL

Francisco J. Cruz Senra



Electro Montajes Cruz. S. L.

Polig. Gándara, parcela 127
Teléf.: 981 312 736
Fax: 981 312 701
NARON

A COCIÑA DE OLA

Por: Alicia Ríos

A ola é un dos instrumentos clave da arte culinaria, só comparable pola súa importancia coa tixola e o forno.

Obviamente no forno ásase, na tixola frítese e na ola cócese. A cociña de ola é, polo tanto a cociña do coñecemento.

Se no forno a calor e os produtos a cociñar fano todo e na tixola o aceite é fundamental, na ola a presenza da auga será o que posibilite a cocción. Polo tanto, para a cociña de ola necesitamos: calor, alimento e auga.

¿ Que alimentos son os que requiren este tipo de elaboración ? Aqueles que pola súa carencia de auga

queimaríanse no forno e torrariáanse na tixola. Isto non é óbice para que aqueles que teñan auga na súa natureza poidan, tamén, ser cociñados na ola. En calquera caso todos son recursos da habelencia humano para facer comestible calquera tipo de alimento.

O primeiro contacto do alimento co lume sería o asado entre brasas dunha fogueira. Isto ten o inconveniente da perda dunha importante capa externa da peza. Co tempo empregariáase o asado a distancia coa peza espetada, primeiro suxeita coa man e logo suxeita cos dous espetos.

Non hai dúbida de que a primeira ola foi o cranio dunha peza de caza que actuou de ola para cocer os seus propios miolos. O que daría grande impulso á cociña de cocción foi a aparición da cerámica no período Neolítico, en torno ó ano 6000 a. C. Das mans do oleiro xurdiron moitos instrumentos sutís: vasillas, pratos, ánforas, lámpadas de aceite, entre outras moitas. Sen dúbida, o máis útil de todos eles par a cociña, foi a ola. Dos diferentes tipos logrados nestes remotos tempos, sobresa, pola súa funcionalidade e permanencia na cociña actual, a ola campaniforme tan apta para a súa elaboración no torno como para a súa utilización na cociña. O torneiro só ten que ir separando, de maneira paulatina e crecente, as súas mans para imprimir a súa característica forma cónica. Isto confírelle unha base firme e ampla, a máis ampla de todas as olas existentes, que aumentará a superficie de contacto co lume.

O SIMBOLISMO DA OLA

A ola é rica en simbolismos o que facilita a inspiración no seu emprego. A súa semellanza do estómago inspiraría a posibilidade dun lento cociñar, dun lento cocer, como a previa dixestión que aforra dixestión ó corpo humano. O seu espacio pechado, pois leva tapa, recordará inconscientemente á ama de casa os secretos maternals que agocha no seu ventre, o cal facilitará o amor ós sacrificios da cociña.

Todo isto fixo que tradicionalmente a cociña de ola sexa a máis lenta e calma de tódolos xeitos de cociñar. Aínda nalgúns pobos do Mediterráneo os "lugareños" levan as súas olas ó forno do panadeiro para que na noite previa ó día de descanso ritual se cozan lentamente os seus sabios "potajes" ó rescaldo da leña que, coma nunha dixestión ou nunha xestación, logran o resultado sen intervención da man humana.



A OLA CAMPANIFORME E O SEU EMPREGO

A ola campaniforme é unha reliquia do que deu en chamarse cultura campaniforme que ten a súa orixe no sur da península ibérica dende onde de espallou cara o leste e norte de Europa. Para a súa utilización actual deste tipo de olas de barro hai que ter en conta a súa preparación ou curado que evitará que en contacto co lume escache e parta.

A primeira vez que se empregue convén tomar a precaución de somerxela en auga limpa a temperatura ambiente durante ó menos 24 horas e despois deixala secar ó aire. Cada vez que se volva a usar convén poñela debaixo do chorro do billa para volver a saturar de humidade tódolos seus poros, durante a penas un par de minutos. A maior parte das olas de barro que se elaboran en España admiten o contacto directo co lume, cando están humedecidas, excepto a calor da vitrocerámica.



HISTORIA DA COCIÑA DE OLA

Un dos pratos máis característicos da cociña española é a *olla podrida*. A explicación para este cualificativo tan sorprendente ten dúas interpretacións etimolóxicas: Unha refírese á *podrida* como alimento moi cociñado, que recorda á froita moi en sazón a punto de caer da árbore ou de podreecer. Outro viría de *poderida* ou *poderío* e refírese ó valor e variedade dos alimentos que

a compoñen. De ambos significados hai nutridas referencias na literatura española de todas as épocas así como nos dicionarios máis clásicos.

A súa orixe máis remota é a *adafina* dos xudeus, posteriormente cristianizouse engadíndolle produtos ritualmente diferenciativos como a carne e outros derivados do porco. No século XIX a *olla podrida* evolucionou ós diferentes cocidos rexionais entre os que sobresaie o *cocido maragato* da rexión chamada Maragatería, na provincia de León, ó N.O. de Castela. Caracterízase pola presenza de dez produtos cárnicos diferentes e escasos produtos vexetais. A medida que avanzamos cara ó sur as verduras van substituíndo na ola á presenza das carnes.

EVOLUCIÓN DA OLA

Na cociña rexional, e naquela que quere ser fiel ás súas raíces, segue empregándose a ola de barro pero, onde

se deu a maior evolución foi nas olas metálicas. Cada metal aporta unha inductividade da calor característica. Superada a insalubre batería de aluminio, as olas de aceiro inoxidable con fondo goso condensador do calor son as que máis recordan á cocción tradicional. O gran salto deuno a “ola express” que quitou á cociña de ola o seu tributo ó tempo. Hainas de baixa ou de alta presión, chegándose a reducir os tempos de cocción a unha terceira parte.



A antiga ola lenta permitía unha vida paralela: mentres se estaba cocendo, a ama de casa podía facer outras cousas, incluso alonxarse da cociña. Coa ola a presión hai que usar cronómetro, baixo perigo de explosión.

VALORACIÓN DA OLA

A valoración cultural destes pratos, - o que inicialmente foi a *olla podrida* e, sen aparente causa algunha que explique o cambio de denominación, comezou a chamarse cocido nas terras de fala castelán e *putxero* na de fala catalana (nome que alí recibe a ola



-), variou moito. Durante varios séculos constituíu o prato de subsistencia da maior parte da poboación española, con diferencias na súa composición en función da solvencia económica dos seus consumidores. Antes da Guerra Civil Española, anos 1936 a 1939, consumíase a diario excepto os días festivos no que se soía substituír pola paella e canelóns. Aceptábase de bo grado pois é moi saboroso e nutritivo pero considerábase un prato de carácter popular e non refinado. Hoxe en día están revalorizados ata o punto de que forman parte dos menús de hoteis e restaurantes da máxima categoría.

As causas atópanse no intervalo entre a emancipación da muller do fogar e a aparición da “olla express”. Ese momento é clave para que se converta nun prato inaccesible e se dea o recoñecemento do seu elevado valor alimenticio, como un dos mellores expoñentes da combinación e proporcións óptimas dos ingredientes da dieta mediterránea.

Durante a época da devaluación seguíuse tomando o *cocido* pero sen aprecialo. Tomábase por obrigación para simplificar a elección do menú, ata que nos anos 60 produciuse unha liberación do cocido, cunha recuperación gloriosa. En España a estes pratos populares, no ámbito doméstico e nos restaurantes, chamábaselle *plato de cuchara*.

ACTIVIDADES “Pineiróns”

Agradecemento á:



ILMO. AYUNTAMIENTO DE MARÍN
ILMO. CONCELLO DE MARÍN

CONCELLERIA DE CULTURA

MUIÑOS DE MAR OU DE MAREA (1)

Por: Lino J. Pazos Pérez



Dentro dos diferentes xeitos de facer a moenda, tan necesaria para poder conseguir a necesaria fariña, entre outros produtos, tentáronse diferentes tipos de enerxía para mover a moa*: a man, de regato, de vento, con animais e coa forza das mareas.

Estes muíños, que agora tento describivros, utilizan a forza das mareas para mover o rodicio*, empuxado pola presión que esta exerce ó baixar o nivel da auga, estancada previamente na presa que se forma ás costas da instalación.



O sistema baséase na diferenza de altura que as augas do mar (apoiadas nalgún caso polas dalgún río) collen cando baixa a marea, que en ocasións chega a acadar máis de tres metros.

Unha vez que comeza a subir o mar, ábrese a comporta da presa e énchese de auga o recinto da presa, que pode ser artificial, ou sexa, con muros feitos polo home ou en espazos naturais, pechándose no "repunte". Cando baixa a marea, soamente fai falla abrir as comportas que conducen a auga polas canetas ou cubos* que farán mover o rodicio.

Dada a enorme enerxía que a marea pode transmitir ó muíño, estes, soen ter máis de dúas moas, e chegan a contar ata con media ducia.

Este método de moer o gran e outros materiais, contaba en Galicia cun curto número de instalacións e,



segundo creio, soamente estaba en funcionamento nos primeiros anos da década dos oitenta, o coñecido como "As Aceñas" na Illa de Arousa.

O funcionamento é, en xeral, igual ó de regato, do que se diferencia pola súa magnitude. A auga chega encaixada a través dunha canle que da paso ó cubo, que verte o líquido a través da biqueira* de pedra, no rodicio, que impulsado pola presión fai xirar o fuso que moverá a moa.

En Galicia aínda estamos a tempo de observar algúns destes muíños que sobreviviron ás desfeitas modernistas, e na ría de Arousa pódense contemplar tres deles que curiosamente se atopan na parte correspondente á provincia de Pontevedra.

O **Muíño do Cura**, en Catoira, atópase nas inmediacións do Puntal do Prado, na confluencia das augas do río Catoira e as do Ulla, onde aínda se deixan notar os fluxos das mareas.

- As que ao muíño van, se son bonitas logo as moerán.
- Cando a acea está parada, non da proveito nin gana nada.
- Na acea moe o que primeiro chega.

A edificación, en ruínas, constaba de tres pisos, un dos cales estaba destinado á vivenda dos propietarios. Este muíño recibe como aporte do caudal as augas do río Catoira que contribúen a encher a presa. Deixou de funcionar nos anos 30.

O nome de "*Muíño do Cura*" fainos pensar (o mesmo que a outros autores) que esta construción, ou a súa explotación, pertencía a un membro da igrexa, ou a unha comunidade relixiosa determinada.

Para achegarse á construción, e poder contemplar o muíño en todo o seu esplendor, hai que botarlle unha pouca de vontade e introducirse na xunqueira que se estende cara ó río Ulla, unha vez atravesada a vía do tren, entre a fábrica de cerámica e os

restos dunha construción, e dende alí tentar o muro que entre os xuncos delimita a zona. Ollo ós mosquitos e ás posibles escorregadas.



Tamén existe a posibilidade de acceder ás instalacións, pola parte de terra, camiño moito máis doado, onde aínda se poden ollar as moas, removidas do seu lugar habitual, e o que queda da vivenda, ocos das portas, ventás... collendo un estreito camiño que parte do muro da construción antes citada en dirección sur, chegado á mesma porta do muíño e á presa.

Hoxe en día o Concello construíu unha ponte, de madeira, que nos leva a través da xunqueira que se formou sobre o que foi a presa, río Catoira arriba.

Na Illa de Arousa, en pleno Parque Natural do Carreirón, na coñecida como Enseada da Brava, atópase o muíño de **As Aceñas**, de propiedade particular, en bastante mal estado de conservación.

Este muíño estivo en funcionamento ata a década dos oitenta, e recordo que a casa, de pequenas dimensións, que se atopa o seu carón, era utilizada como taberna.

Próximo ó muíño está a vivenda dos propietarios, que ten arrimada unha edificación que é un bar, e o conxunto complétase cun piorno e outra construción adxectiva. Pola parte traseira da vivenda erguía un muíño de vento que se desfixo en 1936 para amplia-lo edificio desta, non quedando hoxe máis ca outro muíño de vento na illa.

Na parroquia de San Mamede de Corbillón, Cambados, encóntrase o de **A Seca**, nunha zona na que as mareas non teñen na actualidade a importancia que fai anos xa que unha ponte que conduce ó porto de

Tragobe propiciou o amoreamento de lodos na enseada, reducindo considerablemente a diferenza

O muíño do meu pai
fai como o muíño de vento,
os solteiros quedan fóra,
os casados van para dentro.

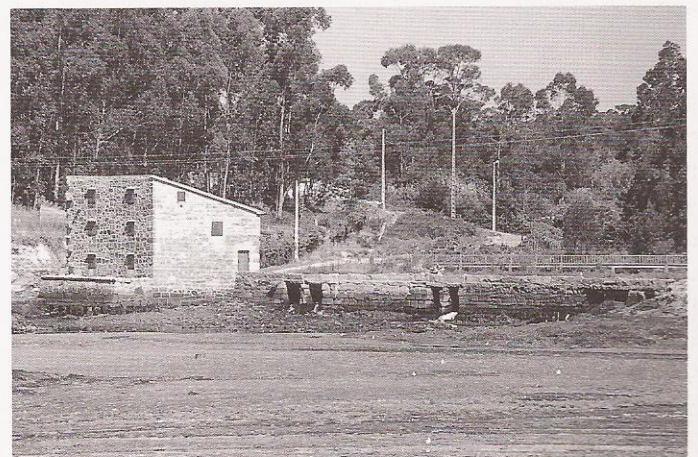
intramareal.

De construción sólida, este muíño traballou arreo, segundo me contan algúns dos veciños que recordan perfectamente a época na que tiñan que ir cos sacos de millo para a súa moenda.

Permaneceu en funcionamento ata a década dos setenta e as instalacións foron recentemente restauradas polo Concello. A edificación consta de tres pisos e foi vivenda dos muíneiros.

No fondo do saco da ría de Vigo existe unha antiga salina que, parece ser, tamén fixo funcións de muíño de marea, segundo me conta un vello do lugar, aínda que el persoalmente xa non o recorda máis que por escoitalo ós seus maiores. Outros veciños preguntados dixeron que aquilo eran simplemente o que quedaba das salinas.

Para achegarnos a este apartado lugar temos que coller un desvío da estrada que conduce de Pontevedra a Arcade, en Paredes e despois de seguir a estreita



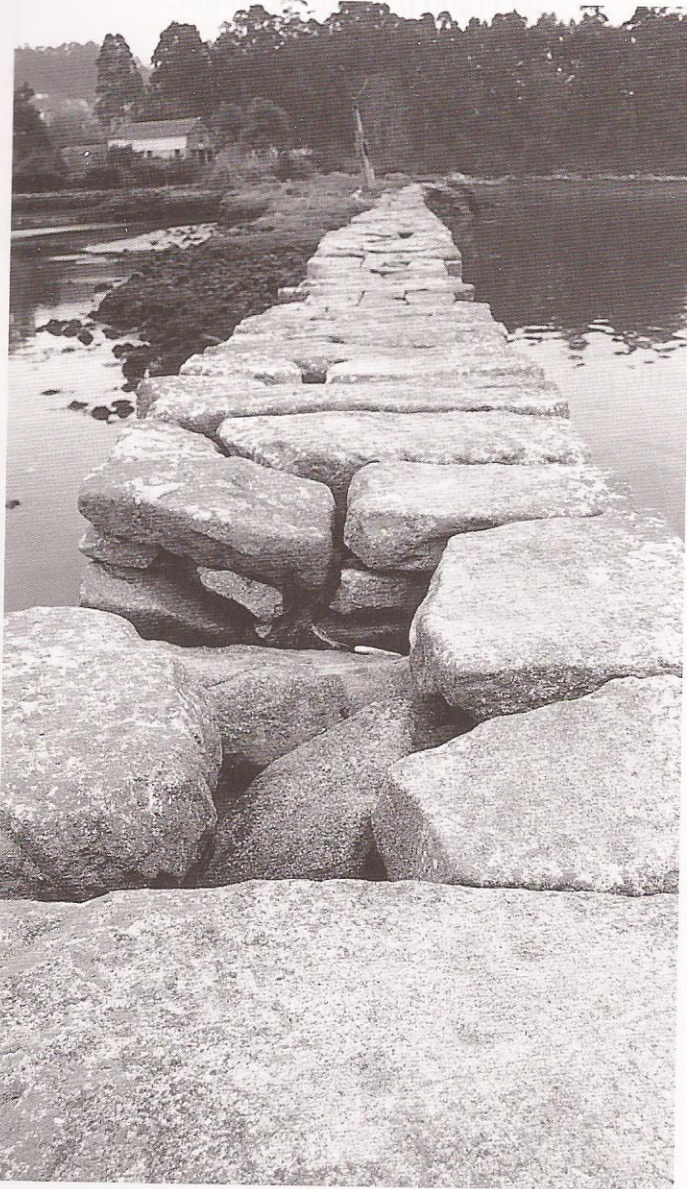
**HOTEL **
CRUCEIRO**

**Hotel
Cafetería
Restaurante**

Tfnos.: 986 543 947
986 524 900
Fax 986 524 911
CASTRELO - BOUZA
Cruce Playas del Facho
36639 CAMBADOS (Pontevedra)



Pasada a Punta do Castelo, xa con camiño de terra, chégase á Pousa do Bispo, e unha vez no Chan de Regueiras xa podemos ollar a magnífica construción, que comprende un peche a base de muros de pedra, algunhas delas traballadas, seguramente procedentes dalgún derribo (¿ do Castelo?).



As salinas manteñen todo o seu perímetro pechado polos muros, de considerable ancho, aínda que comezan a esborrallarse por efecto dos embates do mar e o paso do tempo.

Preto das comportas de entrada da auga na salina, das que faltan as partes metálicas e de madeira, existe unha casa non moi antiga na que me chamou a atención unha moa medio oculta entre a espesa vexetación, que puidera pertencer a ese hipotético muíño de marea.

A zona recibe o nome de Banca do Caso e, unha vez atravesada a muralla que retén a auga do mar, atopámonos co lugar denominado Granxa das Salinas.

Como se pode ver, os topónimos fálannos de Bispos, Castelos, Granxas, todo ligado á explotación do sal, tan necesario para as factorías de salga que a partir do século XVIII multiplicáronse no chan galego.

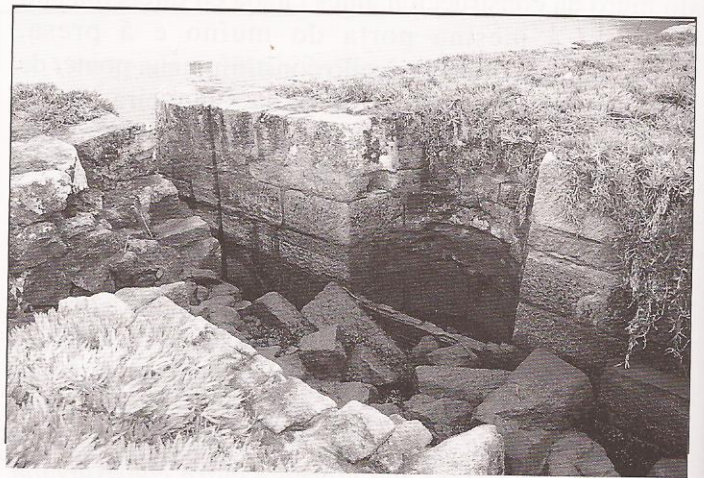
*Acea. Muíño movido pola auga mediante unha roda hidráulica vertical, que se move ó cae-la auga nas súas paletas ou penas.

*Biqueira. Cano de pedra polo que xurde a auga que move o rodicio.

*Cubo.pozo ou depósito onde se almacena a auga.

*Moa. Pedra redonda que xira sobre outra que está fixa.

*Rodicio. Roda, normalmente de ferro, que leva unhas pas, que por mor da auga impulsa o fuso que moverá a moa.



Lino J. Pazos
pazoslino@navegalia.com



MAPFRE

M^{ra} Luisa Iglesias González

DIRECTORA

Agente de seguros nº rgro. 03345

Avda. de Orense, 12
36900 MARÍN

Telfs. Oficina: 986 88 43 99
Tel. y Fax: 986 83 81 34

ALMACÉNS DE SALGADURA NA PARROQUIA DE S. VICENTE

Por: Alumnos de 5º de Primaria. Curso 1999-00 - Colexio "As Bizocas" de O Grove



Alumnos-as: Germán, María, Gabriela, Alejandro, Beatriz, Juan Manuel, Tatiana, José Miguel, Cristian, Diego e José Manuel.
Profesora: Lidia Pérez Otero.

A comezos do curso, estando a voltas cun tema na clase de Galego, cada quen púxose a face-la súa **árbore** xenealóxica. Nestas estabamos cando alguén **dixo**: “ ¿ En que traballaría o meu avó ? . A única maneira de dar coa resposta foi preguntar nas nosas **casas**, sorprendéndonos ó saber que moitos dos nosos familiares tiñan traballado nas “**Fabricas de Salazón**” que houbo en S. Vicente. Dicimos que nos sorprende porque agora en S. Vicente non hai fábricas, polo que, preguntando e preguntando. . . , xuntando respostas de aquí e de acolá . . . , chegamos a saber que na nosa parroquia houbo, en tempos pasados (tense coñecemento dende 1725 – 30), algo así como catorce



Píos de Salga

“*Almacéns de salga de sardiña*”, establecidos ó longo das nosas praias, tal e como se ve no mapa que acompaña a este traballo.

A día de hoxe da meirande parte destes “almacéns” quedan só algúns restos ruinosos, algún é usado para garda-las artes de pesca dos mariñeiros da zona e algún incluso foi adaptado para vivenda de verán.

Dise que é posible que os romanos puxesen na nosa comarca en funcionamento as “salinas” (explotacións de sal), e que de aí vén que á nosa zona se lle coñeza co nome de “*Terra do Salnés*”. Tamén se sabe que a salga de peixe vén xa da época dos romanos, pois téñense atopado “**píos de salga**” cheos de escamas que datan do século I d. C. Supoñemos que debía se-la maneira de que os produtos mariños chegasen a Roma en bo estado para seren consumidos.

O que sabemos de certo é que algúns fomentadores cataláns chegaron a S. Vicente e construíron varios almacéns de salgadura. As persoas que traballaron nestas “*fábricas*” din que xa se viñan construíndo estes almacéns ó longo da Ría de Arousa, pero que, a medida que se ía esgotando a sardiña, íanse a construílos “*máis adiante*”, é dicir, coma se fosen perseguindo ó peixe ó longo da ría.

No tocante a como conseguían os terreos onde se construían, escribe Francisco Calo Lourido nun artigo do nº 2 da revista “AUNIOS”, que: “*Aló polo ano 1799 consta en documentación o alugamento de terreos que lle fixo o párroco de S. Vicente a unha sociedade para construír un almacén de salgadura. Por estes terreos o párroco cobraba catro reais ó ano, así como, seguindo o costume da parroquia, un congro de cada trece, unha sardiña de cada trece e do resto dos peixes un de cada dez*”.

A maioría dos almacéns de salga eran dunha “**chanca**”, que equivale a 12 píos de salmoirado. A fábrica dos Ferrer, no Carreiro, era de dúas chancas (24 píos de salmoirado).

SITUACIÓN

Alguns donos de almacéns facían a tempada e logo íanse, vendendo os almacéns; outros foron pasando de pais a fillos; algúns tiveron diferentes donos. . . Aquí achegamos o primeiro Padrón da Contribución que se fixo polo ano de 1899, e no que constan donos de almacéns coma:

Cándido Carreró Mascato.....(Espiño)
José Carreró Mascato.....(Carreiro)
Ventura Ferrer Casellas.....(Carreiro)
Marcelino Carreró Casellas.....(Carreiro – Barrosa)
Antonio Bargés Lobeira.....(Barrosa)
(Algúns deste señores tiñan tamén outros almacéns no concello de Sanxenxo)

En Moreiras había catro almacéns de salgadura. Un era de José Muñiz Cao, outro de Evaristo Novás e dos outros xa ninguén lembra os nomes dos donos. O máis antigo data de 1725 – 30 e del quedan restos, algúns “**machos**” entre as silvas. Os demais son do 1830 en diante

Actualmente en Moreiras quedan en pé dúas paredes e oito pozos (píos de salmoirado), que están cheos de escombros das paredes que foron caendo.

A fábrica de Barcela construíuse sobre o 1907. Era de D. Antonio Bargés. Logo, sobre o 1945 o seu dono foi D. Benito Triñanes García. Polo ano 1955 foi vendida a uns franceses e é a que hoxe está adaptada a vivenda, pero conservando a mesma estrutura.

No Carreiro eran os donos “Os Carreró”, José e Marcelino, outra era de José Besada Mores, que logo pasou a Juan Vidal, unha terceira de Ventura Ferrer Casellas (actualmente adaptada a vivendas, nas que viven os descendentes do tal Ferrer) e unha cuarta dun tal Sr. Gelpi.

Don Juan Vidal tivo unha na Barrosa que antes foi dos Carreró. Outra tivo varios donos coma: Pérez la Fuente, Juan do Cabo, etc. . . , e unha terceira de D. Antonio Bargés Sobeña, sobre a que se asenta agora o restaurante “O Pirata”, foi dos “*Carraspellos*” de Vilanova.

HISTORIA

Nunha entrevista feita a Dona Dolores Pérez Rodríguez, máis coñecida por “siña Lola”, traballadora

da fábrica de Muñiz Cao, comentou que o encargado da mesma era o señor Fernando, que era da banda do mar (a banda do mar podía ser Cabo de Cruz, Ribeira, Rianxo...). Traballaban de 6 da mañá ata as 9 da noite, e cobraban “*medio real e unha peseta*”.

Comían normalmente na fábrica; ás veces cociñaban alí o que cada un podía levar: uns as patacas, outros as verzas. . . , sempre pedindo permiso ó dono para poder cociñar. De non ser así levaban a súa comida da casa, que podía ser peixe frito ou cocido con patacas e pan, ou rixóns con pan e viño. Naquela época non se podía elexir moito nisto das comidas.

Un dos carpinteiros (tamén chamados **toneleiros**) que traballaba no almacén facendo as caixas ou “**panderetas**” (“**cascos**” para empaca-lo peixe, parecidos a barrís pequeniños) foi o Sr. Manuel do Alto.

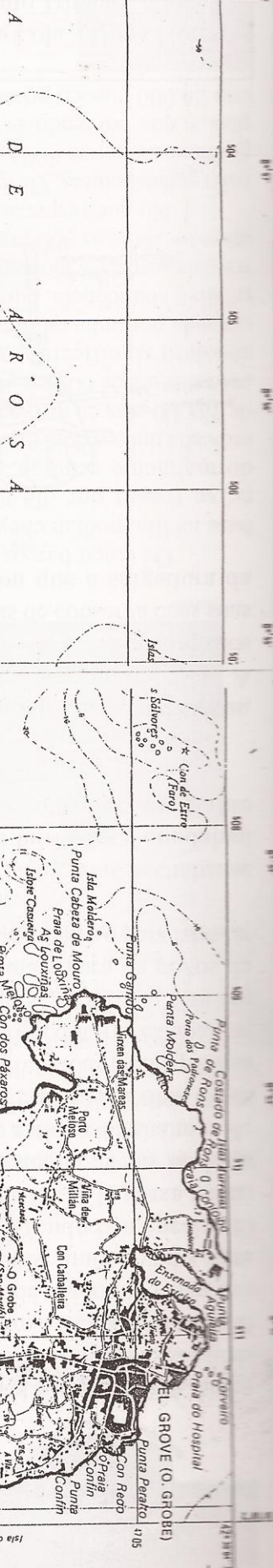
O sal utilizado neste almacén mercábanllo a unha tal Josefa de Bueu. Este almacén foi vendido a uns tal Nogueira, os que aquí lles chamaban “os madrileños”.

Parece ser que naquela época non se cobraba igual en tódalas fábricas. Dona Concepción Vidal Magdalena, que empezou a traballar na Barcela aló polo ano 1930 ata o 1948, diríanos que non había horario fixo. Máis ou menos ían de sete da mañá ata as oito da noite, cando se metía o sol; algo así como unhas doce horas diarias, e cobraba dous “reales” á semana, é dicir, cincuenta céntimos ou media peseta.



Os pescadores de Rianxo, boiro, O Grove... traían o peixe para estes almacéns de salgadura. Non se contaba, medíase por un caixón que era máis alto que ancho.

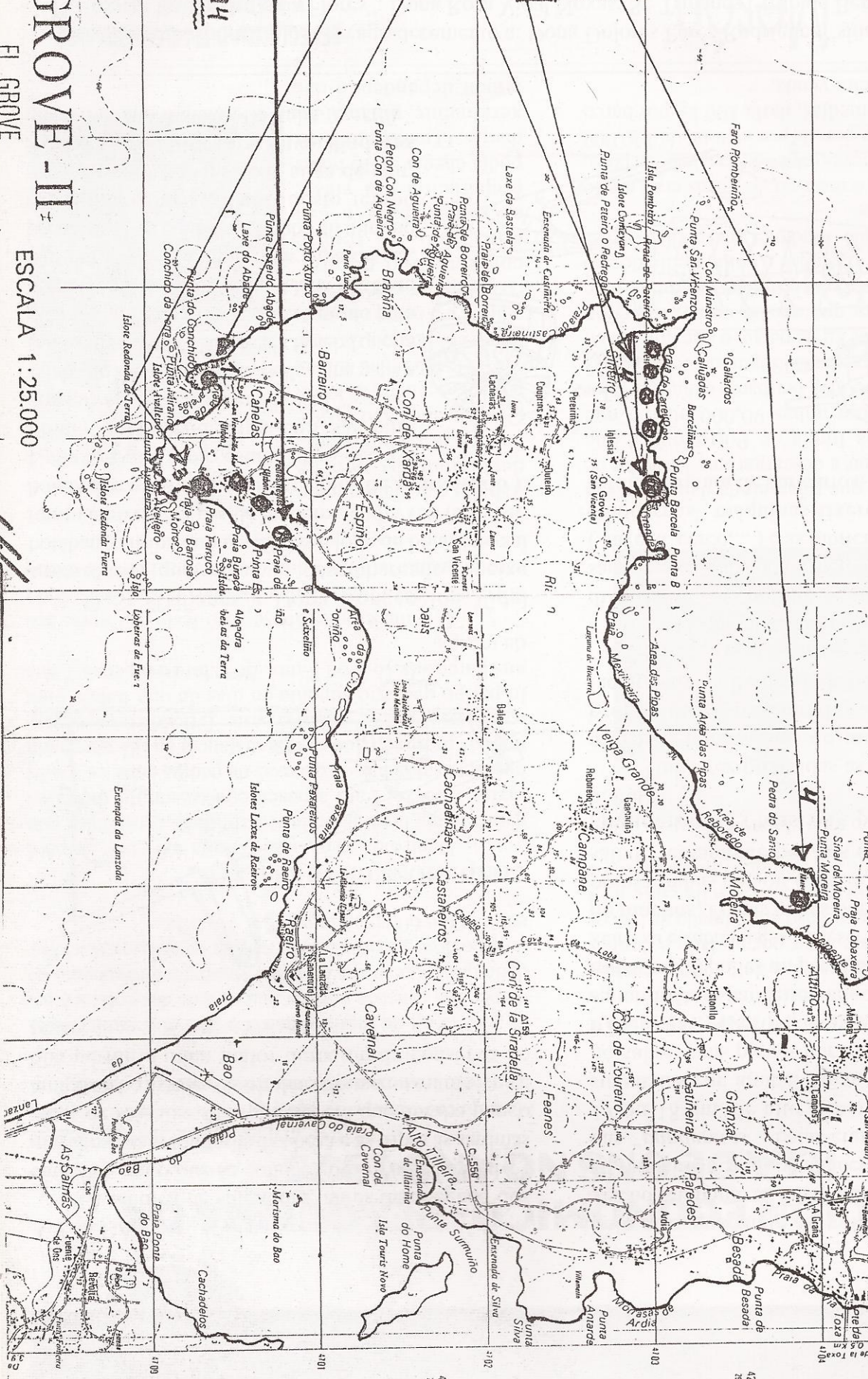
ALMACENS DE
SALGADURA
NA PARROQUIA DE
S. VICENTE.



- MOREIRAS: (4)
- BARCELA: (1)
- CARREIRO: (4)
- CANELAS: (1)
- BARROSA: (3)
- ESPIÑO: (1)

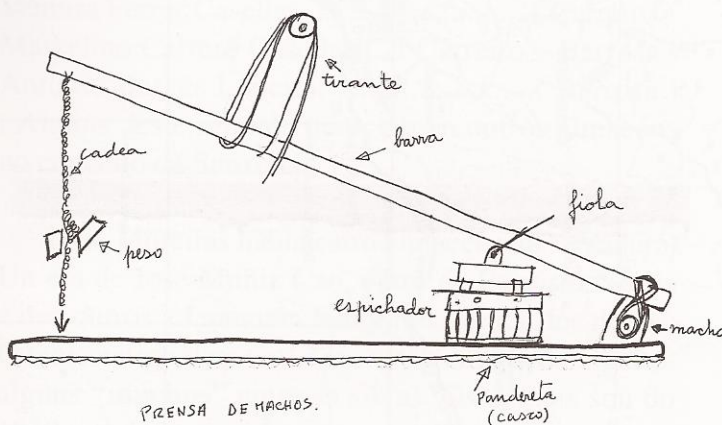
TOTAL: 14

GROVE - II
EL GROVE
ESCALA 1:25.000



A SALGA

A técnica de salgadura, antes da chegada dos cataláns, era o que se coñece como “o escochado”, que consistía en quitarlle a cabeza e as tripas ás sardiñas antes de salgalas. O problema era que duraba pouco tempo en bo estado. Os cataláns trouxeron outra técnica que permitía unha maior duración da conserva do peixe.

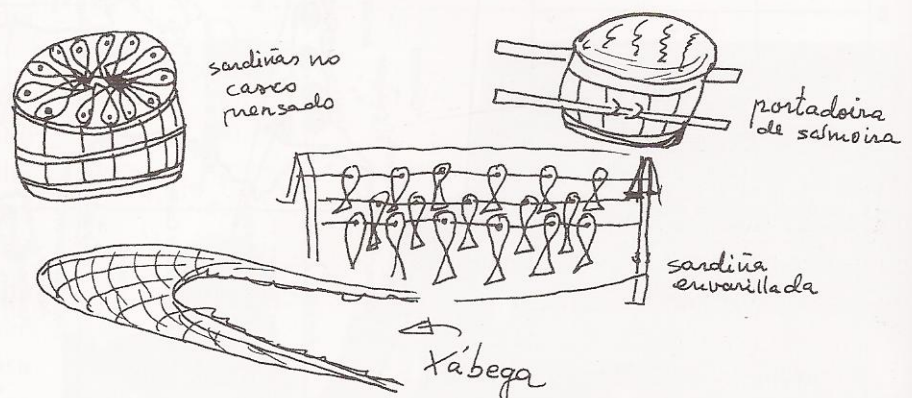


polo ollo, quedando así colgadas as sardiñas. Unha vez no seu punto as “estivadoras” poñían as sardiñas en ringleiras (co rabo para dentro e a cabeza para fóra) nas “panderetas”. Estas eran de madeira. Tiñan uns 17 ou 18 cm. de alto e metíanse unhas varas para suxeitalas cun arame. Tiñan o fondo ben encaixado no xabre, cuns piques por onde ía saí-la graxa (saín) ó prensalas. As estivadoras deixaban que as sardiñas saíran fóra da pandeireta algo así coma unha man de través e poñíanlles un papel de estraça por riba. Deste xeito xa estaban listas para ser prensadas nunha prensa de machos. Postas unhas por riba doutras estaban na prensa unhas dez ou doce horas, mentres o saín ían saíndo lentamente por uns canais para os pozos da graxa. Esta era vendida para curtir peles e para fabricar pinturas.

Unha vez prensadas as panderetas pechábanse moi ben cunha tapa de madeira e xa quedaban preparadas para mandar ó mercado mediante facturación en Renfe ou en barcos.

O Sr. Triñanes e Dona Concepción Vidal contáronnos que unha vez desembarcado o peixe botábano enriba dunhas táboas e logo de botarlle o sal removíanlo cunha pas de madeira. Unha vez feito isto botábanos nuns píos grandes (**píos de salmoirado**). Unha vez que o pío estaba cheo, facíase unha “salsa” de auga con sal para conservalo. Para saber se esta “salsa” estaba no seu punto botábaselle unha pataca san e crúa dentro. Cando esta flotaba quería dicir que a “salmoira” estaba a punto para botar no pío de salmoirado. Unha vez feito isto cubríase o peixe cunha capa de sal, pechábase ben o pío e así estaba un mínimo de quince días. Ó cabo deste tempo sacábanse e lavábanse con auga de mar; logo as **espichadoras** ou **envarilladoras** envarillábano meténdolle unha “varilla”

Cando preguntamos por que pecharon as fábricas, dixéronnos que porque xa non eran productivas. A sardiña escaseaba polos métodos de pesca empregados (xávega, cerco,...) e as fábricas de conserva coas súas “modernas” máquinas fixeron que a salgadura da sardiña deixara de dar cartos.



Queremos mostra-lo noso agradecemento a: Dona Dolores Pérez Rodríguez “siña Lola”; Dona Flores Rodríguez Reboredo “siña Flores”; Dona Rosa Vidal Novas; Sr. Triñanes (fillo de Benito Triñanes); Dona Carmen Vidal Piñeiro; Dona Carmen Castro Muñiz; Dona Concepción Vidal Magdalena; D. Francisco Iglesias Otero; Dona Carmen Iglesias Vidal; D. Francisco García Otero; D. Juan Pérez González. Todos eles traballadoras e traballadores ou descendentes dos mesmos, que con moita paciencia, unha vez máis nos axudaron a coñecer a historia das nosas xentes e da nosa parroquia. En definitiva, **a nosa historia**.

SITUACIÓN ECONÓMICO-PESQUEIRA DA ILLA DE ONS NO ANO 1975

Por: Xulio Pardellas de Blas

Membro coordinador do equipo redactor do informe sobre as condicións naturais e socioeconómicas da Illa de Ons.

SITUACIÓN ECONÓMICA DA EXPLOTACIÓN

Considerando a zona pesqueira da illa ó longo dunha franxa de 4 millas mariñas de ancho ó oeste e dunhas dez millas de norte a sur por un lado e dunhas millas máis escasas ó leste, o censo aproximado de barcos fienando era duns 200 cuxa tonelaxe oscila entre as 4 Tm e as 60 Tm dedicados sobre todo ó marisqueo e a especies de baixura.



Miños

Os cinco barcos que tiñan aínda daquela a súa base na illa, podían chegar a descargar uns 1.500 kg de peixe fresco por día na lonxa de Portonovo á que normalmente acudían, por unhas 90.000 ptas, o que indicaba unha media de 300 Kg por barco e día cun valor de 18.000 ptas en primeira venda. Seguindo coas medias obtemos unhas 60 ptas por kg de peixe, o que non era en absoluto significativo xa que existía unha dispersión causada por unha ou dúas especies pouco rendibles e de relativa abundancia, que afastaban o valor medio dos do resto das especies moito máis rendibles, que podían oscilar entre as 200 e as 400 ptas.

No que respecta ó marisco, as cifras eran moito máis substanciaosas. Os mesmos barcos na súa boa época, podían vender uns 500 kg por día por un total de 130.000 ptas, o que volvendo ás medias, daría 100 kg por barco con 26.000 ptas en primeira venda.

O kg de marisco saíría a 260 ptas cunha certa dispersión causada pola irregularidade das cotizacións, dado que o prezo das especies variaba enormemente co tamaño dos individuos, así un kg de centolas podía valer entre 300 e 600 ptas segundo a súa talla.

CONDICIÓN DE TRABALLO

Dentro da zona antes citada existían, como é natural, uns lugares onde a actividade centrábase con maior esforzo. Para a pesca con trasmallo ou nasas buscábanse rochas ou cabezas de pedras entre os 8 e 10 mts. de profundidade a certa distancia da illa chegando a afastarse ata as 5 millas ó oeste. É doado comprendelo perigo que esto supoñía en días de mar batida para uns barcos de só 7 ou 8 mts. de eslora e a penas 2 mts de manga.

O miño empregábase só ó leste e ó norte sen afastarse nunca máis dunha ou dúas millas, buscando especialmente os illotes que con gran profusión bordean a costa.

O tempo de traballo e a súa duración dependían do tipo de pesca e arte empregado. Os trasmallos lanzábanse polo día segundo as horas de sol, izábanse unhas tres veces despois de estar entre 2 e 3 horas na auga, co que as horas de traballo con este tipo de arte, contando o tempo necesario para a súa preparación e a viaxe, podía chegar ás 10 horas diarias. O miño lanzábase xeralmente pola tarde, tamén dependendo das



Nasas



Mesón
MIRO

ESPECIALIDAD EN CALDEIRADAS
Y MARISCOS DE LA RÍA

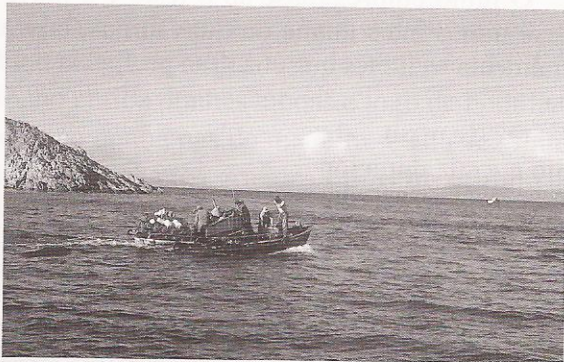
Calle LA MARINA, s/n.
Teléf. 986 723 511 - PORTONOVO (Pontevedra)

horas de sol, tiñase toda a noite e recollíase de madrugada, co que as horas de traballo eran algo menos, aínda que necesitaban unha preparación máis longa. As nasas lanzábanse ó atardecer e recollíanse pola noite cunhas 6 horas de traballo total a bordo e preto de 2 horas de preparación en terra segundo as especies para as que fora o engado.

Non é difícil imaxinarse, dadas as pésimas condicións atmosféricas e do estado do mar, dabondo frecuentes, que o traballo se realizase cun enorme risco e un esforzo individual que supera con moito o normal noutros pesqueiros de maiores dimensións.

MEDIOS DE TRABAJO

Os barcos, como xa dixemos tiñan uns 7 ou 8 mts de eslora, desprazaban entre 4 e 8 Tm e a cabalaxe dos motores variaba entre 24 e 130 C.V.. O máis antigo non fixera daquela aínda oito invernos e os dous máis novos non facía un ano que navegaban. O casco era de madeira e non levaban a bordo ningún instrumento para a detección de escollos ou obstáculos, como radar ou sonar, polo que a navegación en días de néboa era especialmente perigosa. Soamente os dous barcos máis novos levaban sonda e había dous que levaban radio.



Barco

As artes empregadas eran xa todas de fibras sintéticas e aínda que persistían as boias de cortiza, a maioría usaban material plástico de cor reflectora para a súa visión nocturna.

O que seguía sendo lugar común entre os traballadores do mar era a inexistencia ou escaseza de material de salvamento a bordo. A penas algún salvavidas e ninguén con roupas de cor visible no mar o que, unido ó feito de que a maioría non sabían nadar, facía en extremo arriscado o exercicio desta profesión. Non se comprendía

como aínda non se realizara campaña algunha para fomenta-lo uso de roupas de cor visible e sobre a necesidade de ter suficiente material de salvamento a bordo de doado acceso e saber empregalo.

Polo xeral a tripulación compoñíase de 5 ou 6 homes entre os que estaba o patrón de pesca de litoral e un motorista. A propiedade dos medios non era común, pero a enorme consanguinidade entre eles facía que normalmente participen na mesma dous ou tres familiares que respondían solidariamente ante as débedas e a amortización do barco.

ELEMENTOS E INSTALACIÓNS AUXILIARES

Non existían na illa moitos elementos nin servicios auxiliares que descargaran en certo modo a dureza do traballo.

O primeiro servicio, o máis importante para un pescador, é o porto, entre cuxas funcións deberían estar as de resguardo ou abrigo, non soamente dos temporais, senón xa de manter o barco atracado e ben seguro en calquera época. Condición propia de calquera porto base de operacións pesqueiras de calquera tamaño.

As catro pedras enfiadas, eufemicamente chamadas peirao, non só non cumprían ese servicio senón que a súa situación e colocación facía difícil, incluso con mar chan o simple achegamento, amarre e desembarque. Pouco podería nesas condicións ofrecer abrigo e moito menos ningún dos outros servicios que debería ofrecer, como facilidade para acondiciona-las embarcacións, reparalas, renova-los aparellos, etc., así mesmo para o aprovisionamento de combustible ou xeo.



Peirao cuberto polo mar

COLABORA:

CONCELLO DE BUEU



Quizais un dos elementos máis indispensables para o normal desenrolo da actividade pesqueira na illa era a dorna, grácil embarcación especialmente mariñeira, tanto a remo como a vela, e profusamente utilizada de auxiliar para achegarse ós barcos, obrigadamente fondeados lonxe do "peirao", para realizar operacións de recollida de aparellos e de xeito independente para mariscar.



Candiño e a súa dorna

Existía, e existe, un faro na illa que era unha eficaz axuda á navegación costeira, tanto para establecer a situación como para avisar da proximidade da costa en noites de néboa. Ten luz branca cunha oscilación de 4 escintileos e visible ata unha distancia de 35 millas mariñas da costa en condicións atmosféricas favorables.

RENDEMENTO PERSOAL DO TRABALLO

As cifras globais citadas anteriormente só serven para unha idea da explotación económica en sentido potencial. Non expresan a auténtica situación persoal dos traballadores daquela nin é posible sacar medias ponderadas nin deducións neste sentido. A realidade individual de cada pescador era moi diferente e só comparándoa coa potencial podíamos sacar unha idea da magnitude do abandono no que estiveron e das perdas sociais que aquilo lles trouxo.

Un barco vendía ó día 300 kg de pescado fresco por 18.000 ptas en primeira venda. Facendo a conta de 6 tripulantes e contando no reparto 2 partes máis para o barco, é dicir, para amortización, gastos e reparacións, obterían a substancial cantidade de 2.250 ptas por home e día o que, multiplicado por aproximadamente 22 días

de traballo efectivo ó mes, daría 49.500 ptas. Para a temporada de marisco e facendo unhas contas análogas poderíase obter nada menos que 71.500 ptas por mes. Non era difícil imaxinar que isto suporía unha prosperidade inimaxinables en calquera outro lugar de Galicia por aquelas datas. Pero contrastémolas coa realidade que vivían.

Pesaban en primeiro lugar unhas condicións negativas que influían no tempo de traballo e no seu rendemento:

- Atmosféricas, cuxa influencia era total en certos días longo do inverno no que resultaba por completo imposible saír ó mar.
- Estado dos aparellos, que obrigaban a pasar días enteiros para a súa reparación cando eran rachados polo temporal ou polas rochas.
- Prezos en lonxa, que chegaban a reducir considerablemente o valor dunha boa captura. Factor por completo modificable se levaran unha política de ordenación de prezos e eliminación de intermediarios.
- Tempo perdido na procura dun porto de abrigo ó achegarse un temporal, que podía aumentar enormemente o gasto de combustible. Factor igualmente modificable coa construción dun porto de abrigo na illa, non soamente para os seus barcos, senón para todos os que faenaban na zona.



Solpor sobre o faro

Os efectos combinados destes tres factores principalmente, traducíanse nunha baixa radical tanto dos días traballados como do tempo efectivo de traballo por día e por descontado da produtividade e do rendemento.

De tal modo era doado que, nun mes como o de febreiro e en xeral dende novembro a marzo, a media



PANADERÍA - PASTELERÍA

AMADOR

LA GRAÑA
(Ctra. Bueu - Cangas)
Teléf.: 986 321 118
Despacho en Montero
Ríos, 101.
Teléf.: 986 323 120
Bueu



Empacadora de algas

de días traballados non alcanzase os 12 ou 13 por mes pasando semanas enteiras en paro forzoso. Por outra parte e aínda neses días o tempo efectivo de traballo a bordo reducíase á metade ou menos do normal por culpa do frío, das poucas horas de luz, da proximidade dun temporal, etc. Finalmente a produtividade dunha desas horas con forte mar, que obrigaba a repartir o esforzo para mante-lo equilibrio, ou con chuvia continua que dificultaba a visión, a penas chegaba á terceira parte dunha hora normal.

Resumindo podemos dicir que o efecto desas condicións negativas traducíase nunha baixa do rendemento económico da explotación que reducía os ingresos por persoa ata unhas 600 ptas por día que, multiplicadas por unha media de 15, resultaban 9.000 ptas ó mes, cantidade a todas luces irrisoria comparada coas anteriores e considerando a dureza e os riscos dun traballo coma o pesqueiro.

A ILLA DENTRO DO ESPACIO ECONÓMICO PESQUEIRO

A Illa de Ons atópase situada xeograficamente dentro dun espacio económico pesqueiro de extraordinaria importancia, probablemente á que acudían máis barcos

de toda Galicia. Desde Muros á Garda, barcos duns 30 portos de baixura faenaban na zona comprendida entre os 41° 55' e os 43° 10' da latitude norte e as isóbatas dos 100 e os 400 mts de profundidade, con aparellos de arrastre de fondo con portas, de cerco, trasmallos, miños, nasas, etc.

Os beneficios económicos e sociais desa actividade incidían dun xeito máis ou menos directo sobre unha poboación aproximada de medio millón de persoas, contando soamente a dos portos directamente afectados e as dúas grandes entidades de poboación que centralizan os principais servizos: Pontevedra e Vigo.

Nesa zona faenaban normalmente uns 5.000 barcos, de tonelaxe que variaba entre as 4 Tm e as 200 Tm, chegando a desembarcar máis de 100.000 Tm de peixe fresco e marisco ó ano por un valor aproximado de 6.000 millóns de ptas.

Por outra banda os 5.000 barcos empregaban uns 30.000 homes que representaban unhas 150.000 persoas que vivían e dependían directamente dos resultados da actividade. Asemade necesitaban ó ano uns 2.000 millóns de ptas en material, roupas, redes e parellos, instrumentos de a bordo, combustible, etc.

Finalmente supoñían unha inversión de máis de 60.000 millóns de ptas flotantes en forma de motores e barcos.

¿ Por qué non se pensaría daquela na situación da Illa de Ons dentro deste magno espacio económico dotándoa de aquelas instalacións que serían tan necesarias a esa flota ?



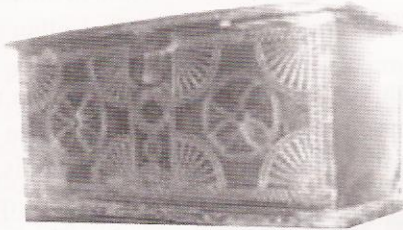
Barco encallado na Laxe do Crego

A conclusión que se derivou daquel informe feito no ano 1975 foi que: Con certas melloras nos servizos e cun aumento da súa eficacia, a Illa de Ons podería pasar facilmente dunha comunidade pobre, atrasada e en regresión, a unha das máis prósperas do país.

O MILLO

Por: Miguel Vila Pernas

Para os europeos, América naceu na cociña. Buscando unha rota máis directa e segura para achegar a Europa as prezadas especias das Indias, Cristóbal Colón atopou unha terra ata entón descoñecida e chea de tesouros.



O ouro e a prata de América, que cegaron ós primeiros colonizadores, desapareceron hai tempo, pero os verdadeiros tesouros do novo continente continúan nas nosas cociñas: a pataca, o tomate, o pemento, o chocolate, o pavo (que acertadamente en Portugal chaman "Perú") chegaron ata nós nos barcos dos colonizadores. Tamén viñeron a iuca, o plátano e o millo.

Cara a América viaxaron a cana de azucre e o mango, procedentes da India, ou o café, orixinario da península arábica. Hoxe a cociña de calquera parte de América non se entende sen estes produtos, o mesmo que a europea non existe sen o que nos chegou de América.

Pero, malia ós séculos pasados e ó arraigo destes produtos nos usos e costumes culinarios europeos, aínda estamos moi lonxe da proliferación dos mesmos nas cociñas americanas. En Sudamérica cóntanse por centos as variedades de patacas existentes no mercado, e cada unha ten o seu uso específico. O emprego do plátano ("plátano macho") na cociña é común, tanto en estado verde como maduro ou "pintón" (cando empeza a madurar).

Da mesma maneira, o millo emprégase asiduamente na cociña, e cunha variedade de usos que o converten en prato principal, en acompañamento doutros produtos, en exquisitas sobremesas ou en materia prima para a preparación de bebidas, incluso alcohólicas.

Asegurase que a mexicana é a máis destacada das cociñas americanas por ser a que menos influencias españolas, ou europeas en xeral, amosa. Polo xeral, o único que a meirande

parte dos galegos saben desta cociña é que os picantes están sempre, ou case sempre, presentes.

Pero para un mexicano non é posible unha comida na que falte o millo. As "tortillas" de millo ou trigo, forman parte de "tacos", "enchiladas", "burritos", "flautas", "carnitas" e tantos outros pratos típicos, coma os recoñecidos "huevos rancheros".

En forma de mazaroca ("elote") non pode faltar en sopas de verduras, guisos e cocidos diversos.

Convertido en fariña é compoñente imprescindible dos "tamales", especie de empanada individual que, envolta nunha folla de plátano ou de millo, cócese en auga fervendo no canto de facelo no forno.

O tamal é unha preparación que, coas lóxicas variacións se repite en Cuba, Colombia ou Venezuela. Nos dous primeiros países conservan o mesmo nome empregado en México e en Venezuela pasan a chamarse "hallacas".

Venezuela e Colombia son o paraíso das "arepas", unha especie de bolos esmagados, feitos principalmente con fariña milla precocida, que se friten na tixola ou na prancha e se serven recheos de queixo, carnes ou calquera outra cousa. Hai arepas brancas, feitas con millo "peto" (millo pelado), marelas (de fariña precocida de millo marelo) e de "choclo" (millo aínda non maduro). Unha arepa de choclo, rechea de queixo e xamón, e acompañada dun bo café con leite é un almorzo exquisito.

A mesma fariña precocida de millo marelo serve en Colombia para preparar empanadas, o que en Galicia chamaríamos "empanadillas", que se friten e serven acompañadas de "ají pique", unha especie de vinagreta picante.

Na sobremesa, a "mazamorra", unha especie de papas feitas de millo "peto" con leite e "panela" (unha especie de azucre de cana, morena, sen refinar, que se presentan en bloques compactos), ou os "envueltos", preparación feita con millo tenro moído, panela, pasas e outros compoñentes, envoltos en follas de millo e cocidos ó vapor.

Para beber, a "chicha", preparada con diversas fórmulas en varios países, pero sempre con millo como ingrediente principal.

Mentres, en Galicia conformámonos co pan ou as empanadas de millo.

¿Probou vostede a servir unhas mazarocas tenras fervidas acompañando ó cocido? No "puchero bogotano" son imprescindibles e asegúrolles que é un dos mellores cocidos que coñezo.



PANADERIA



CAFETERIA

PANNES

Ezequiel Massoni, 22 - Teléfono 986 891 451 - MARIN

¡PÍDANOS PRESUPUESTO!

Preparamos, previo encargo: Buffets, empanadas, comidas y todo tipo de reuniones gastronómicas, familiares y amigables.

Saldrá satisfecho de nuestro Servicio

O MILLO CORVO

Por: Asociación Sociocultural de Meiro (Bueu)

A recuperación etnográfica, gastronómica e cultural do lugar de Meiro, no concello de Bueu, levou á nosa Asociación a recuperar o millo corvo (o gran ten unha cor negra, de aí o seu nome).

Na xurisdicción do Morrazo, marco no que se sitúa Meiro, aparecen as primeiras testemuñas do cultivo do millo no ano 1618, data na que o panorama productivo agrícola vai a trastocarse e sufrir unha evolución ata que, xa a partir de 1720, o millo domina totalmente o cultivo de cereal, significando para as xentes do campo a case única colleita, pois o seu esforzo está dedicado á súa produción (un 92% do total, fronte a un 6% de centeo ou o 2% de trigo; o millo miúdo ten desaparecido das plantacións). Ata hai unhas décadas sementábase o millo corvo, ó carón das carballeiras, en veigas que servían como pantalla protectora do millo branco e nos lugares onde a terra non era moi boa, por ser unha variedade máis resistente ou escrava.



Para poder inicia-lo proceso de recuperación desta variedade de millo, case que extinguida no Morrazo, tivemos que busca-los grans máis axeitados polas aldeas dos arredores (Meiro, A Portela, Ermelo, Cela, ...). Tamén recorreremos á memoria dos máis anciáns para atopar asesoramento nas técnicas para o seu cultivo.

Na Primavera iníciase a preparación do terreo e abonado do mesmo para o cal utilízase o esterco (mestura

de estrume e excremento animal). Logo faise o arado da terra de maneira manual, cunha parella de bois xunguidos ó arado mentres se vai botando ó voleo os grans para, despois de pechado o rego, proceder a pasa-la grade que achanta a terra.

Unha vez que a planta do millo ten uns dez cm dásele unha cava profunda quitándoselle as herbas. Posteriormente, cando medra un pouco máis, procédese ó arrendado, que consiste nunha cava máis superficial e de rareo, quitando os milleiros que están máis bastos (dispor o millo). No verán efectúanse as **regas**, tamén neste tempo se corta o pendón, parte superior da planta (flor masculina) que pode ser utilizado como forraxe, evitando con este corte que os ventos rachen a cana.

Polo San Miguel faise a **corta e empalleirado** do millo, con espiga e todo, tal como manda a tradición. Uns días despois, coa lúa minguante, seguindo os consellos dos vellos, o proceso da **esfollada** serve para separar as espigas e o follaco para, posteriormente, ser carretadas ó forno (hórreo) para o seu almacenamento. As actividades complétanse coa debullada (quitarlle o gran á espiga) para ser levados ó muíño e facer a **muiñada**. Logo o amasado e cocido en fornos de leña, rematando todo o proceso cun encontro etnográfico, gastronómico e cultural.



Leña Verde

ZONA PEATONAL BANDA DO RÍO

BUEU

Teléfono: 986 323 483

SACHANDO NO MILLO

Por: Xavier Barreiro

Do latín milium, grans pequenos e en gran número, **xurdeu millo** para expresar un dos totems da cultura gastronómica galega, e quizais unha das fontes de alimentación máis recurridas no mundo. Dende a época castrexa, en Galicia chamábaselle millo ó mijo, o millo miúdo ou paínzo (*Panicum miliaceum*), pasando a denominarse millo ó gran orixinario de América (*Zea mays*) hai máis de douscentos anos. Na Península Ibérica coñécese coma maíz, xa que ó preguntarlle os conquistadores españois polo nome desa pranta a un nativo caribeño, este respóndelles ma is, querendo decir tómao, cólleo.

Segundo di F. Bouza Brey, seméntase o millo en terra galega por primeira vez no 1605 na Mariña lucense, quizais nas leiras mindonienses da dona de Gonzalo Méndez de Cancio, noble asturiano e antigo gobernador de Florida, e aínda pasarán anos antes de espallarse por toda Galicia; no 1630 entra no Salnés. Do século XVII en diante comeza a cultura galega do millo que se manifesta na gastronomía, no léxico, na toponimia, nos apelidos, nas labouras do campo, nas esfoladas, no refraneiro popular e na sociedade. Aínda que esta data está contrastada, pola contra, E. Rodríguez afirma no seu dicionario que "...conocido de muy antiguo (o millo) en nuestro país -en el cancionero de la Vaticana ya se habla de debullar o millo, pero no se refiere propiamente al maíz que fué importado de América- desde antes del siglo XVI, pues ya en esa época se hablaba de él en documentos gallegos, y ya entonces se cultivaba en los alrededores de La Coruña". As súas orixes non están claras, pero de certo que non é anterior ó século XVII.

O millo, na zona da costa, e a castaña, no interior de Galicia, foron os cereais que de cotío lle quitaban a fame ós nosos devanceiros. O gran americano tardou ata un século en sementarse nalgunhas zonas, pero unha vez imprantado o seu cultivo fixo desaparecer ó paínzo e converteuse no cereal galego máis consumido. Aquí trouxemos a cultura da sementeira do millo do Perú e México, pero non fumos quen de asimila-la cultura gastronómica duns pobos onde se atoparon restos fosilizados de grans de millo cunha antigüidade de varios milleiros de

anos. Ó igual cos pobos americanos, nós sementamo-lo millo xunto con fabas e cabazos: as leguminosas fixán o nitróxeno á terra e o cabazo non deixa medrar outras herbas. Nas culturas americanas do millo nixtamalizan o gran antes de moelo: póneno a remollo ou cóceno en auga con cal, déixano secar e móeno. Deste xeito, asimílanse mellor os nutrientes da fariña milla e non se contrae a pelagra, en caso de ter este cereal como alimento base na dieta, como foi o caso galego.



E. Rivas (etnógrafo, doutor en Filoloxía Románica e autor do libro "Millo e hórreo. Legumia e cestos"), xunto con M. Murguía, prantexan unha hipótese cun arrecendo a misterio na cultura do millo en Galicia: ¿xa se coñecía no Noroeste o millo maízo antes da primeira viaxe de Colón? O primeiro pregúntase como é posible que na miniatura da Cantiga CLXXXVIII de Santa María, de El Rei Alfonso XII, aparezan espigas de millo comas de hoxe nun hórreo, se ben filoloxicamente non atopa probas. M. Murguía, según Rivas, apunta que o millo "se conocía antes del descubrimiento de América y los europeos lo habían visto en Tartaria y China...", e remata explicando que a Galicia poido traelo no século XIII Paio Gómez de Soutomaior, cando a embaixada ó Gran Tamerlán.

VOCABULARIO DO MILLO EN GALICIA

amontear: a terceira sacha que se lle dá ó millo.

arandar: a segunda sacha que se lle dá ó millo.

barbadela: filamentos do mazaroco; barbas do millo, bico, pera.

bica: pan de millo que se coce na pedra quente da lareira tapado polo testro da bica, hallula, bola do lar, proia. Torta de fariña cocida no forno, que se é de millo tamén se chama fanchón. Perparada n' o sobrado unha mesa de oito pes, con catro mantés cuberta porque non chega un manté, fumegan enriba d'ela tres barcales, todos tres de chourizos cugulados lacón e vaca a escoller. Panochas por onde queira de pan albeiro se ven, bicas de centeo e millo pra gusto de quen quixer...CURROS ENRÍQUEZ.

Aires da miña terra.

broa: pan de millo; palabra de orixe celta. A broa é escarolada cando non ligou ben a masa por non peneirar ben a fariña. **cabaceiro:** hórreo de bimbios, palla e madeira para gardalo millo.

cañoto: cana seca do milleiro.

carozo: carolo, o que queda do mazaroco despois de debullalo.

caruncho: (*Ustilago maydis*) fungo do millo moi apreciado na cociña; o "caviar azteca".

cosco: follas secas ou verdes do milleiro; poma, carocha.

debesar: merma do millo cando se deloira ou ponse a secar.

decruar: primeira labor de rella que se lle dá á terra, para aireala, onde se vai sementar millo; **sachar no millo** para arrinca-las malas herbas.

desapondoar: salirlle a flor ó millo.

escasula: debulla-lo millo.

escribar: peneira-lo millo pouco moido.

esfolada: nome que se dá á operación de quitarlle-las follas ó mazaroco para poñelo a secar e que remata nunha festa; noutras zonas dise bulla do maízo.



esmillarse: esnaquizarse o pan de millo por non ter ligada a masa.

espicha: garabullo co que se fai un burato n aterra para bota-lo grans da semente.

follico: folla verde da mazaroca.

gavear: decruar, prepara-la terra para sementar millo.

mainceira: milleiral.

mazaroca/o: espiga do millo.

millán: (*Digitaria sanguinalis*) pranta que medra entre o millo e que lle resta forza.

millarada: gran cantidade de millo.

míllaras: papas de fariña de paínzo cocida no leite ou de fariña milla cocida en caldo.

millas: papas feitas con fariña milla cocida en auga con sal.

milleira: tempo de sementa-lo millo.

milleiral: terra sementada con millo.

milleiro: pranta do millo ou leira con moito millo sementado.

millo:

amarelo; gran de cor amarelo e tamaño grande. amusiado; millo doce.

branco; con mazaroca grande, boa produción e boa fariña. corvo ou pego, o que é negro, mouro.

courés, con grans pintos amarelos e negros. de rega, sementado en terras onde se pode regar.

de revoltiza, seméntase despois de recolle-lo gran da primeira semente; de outono.

graúdo, millote; o millo común.

millo pego; mazaroco con grans de varias cores. miúdo,albo ou branco; o millo paínzo; houbo tres variedades galegas deste gran.

orxo; sementado entre o orxo e de mala calidade. paínzo, o pigarado, tardío.

pego; ten grans amarelos e mouros.

prela; branco.

rei; de grans roxos.

restebeira; sementado despois do centeo e para forraxe.

restebo; negro.

serodio, tardeiro; tardío, de outono.

temperán; o que primeiro medra.

Outros: pallaqueiro, resilicado, de cuña,

sarabeado, reino, pégaro, barbeito,

toupeiro,verdeal.

millolla: relativo ó millo; papas de millo.

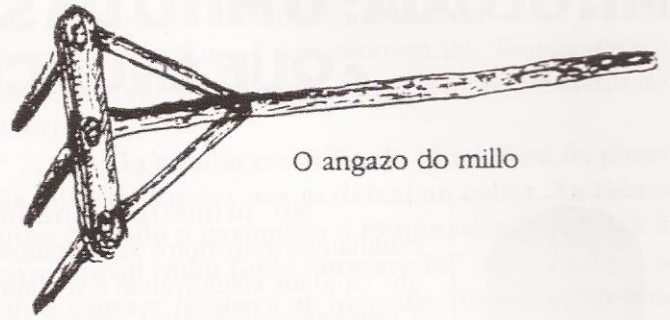
pan de mestura: feito con fariña milla, de

centeo e de trigo; pan terciado.

pan levar, de: dise que a terra é de pan levar cando produce moito e bo millo.



pancorvo: gran que non medrou por completo.
papas: gachas feitas de fariña milla cocida en auga ou caldo, con sal, tamén chamadas millaras ou pegas; o engadirle leite frío e mel chámanse papas meleiras. As papas afreitas facíanse con fariña de orxo, e co paínzo as papas millaras ou pegas; coa fariña de trigo fanse as papas trigas. Tómanse sempre no prato, nunca na cunca.



O angazo do millo

pavón: flor masculina do millo empregada coma forraxe para o gando e coma cebo para a pesca do polbo.
pegas: papas de fariña milla cocida no caldo.
porrina: ou porreta, é a folla da cana do millo.
puvela: flor do millo; pendón, cruto, cenceno.
zea: o millo.
zorollo: millo verde.

O REFRANEIRO

O millo rascado henche a cesta e o ferrado.
As escrouchiñas d'o millo non fan porveito a ninguén.
Mandei a mullèr a èlas; adormeceu e non vèn.
Á porta do rezador, non botes o millo ó sol.
Pan de millo nono deas ó teu fillo.
Quen ós paxaros recea, millo miudo non semea.
Hasta a folliña d'o millo sabe tamèn picardía. Garda o orvallo d'a noite, para beber po-l-o día.
Díxolle o millo á terra: Decrúame tarde, arréndame cedo, e pagareiche o que che debo.
En Maio, millo sembrado, cal enxoiro, cal mollado.
Lavada: ¡ós tres días nada!, díxolle o millo a liñaza; i ela respondeu: Nugallón: un mes debaixo do terrón, e inda se vou ou non!
Díxolle o millo á liñaza: Ándate tí, espepitada, que ós tres días estás nada. E a liñaza respondeulle: Seica coma tí, borrón, que tardas sete semanas en salires do torrón.
Millo ralo na leira e non no carro.
Nin millo engrolado, nin millo queimado.
Non lle deas millo ós paxaros, que xa cho comerán eles.
O millo mesto, no cesto; o millo raro, na leira e non no carro.
O millo polo San Marcos (23 de Marzo) nin nado, nin no saco.
O pan de millo mantén a fame na casa.
O primeiro millo é dos paxaros.
Se o millo fose pouco, mudalo dun saco noutro, dixo a galiña cando falou.
Ala vai, vela alá vai, a raposa polo millo: ela comer non o cóme, pero vaino destruindo.
Hasta a folliña do millo sabe tamèn picardía. Garda o orvallo da noite, para beber polo día.

MITOLOXÍA: O MITO DA SANTA COMPAÑA EN ONS (III) ¿QUE ANUNCIA? ¿A QUE VEN?

Por: Celestino Pardellas de Blas



No primeiro traballo estudiamos os distintos xeitos polos que os illáns visualizaban e sentían a presenza da Santa Compañía a través dunha “Lus”, observando “o Acompañamento”, por un “Ruído ou Zumbido” e por medio dalgúns “Animais”. Xa naquel artigo comprobabamos que toda visualización viña acompañada dun “anuncio” ou dun “aviso”, polo xeral, unha “morte” ou unha “desgracia”.

No anterior crin interesante o facer un percorrido pola súa lugar de orixe, xa que chamaba a atención o empeño que poñían os illáns por afastar da súa illa o hábitat destas ánimas que infunden receo, preocupación, angustia, medo, . . . , e que traen acompañadas adversidades, infortunios, calamidades,...., e mesmo a morte.



Laxe do Crego. Ons

Nembargantes, se afondamos nos diferentes relatos recollidos sobre estas aparicións, comprobamos que non sempre a súa visualización é sinal de desgracias. Hai narracións en que a Compañía avisa ós familiares en perigo; outras na que veñen a visitar ós seus defuntos ou

a persoas coas que tiveron algún tipo de contratempo; tamén xorden nos lugares onde tiveron acontecido naufraxios con vítimas; . . .

Hai casos onde a presenza ou aparición da Compañía é de xeito individual. A ánima visita soa ós seus familiares, xeralmente para avisalos dalgún perigo ou para pedir algo que arranxe o seu actual penar. Noutros, a visita fana introducidos nos corpos de animais ou provocando nestes reaccións estrañas que lles fan pensar nalgún “presaxio” ou nalgún “aviso”.

Por isto é interesante facer un pequeno repaso polas distintas exposicións sobre a Compañía, pescudando nos motivos da súa presenza e tentando esclarecer que é o “que anuncia, como o fai e a que vén á Illa”.

QUE ACONTECE

O primeiro é ter unha visión (lus, acompañamento,...), ou que xurda algún suceso anormal ou estraño (ruídos, ouveos, escoitar de noite ós corvos,...., e ata tamén raros fenómenos atmosféricos). Despois ven a espera e a incerteza: ¡ algo vai a ocorrer !. Se posteriormente sucede, vai a se-la Compañía que deu o aviso e anunciou o acontecemento. Senón sucede nada, esquécese.

Un acontecemento, para ser atribuído á Compañía, ten que levar aparelado un contratempo, unha morte, unha calamidade, un aviso, . . . , ou outro suceso estraño posterior; entón din que, houbo un “anuncio” ou un “aviso”.

Un exemplo podémolo ver nesta narración onde xorde un acontecemento estraño: **“Cando viña un domingo o Sr. Arturo das mozas do Canexol, veu un barco que se movía preto da Laxe do Crego. Baixou ata a praia, e aínda que había néboa, pareceulle ver a Antonio que andaba a traballar co espello .**

Ó chegar á casa contoullo ó seu pai e este lle dixo: - ¡Ti estas bo !, como ía a andar ós polbos de noite senón se mira, Deus sabe o que andaches a facer. . .”



A Terraza BUEU

Neste caso a solución veu ó día seguinte. O pai de Arturo preguntoulle a Antonio se estaba a noite pasada a pescar e Antonio contestoulle que non, que estaba a buscar o ríxón que perdera pola tarde e que, por vergonza, fora na súa procura de noite.

Como non houbo ningunha desgracia non é atribuído á Compañía e esta non aparece no relato.

Pero hai acontecementos parecidos que por rematar en desgracias, si son atribuídos á presenza dunha ánima ou da Compañía: “. . . cando cheguei a casa, conteille á muller que fora ó muelle a mira-la dorna que deixara amarrada e que vira, preto do Con do Ferreiro, ó fillo de José na dorna do seu pai. Xa eran máis das 12 e tiraba o mar ¿ Que faría alí ? . . . Ó día seguinte nos enteramos que caera da dorna en Portonovo e que estaba moi mal. Debeu estar a piques de morrer e o seu espírito volveu ata a Illa . . . ”

¿ QUE ANUNCIA A COMPAÑA ?

MORTE

Na maioría das narracións escoitadas, vai se-la Morte dunha persoa (raramente dun animal) o que anuncia a presenza ou visualización da Compañía.

Faino ou sábese por distintos motivos:

a) Polo lugar de onde procede:

Se a miran vir polo mar dende a ermida da Lanzada, é que ven de “visita”, en forma de “acompañamento”, e recalará na praia de Melide. Dende alí partirá a “procesión” pola Illa cara a casa do futuro defunto : “. . . viña da casa de tía Luísa e vin o <acompañamento>. Viñan da parte da Lanzada e collín medo porque vén de <visita>. Eu marchei a correr para casa . . . logo mireina baixar pola Entensa e parou na casa de Joaquín. A casa xa tiña dúas <visitas> e esa era a terceira. Ó día seguinte morreu un fillo que estaba fora e . . . ”

Sabemos que a Compañía que visita a Illa vén de terra, da parroquia de Noalla, e segundo de onde saía, praia de Aios ou ermida da Lanzada, presaxian ou saben ó que vén.



Praia de Melide, A Lanzada ó fondo

b) Por medio dunha “Lus” ou dun forte Resplandor: A visión nocturna de estrañas “Luces”, dunha forte “Lus”, de “Luces” que se moven, de “Resplandores” como se foran incendios, . . . , son sempre presaxios de Morte.

“. . . e viña a miña madriña do pinal, fora ós pinos de noite pois antes nos os deixaban coller. Xa tiña o pino cortado e cargouno ó lombo, cando ía cara á casa mirou unha forte “lumarada” onde cortara o pino, coma se houbera un incendio, dis que se miraba coma se fora o día.

Ó chegar á casa volveu a ver unha “lus” máis pequena, pero que o iluminaba todo, cerca do piorno do seu irmán. Asustouse, deixou o pino no alboio e meteuse na casa. De alí a dous días morreu queimada”.

Ás veces, cando van máis dunha persoa, a “Lus” ou anuncio de Morte, só é observada por unha das persoas, polo xeral, a parente máis achegada da que vai morrer: “. . . a min apareceume cando morreu miña irmá. Era unha <Lus> moi forte igual que a que me apareceu alí nas laxes cando morreu a miña nai. As dúas veces ía co meu home e el non as miraba ; e alumaban coma o día ! . . . ”.

Cabe destacar que hai relatos no que a “Lus” persigue ás persoas que a miran. Nestes casos de persecución nunca trae Morte, achacan estas a Ánimas perdidas que veñen a velar ós seus parentes ó cemiterio: “. . . mirei a <Lus> que viña voando polos campos de Chin, parei ó lado do palomar e ela parouse tamén. Comecei a correr e non parei ata chegar a casa. Ó entrar me dixo a miña nai: - Xa sei polo que corres; non te preocupes xa mirei a <Lus> no cemiterio, viría a velar a algún defunto”.

c) Acompañamento:

O mirar o “Acompañamento” é sinal de aviso de Morte, próxima ou futura. Pero, para que a Morte se consuma, a casa onde paran ten que levar tres “Visitas”.

Durante as dúas primeiras o “Acompañamento” vai precedido dunha persoa viva que porta a “Facha” (Cruz de vimbio) e levan un cadaleito que depositan diante da casa na que vai a ocorre-la Morte. Cando o “Acompañamento” para diante dunha casa e non miran ó portador da “Facha” nin levan o cadaleito é que a “Visita” é a número tres e a Morte vai a suceder axiña: “ Cando morreu a nai de . . . , din que mirou o <Acompañamento> o Duque. O veu vir de Fedorentos e non levaban caixa ningunha nin cruz. A mirou parar diante da casa e estiveron un tempo, logo desapareceron coa néboa. Esa noite morreu a nai de . . . ”.

Interesante para estudar na última entrega serán os remedios que hai contra a Compañía, xa que, de coñecer

unha casa ou persoa que ten unha ou dúas “*Visitas*”, poden librar da **Morte** facendo unha serie de esconxuros.



A antiga Igrexa e cemiterio de Canexol. Ons

DESGRACIAS

A Compañía pode anunciar *Desgracias* que non sempre teñen que acabar en Morte. É por iso que as diferencio como un xeito de “*anuncio*” distinto.

Polo xeral observan, (sempre de noite), feitos, sucesos, acontecementos, . . . , estraños onde están involucrados persoas, animais e mesmo utensilios, apeiros de labranza, embarcacións, etc.

Despois de observado o chocante, insólito, ás veces inexplicable suceso, . . . , é que vai a ocorrer ou xa ocorreu, unha desgracia á persoa que miraron ou a un familiar; ós animais que viron ou ós seus donos; . . . ; ou traerá algún atranco ou consecuencia fatal para os utensilios, aparellos, etc., que miraron ou para as persoas que as manexan.

“... chegara tarde da venda e, despois de amarrar a dorna, fun para casa pois a taberna xa pechara. Cando ía pola de Antonio, mirei na súa veiga ó tío Luis que andaba co carro a todo correr, coma se estivera a arar. Non baixei a mirar que facía porque estaba canso e aínda non ceara, pero chocoume que estivera a esas horas co carro coma se andara ás carreiras.

Ó día seguinte entereime que estaba na cama dende a mañá, cunha perna rota, porque caera do carro de bois. Entón, ¿ Como o puideron ver eu a aquelas horas?”

¿ A QUE VÉN Á ILLA ?

“AVISOS” A FAMILIARES

Unha certa cantidade de relatos sobre a Compañía fálannos de “*avisos*”, “*peticións*”, “*axudas*”, . . . , e mesmo de “*visitas*” que fan ó cemiterio os seus membros, tanto en grupo como en solitario.

No caso dos “*Avisos*” a ánima busca os medios

para afastar á persoa do perigo. Polo xeral falan de familiares que andan na Compañía por mor do seu comportamento en vida e que, coñecedores dos perigos que poden ter os seus achegados vivos, abandonan o “*cortexo*” para avisarlles dos contratemplos ou accidentes que lles poden vir.

O xeito máis empregado de “*aviso*” é introducirse no corpo dun animal, en especial cans, para da-la voz de alerta ante calquera risco de accidente.

“... despois collín a cana na casa e fun a pescar ó <Pardón do Buraco>. Cando ía por onde hoxe está o Campamento, vin que detrás miña viña o can de Manolo. Acompañoume ata a mesma posta de lanzar.

Cando xa levaba uns lances feitos, escoitei ouvear ó can para de seguido comezar a ladrar con tanto brío que coidei que algo grave lle pasaba. Como non paraba, achegueime ata el a ver que tiña e

cando estaba o seu carón, unha onda descomunal varreu por completo a rocha onde eu estaba a pescar. Nese intre parou de ladrar. Estaba “*avisándome*”, salvoume a vida.”

Logo o Sr. Arturo seguiu dicindo: “... dicían que o can de Manolo, por ser tan nobre, é un dos escollidos pola Compañía para que os teus familiares te aparten dos perigos. Xa lle ten pasado a moitos da Illa historias coma a miña. O can de Manolo, agás na taberna que se achega a todos, nunca viñera comigo a ningún lado, salvo ese día . . .”

Outro punto a estudio é o das “*Peticións*”. Din que cando miran vir á Compañía dende a praia de Aios, non anuncia morte. As ánimas que forman a “*comitiva*” veñen na procura do perdón por algo que fixeron en vida e solicitan “*axuda*” ós seus parentes.

“No día de Noiteboa, dous rapaces viñan das mozas de Pereiró e atallaron polo cemiterio . Ó pasar viron unha <calavera> cunha dentadura noviña. Como había moita lúa a dentadura relumbraba moito. Un deles dixo: - ¡ Caramba !, que boa dentadura para cear comigo esta noite.

Seguiron a andar e de alí a un pouco xa sentiron por detrás uns pasos. Un pouco máis adiante, ó chegar ó cruce, un foi cara a Caño e outro para Chan da Pólvora, os pasos continuaron seguindo ó rapaz que fixera o comentario no cemiterio.

Ía moi asustado e ó chegar a casa pechou a porta e cerrou tódalas ventás; despois chamou ó seu pai. Cando o pai o mirou, preguntoulle: - ¿ Que che pasa ?, e o rapaz non puido falar co medo que levaba.

Cando estaban a cear, sentiron petar na porta e foron a abrir. Como non miraban a ninguén, preguntaron:

- ¿ Quen está ?

E unha voz contestoulles

- ¿ O convidado !

Ó momento sentiron coma un soprido e viron como entraba unha sombra que se sentou á mesa coa familia.

Para que a sombra saíra da casa, o pai tivo que ir a busca-lo cura, que estaba na Illa, para que o encamiñara.

Pasados uns días, foron a unha <muller desas> (meiga) e díxolles: - É un familiar voso que anda penando, veu a pedirvos “axuda”, tendes que darlle nove misas.”

Desta historia dos “*dentes e a sombra*” hai moitas versións. Case todas falan dunha alma en pena que vén a pedir “axuda” ós seus familiares. Só se recolleu unha onde ó final, por non darlle as misas, o rapaz morreu.

VISITAS ÓS DEFUNTOS E ÓS LUGARES DE NAUFRAXIOS

Inda que son ínfimas estas narracións sobre a Compañía, chama a atención que “*Almas en pena*” veñan a visitar ós defuntos. Polo xeral contan que son familiares que morreron fora da Illa e que veñen a xuntarse cos seus.

- “ Ás veces míranse lumaradas preto do cemiterio. Son as ánimas dos que morreron lonxe, en Arxentina, Uruguai ou andando por aí fóra ó mar e que veñen a “visitar” ós seus parentes.”

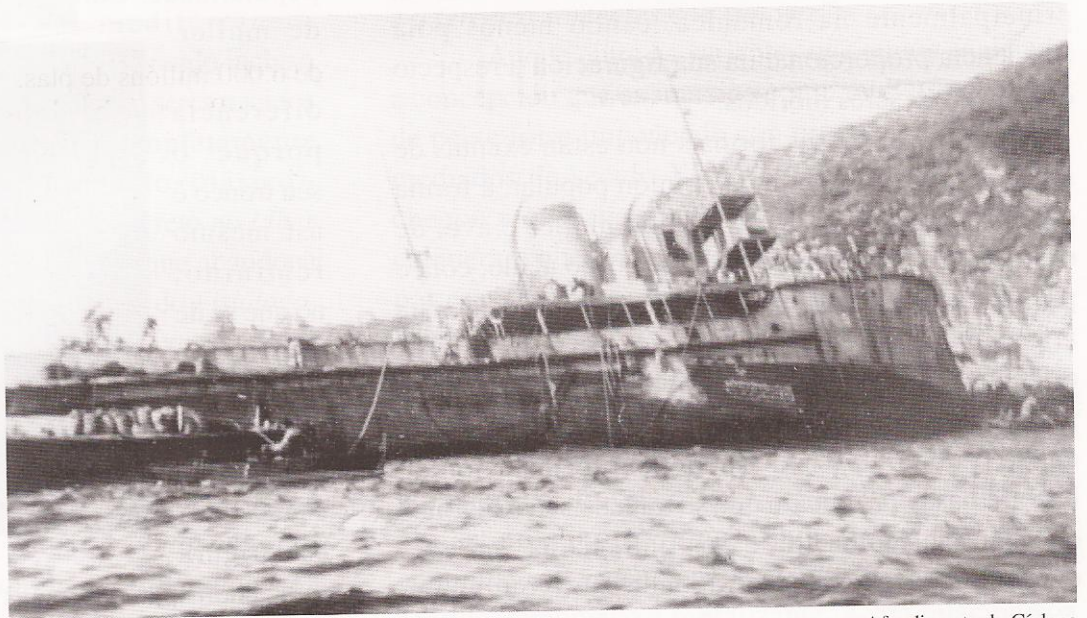
- “ Teño mirado o “acompañamento”, sen a caixa, que ía cara ó cemiterio. Van a velar ós mortos ”

- “ Cando os da Compañía perseguen a alguén, hai que ter coidado, pois, ás veces, senón vai nela o padriño teu, poden facerche mal, meterche a <Facha> ou darche unha malleira; salvo que vaian ó cemiterio a xunto os defuntos, entón non che fan nada.”

Nas proximidades da Illa de Ons e sobre todo na de Onza, teñen ocorrido numerosos naufraxios destacando entre os anos 1940 – 1959 cinco barcos importantes con máis de 60 vítimas. Moitos corpos non aparecían ou xurdían, ó cabo dun longo período de tempo, polas rochas e praias da Illa.

Os illáns atribúen as numerosas aparicións da Compañía pola Illa de Onza, ás ánimas deses desaparecidos ou dos seus familiares que veñen na súa procura.

“ Cando foi do Ciclope , puxo a Armada unha caseta na Illa de Onza para vixiar que ninguén fora a roubar metal ó barco.



Afundimento do Ciclope

Un día, os soldados, chegaron á Illa contando que pola noite miraran unhas luces raras. Credo que eran ladróns que viñan a roubar ó barco, foron na súa procura, pero non os atoparon. Os illáns dixéronlles que sería a Compañía que dende que foi o naufraxio do <Barco Francés> , e o do <Campos> , as ánimas dos náufragos andan penando pola Illa.

Dende aquela, co medo, os mariños estaban máis preocupados polas “luces” que polos supostos ladróns de metal.”

Bibliografía utilizada:

- Aparicio Casado, Buenaventura. “A Tradición Oral en Poio”. Deputación de Pontevedra.1992
 - Pazos Pérez, Lino J. “Naufragios en las Rías Baixas”. 2001
 - Pardellas de Blas, Celestino. “ O Mito da Santa Compañía en Ons (I e II) Revista “AUNIOS”. Nº 2 e 3. Asociación Cultural “Pineiróns”
 - Otero Acuña, Mª Jesús. “ Illa de Ons”. 1998
 - Alonso Romero, Fernando. “Los Orígenes del Mito de la Santa Compañía en las Islas de Ons y Sálvora”. C. de Estudios Galegos
 - Liste, Ana. “Galicia: Brujería, Superstición y Mística”. Penthalon 1981
- É o mellor dos agradecementos ós veciños da Illa de Ons , sen os que nunca podería escribir estas historias.

ORIXE E SIMBOLISMO DUN MITO: AS SEREAS

Por: Teresa C. Moure Pena
(Especialista en Arte Medieval)

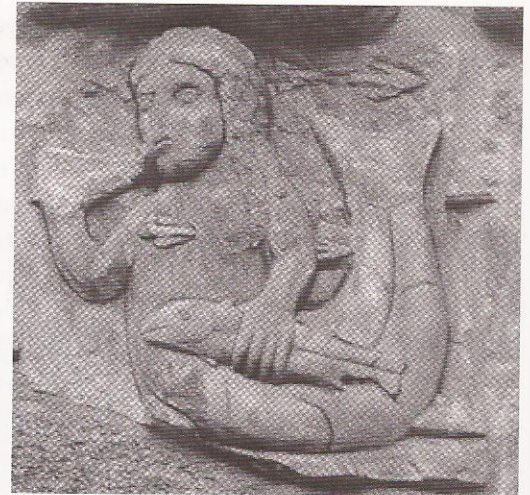
A serea é un dos protagonistas desa fauna fabulosa tan profusamente representada non só nos *Bestiarios* medievais senón tamén nos capiteis e canzorros da arte medieval occidental, e excepcional nos ciclos figurativos galegos de entón, nos que se constata a súa singular fortuna dende datas moi temperás. As sereas son, sen dúbida, os híbridos máis populares, ocupando un sitio de honra na arte medieval, principalmente na románica, cando menos pola frecuencia proporcional da súa figuración a respecto dos restantes seres híbridos.

As súas orixes formais non están exentas de interrogantes. En contra da opinión popular, a forma orixinaria da serea é a híbrida de muller e ave, de ordinario cabeza-cola de muller e corpo alado, cola e patas de ave. A súa imaxe ten claros precedentes na arte exipcia e sumeria, anque encarnando valores diferentes aos que lle foron atribuídos pola mitoloxía grega¹. Malia que Homero na *Odisea* non as describiu dende o punto de vista físico, pola localización da historia dase por sentado que se trata de seres mariños que habitan nunha illa e aos que chama "*magas*" (vv.56,158). Esa inespecificidade motivou que na Antigüidade se especulase sobre o seu aspecto físico, ben que tanto na arte grega dende a época arcaica como así mesmo na literatura latina, con matices de maior ou menor interese que non alteraban o esencial do deseño, a serea recibiu corpo de ave. Tanto para Servio coma para Ovidio, autores difundidísimos na Idade Media, as sereas eran donceas con patas e plumas de ave, unha imaxe que recollerá no século VII o sabio hispalense San Isidoro de Sevilla nas súas *Etimoloxías*². Sen embargo, xa a finais do século II ou principios do seguinte, e con moita probabilidade en Alexandría, era redactado o *Fisiólogo* grego, unha obra na que dende unha perspectiva cristiá se introducía unha visión animalística que penetrará na Idade Media a través sobre todo das versións latinas -que desembocará nun

xénero novo, o dos *Bestiarios*³, alimentado tamén polas tradicións enciclopédicas- e que, no caso concreto das sereas, difundirá unha segunda forma coa parte superior do corpo de aspecto humano -non especificamente feminino- en tanto que a inferior tería aspecto de volátil⁴.

A concepción que as imaxina como mulleres pisciformes acadará, sen embargo, unha maior popularidade. Coincide coa anterior na cabeza-cola de muller,

pero se diferencia porque o seu tronco é así mesmo feminino, ao que se lle engade unha cola de peixe. Temos que clarear que esta figura



mítica non aparece xamais na literatura da Antigüidade, e tan só rarísimas -e discutíbeis- veces en representacións plásticas. En efecto, as imaxes destes seres metade humanos metade peixes xa figuraban como xenios fluviais en relevos hititas e asirios de inicios do primeiro milenio antes da nosa Era. Serviron de motivo ornamental dalgúns bronzes do Luristán, e de alí se filtraron moi cedo ao mundo e mitoloxía gregos, onde atendendo ao seu hibridismo se relacionarán cos tritóns e as nereidas, unha imaxe que nos permite catalogala tamén entre os descendentes da nefasta Escila -segundo a descrición

Portada das Praterías.
Catedral de Santiago de Compostela

¹ Sobre os precedentes da serea alada no mundo antigo, véxase: Panofsky, E., *Tomb Sculpture*. Londres, 1964, p. 13, lám. 5-6.

² San Isidoro de Sevilla, *Etimoloxías*, ed. bilingüe de J. Oroz Reta e introducción de M. C. Díaz y Díaz. Madrid, 1982.

³ Na Idade Media, obra na que están catalogados animais, reais ou imaxinarios, que sirven como símbolos dunha significación moral ou relixiosa.

⁴ Cahier, Ch., "Le Physiologus ou Bestiaire", en *Mélanges d'Archéologie, d'Histoire et de Littérature*, Paris, II, 1851; Zambon, F., *Il Fisiologo*, Milano, 1982; *El Fisiólogo. Bestiario medieval*, trad. M. Ayra Redín e N. Guglielmi. Introducción e notas de N. Guglielmi. Buenos Aires, 1971; Malaxecheverría, I., *Bestiario medieval*. Madrid, 1986, p. 132.



Santiago de Breixa - Silleda

virxiliana- coa súa cola de g o l f i ñ o somerxida e a cabeza asomando na superficie. Para outros autores, estes seres serían o froito dun mito estraño e afastado do mundo mediterráneo, chegando incluso

a falarse da posibilidade de que se trate de seres nados na mitoloxía nórdica e por elo completamente independentes da serea do mundo clásico⁵.

Só no século VI dC, máis en concreto no *Liber monstrorum de diversis generibus* (I,6) -que abandona os elementos de simboloxía cristiá propios do *Fisiólogo*- comeza a ser mencionada a cola de peixe⁶. O autor anónimo desta obra, a parte de considerar ás sereas "doncelas mariñas, que seducen aos navegantes coa súa espléndida figura", indica que "dende a cabeza ata o embigo teñen corpo feminino, e son idénticas ao xénero humano; pero teñen as colas escamosas dos peixes, coas que sempre se moven nas profundidades". Aparece así, por vez primeira nun texto, o deseño das sereas como seres coa parte superior de muller e a inferior de pescado. Con todo, esta nova fórmula non acadará unha aceptación xeneralizada ata o segundo cuarto do século XII, do mesmo modo que esa primeira mención latina non tería tradución vernácula ata entón con Philippe de Thaün no seu *Bestiario* (1121-1135), inaugurador de tal serie, onde sinala, a propósito da

serea, que "vive no mar, canta contra a tormenta e chora se fai bo tempo, pois tal é a súa natureza; ten forma de muller ata a cintura, pes de falcón e cola de peixe"⁷; a súa serea, como vemos, era un estraño híbrido de muller, falcón e peixe, sendo Gervaise, no seu *Bestiario*, de comezos do século XIII, o primeiro en ofrecer unha descrición totalmente pisciforme⁸. Pola mesma época, Pierre de Beauvais, nun intento de conciliar as dúas tradicións vixentes fala de que "hai tres clases de sereas: dúas delas son metade muller metade peixe, e a outra metade muller e metade ave. E as tres cantan, unha con trompeta, outra con arpa e a terceira somentes coa súa voz"⁹.

Anque entre as variantes que temos analizado a concepción que as imaxina como mulleres con cola de peixe foise impondo con progresividade dende mediados do século XII, segundo xa advertín, non chegou a desbancar totalmente ao tipo clásico. De calquera maneira, os diferentes deseños terminarán por crear unha confusión que perviviu ata os nosos días.

O significado simbólico destas sereas-peixe é, nos *Bestiarios*, o mesmo co das sereas-paxaro¹⁰.

Aínda que figuras de corpo alado e cabeza humana serviron na arte exipcia para dar forma ás almas dos mortos, na Idade Media a serea, continuamente mencionada nos *Bestiarios*, acada un sentido demoníaco e moralizante. A súa relación coa morte estriba en causar a do espírito daqueles que, coma no mito grego, escoiten o seu canto. En efecto, Homero xa presentaba ás sereas como dotadas dunha

⁷ Phipippe de Thaün, *Le Bestiaire*, ed. E. Walberg. Paris-Lund, 1900, vv. 1361-1414.

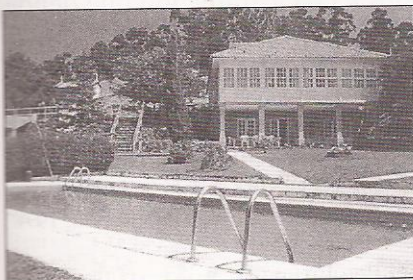
⁸ Meyer, P., "Le Bestiaire de Gervaise", *Romania*, I, 1972, p. 430.

⁹ *Le Bestiaire de Pierre de Beauvais*, ed. G.R. Mermier. Paris, 1917, p. 68; Bianciotto, G., *Bestiaires du Moyen Age*. Paris, 1980, pp. 34-35.

¹⁰ Para a iconografía das sereas: Jalabert, D., "De l'art oriental antique à l'art roman. Recherches sur la faune et la flore romanes, II. Les sirènes", *Bulletin Monumental*, 1963, pp. 433 e ss; Faral, E., "La queue de poisson des sirènes", *Romania*, LXXIV, 1953, pp. 433-506; Mateo, I e Quiñones, A., "Arpía o sirena: Una interrogante en la iconografía románica", *Fragmentos*, nº. 10, 1987.

⁵ Chevalier, J. e Gheerbrant, A., *Dictionnaire des symboles*. París, 1973, p. 948.

⁶ *Liber monstrorum de diversis generibus*. Libro delle mirabili difformità, ed. e trad. italiana de C. Bologna. Milano, 1977.



O Casal

"O Casal"

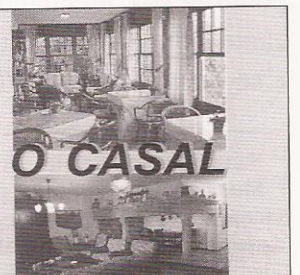
M.^a José Gil Cons

El Castro - TENORIO

Cotobade (Pontevedra)

Teléfonos: 986 764 251 / 764 141

Móvil: 608 083 954 - Fax: 986 764 141



O CASAL

forza máxica polo seu canto agudo, feiticeiro, sonoro, meloso e docísimo (vv.44,159,183,187,192) co que engaiolaban aos navegantes. Tamén atopamos na *Odisea* a especificación da súa natureza malvada, en canto que achegarse ata as mesmas supón a morte (vv.45-46). Estas características pervivirán nos textos gregos e latinos, pasando logo á Idade Media ao través das diferentes versións ao latín do *Fisiólogo* grego, dos distintos *bestiarios* latinos e romances e das enciclopedias. O *Fisiólogo* grego, con gran fidelidade á tradición clásica, afirma que o seu canto, tan harmonioso coma o das musas, provoca que os navegantes se chimpen ao mar e perezan. Formulación que se repite con máis ou menos variantes nas súas diferentes versións e que é recollida por San Isidoro para o que "*ás sereas, que eran tres, imaxínaseas cun corpo metade de doncela, metade de paxaro, dotadas de alas e de uñas; unha delas cantaba coa súa voz, outra cunha fruta, e a terceira coa lira; co seu canto atarían aos navegantes fascinados, que eran arrastrados ao naufraxio*"¹¹. Como vemos en atención ao encanto que



Catedral de Santiago de Compostela

encerraba a súa música, a serea podía portar nas súas mans un instrumento musical, como a trompa que fai sonar a que decora o friso da Portada de Praterías da Catedral de Santiago de Compostela¹².

Se pasamos ao grupo de textos que cabe denominar como *Bestiarios tradicionais*, Philippe de Thaün resalta a atracción que senten os mariñeiros pola súa voz, atenuando os seus efectos malignos por canto só provoca que o mariñeiro esqueza a súa nave e se durma. No seu *Bestiaire divin*, composto cara

1210-1211, Guillaume le Clerc, pon de relevo o canto irresistible e traizoeiro das sereas, porque obriga aos mariñeiros a dirixiren a súa nave cara a elas e, tras se durmir, recibiren a morte súbita. De maneira similar, Gervaise sinala que a doce melodía fai durmir aos navegantes, logo do que as sereas os asaltan, os despezan e os devoran.

A serea que nos describe Homero levaba xa implícitas as ideas de voluptuosidade enganosa e falsidade que logo foron reiteradas de maneira expresa polos diversos *Fisiólogos*, *Bestiarios* e outros autores. Así, o *Fisiólogo* grego convértea en símbolo do home hipócrita e falso xa que "*moitos hai que se reunen na igrexa amosando unha conducta divina, mentres que constantemente están negando a súa influencia. Na igrexa son coma homes, pero unha vez que saíron dela, convírtense en mortos. Son coma as sereas e os centauros, herexes hipócritas e de dobre vontade*". Ulises converterase así no prototipo do sabio que non se deixa seducir polos atractivos dos praceres enganosos e funestos, un simbolismo que foi adoptado polos escritores eclesiásticos limitándose a trocar a figura do sabio pola do cristián¹³.

Anque xa na Antigüidade lles foi atribuída de forma ocasional un carácter erótico, foi entre os autores cristiáns antigos onde debeu de xurdir unha variante que conecta directamente ás sereas coa luxuria. O seu carácter tentador conectou coa falsidade atribuída á muller no amor, coa luxuria, e cos perigos e fantasías da sexualidade. Ben o da a entender San Isidoro cando di que "*malia que a xente imaxina ás sereas coma monstros que, co seu canto, arrastraban aos navegantes ao naufraxio, o certo é que foron unhas meretrices que levaban á ruína aos que pasaban, e éstos víanse logo na necesidade de simular que naufragaran*". Para o sabio hispalense, o principal perigo das sereas radicaba na súa capacidade para levar á perdición aos que se deixasen seducir polos seus encantos¹⁴. Esta tradición conecta tamén co carácter luxurioso que se lle imputa a certos animais híbridos e coa asimilación que dende comezos do século XIII se fixo entre distintos animais e diversos pecados capitais, e explica as representacións ou descrições das sereas que, a causa da súa vaidosa

¹¹ San Isidoro de Sevilla, *Etimologías*, II, p. 53, (Lib. XI, 3,30-31)

¹² Moralejo Álvarez, S., "La primitiva fachada norte de la Catedral de Santiago", *Compostellanum*, XIV, 1969, pp. 623-668, esp. 644-646; Yzquierdo Perrín, R., *Arte Medieval*. Galicia Arte, vol. X, Hércules Ediciones S.A. A Coruña, 1993, p. 214.

¹³ Guerra, M., *Simbología románica. El cristianismo y otras religiones en el arte románico*, Fundación Universitaria Española. Madrid, 1978, p. 265.

¹⁴ San Isidoro de Sevilla, *Etimologías*, II, p. 53, (Lib. XI,31)

coquetería e luxuria, sosteñen un espello e míranse nel e, ás veces, tamén un peite¹⁵, como as sereas que figuran no programa escultórico da portada norte da catedral ourensá, ou as tan excepcionais da cabeceira do templo pontevedrés de Santiago de Breixa (Silleda), ataviadas estas con ricos colares, braceletes e cintos¹⁶.



Santa María de Pesqueiras

Polo que toca aos *Bestiarios* tradicionais, Philippe de Thaün, considera ás sereas como "*as riquezas do mundo*" que fan aos ricos oprimir aos pobres e se perder. Na versión que da súa obra fixo Pierre de Beauvais, este as compara cos que, por se durmir nas riquezas e praceres mundanos, son matados polos demos, anque engade que tamén simbolizan ás mulleres que atraen aos homes con aloumiños e falsas

palabras, reducíndoos á pobreza ou á morte. Guillaume le Cler asimila os enganosos cantos das sereas cos variados praceres do mundo -entre os que cita de forma expresa a luxuria- argumentando que, cando o home se durme nos mesmos, o demo, imaxe da serea, aproveita a situación para conducilo ao mal e á morte.

Como vemos, algúns dos motivos conectados coas sereas tiveron á súa vez un reflexo na arte, principalmente na medieval occidental. Pero ese é un tema que deixo para outra ocasión.



Santa María de Tebra - Tomiño

¹⁵ Malaxecheverría, I., "Animales y espejos", en *Literatura y Fantasía en la Edad Media*, ed. J. Paredes Núñez. Granada, 1989, pp. 143-146.

¹⁶ Bango Torviso, I.G., *Arquitectura románica en Pontevedra*, Fundación Pedro Barriè de la Maza, A Coruña, 1972, pp. 105-107, lám. XXXV b e c; cfr. Yzquierdo Perrín, R., "La iglesia románica de Santiago de Breixa", *Compostellanum*, vol. XXIII. Santiago de Compostela, 1978, pp. 193-214;

UNHA CACERÍA DE MOUROS NA ILLA DE ONS

Por: Francisco Calo Lourido



Cando os do Porto do Son imos polas praias e polas pedras na baixamar a seguir a un temporal, para ver se atopamos algo que pague a pena, dicimos que imos ás crebas. Non souben de onde viña esta palabra ata que, lendo hai moitos anos a López Ferreiro, tropecei co seguinte: “Por el mismo motivo se

conceptuaban como de los Señores del territorio los quebrazos, que eran los restos de los naufragios que aconteciesen en las costas respectivas” (López Ferreiro, 1895: 45). Agora o significado volveuse diáfano e mesmo me decatei de que a raíz é a mesma que deu nome á nosa illa da Creba, que certamente rompe, creba, a ría de Muros e Noia. Sempre pensei que se trataba de palabras

de mariñeiros e da construción da Armada para loitar en Flandes. Non se remataría na data, pero o ano anterior aprobárase en Madrid que a flota, formada por oito galeóns e un patache, debería de ser entregada o 1 de maio deste ano de 1634 (Saavedra, 1996: 161). Non se entregou nese día nin nese ano, pero os mareantes de Portonovo tiñan aquel primeiro de maio outra cousa en qué pensar, pois un despiste ou un temporal -os documentos son neste caso demasiado cutres en datos- fixo que un barco de mouros dera á costa na illa de Ons. O que andaban a facer por aquí non é difícil de imaxinar e os habitantes dos portos das Rías Baixas tiñan aínda moi fresca a queima e destrución de Cangas naquel nefasto 9 de decembro de 1617, data por moitos esquecida, pero feitos e protagonistas convertidos en lenda e mesmo en nome de instituto de ensino secundario, coa salvidade

de que, se María Soliño debeu a tolemia a aquela incursión pirática, a súa tortura e morte, en 1621, foi cousa do católico instrumento da Santa Inquisición. Ó ano seguinte, en abril de 1622, foi saqueada a costa entre Portonovo e O Grove por 10 navíos de mouros, o que motivou que, en decembro dese ano, se concedera permiso ós mareantes de Portonovo para faenar en festivo e así poder reconstruír o que aqueles lles desfizeron (Caamaño, 1969: 121-122).

Os musulmáns non só levaron como escravos para a mourindade uns 200 cativos de Cangas daquela atacada de 1617, senón que, en sucesivas razzias, desaparecían cada pouco mariñeiros de toda a costa. Da vila de Pontevedra faltaban, o 3 de decembro de 1625, un total de 42 veciños que foran cativados

polos mouros (Pereira, 2000: 109, nota 298); e poderíamos engadir notas de moitos outros portos.

Así estaban as cousas, cando un barco de mouros foi contra a illa de Ons o 1 de maio de 1634. Precisamente, a causa de tanta incursión pirática, a illa estaba daquela, e aínda estaría durante moitos anos máis, deshabitada; pero os de Portonovo, xa fora porque o viron desde terra ou desde algún barco no mar, decátanse do naufraxio e saen cara a Ons coas súas pinazas e dornas. Non sabemos

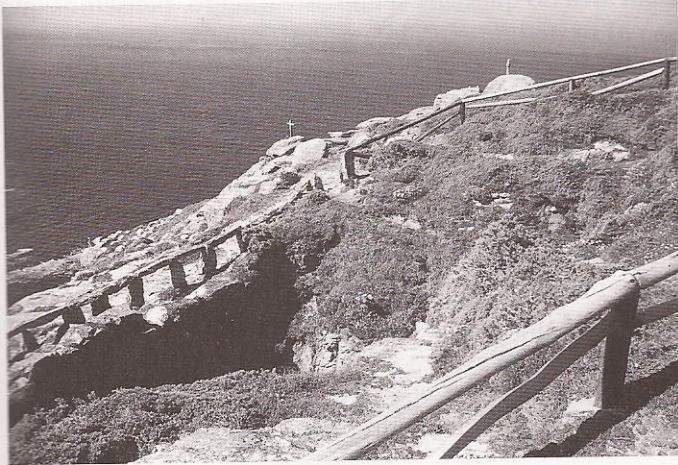


Cantís de Ons. Enseada de Caniveliñas

homógrafas, pero non se me ocorrera que tiveran relación. Andando ás crebas atópanse cousas tan variadas como mercadorías e pezas levan os barcos que teñen a mala sorte de perder a carga ou a desgracia de afundir. O que non é tan habitual é atopar o que atoparon os de Portonovo hai agora 367 anos.

Situémonos no ano 1634, reinando en España e (aínda) en Portugal El-Rei Felipe IV. A costa galega andaba por esa época cos problemas derivados das levas

cántas embarcacións saíron, pero deberían de semellar unha flotilla, considerando que as tripulacións sumaban un total de 79 homes.

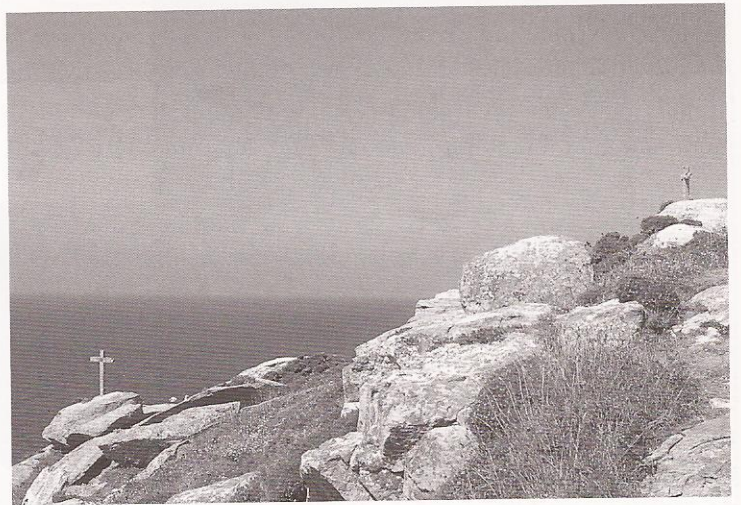


Buraco do Inferno - Ons

¿Cómo estarían aqueles mouros? Sen dúbida terían que estar absolutamente aterrorizados, sabendo que todo estaba na súa contra. Náufragos nunha illa de pequeno tamaño, moi lonxe da súa patria e en territorio que andaban a costear na procura de presas e saqueos. Certamente non lles agardaba nada bo. ¿Tentarían agocharse? Podemos pensar o que queiramos e mesmo maxinalos tentando colarse polo Buraco do Inferno, pero, en realidade, esto nin sequera tería senso, porque as posibilidades dunha fuxida posterior eran absolutamente nulas. Moi posiblemente se entregaran todos xuntos, coas mans ben altas e chorando polas súas vidas. Eran en total 36 mouros, que os de Portonovo prenderon e trouxeron para terra. Certamente, as crebas foron nesa ocasión farturentas.

Capturados os infieis foron vendidos como escravos. Non coñezo documentos, que tal vez haxa, desa venda, e é mágoa, xa que, de habelos, posiblemente foran algo máis explícitos á hora de relatar as peripecias do naufraxio e a posterior captura dos 36, así como, se había máis e morreron ou se eran os únicos mouros que ían no barco. Contamos unicamente con varios documentos posteriores, dos meses de xullo a setembro, nos que aqueles mareantes tentan cobrar o que lles corresponde pola venda. Nun de 3 de xullo, dous

mareantes conceden unha carta de poder a D. Francisco de la Higuera, Capitán na Coruña, sendo Gobernador e Capitán Xeneral do Reino de Galicia o Exmo. Sr. Marqués de Mancera, pola que delegan naquel o cobro de “toda la parte o quiñón que nos tocara del valor de los treinta y seis moros esclavos. Como dos de setenta y nueve personas que fuimos a buscarlos y coxerlos a las islas de Hons. Y toda la dicha parte que nos tocara...de la venta de los dichos moros...”, etc. O día 13 do mesmo mes, un Sarxento Maior di que cobrou, en Pontevedra, de Diego Dinís, 1266 reais por 3 mouros, de 10 que ten que cobrar por mandato do citado Marqués de Mancera. O dito Sarxento Maior dá unha serie de ordes ás autoridades de Portonovo, escribán incluído, para que se acheguen a Pontevedra a cumprimentar os trámites de cobro. O día nove do seguinte mes de agosto, outro mareante, Juan Rey, fai un documento de poder ó mesmo Capitán e en todo semellante ó anterior. O día 24, preséntase Pedro Pérez da Porta, procurador xeral de Portonovo, para dar conta de que se pagaron 844 reais en moeda de vellón, valor de 2 mouros que estaban en poder de Simón Pereiras Castro...



Buraco do Inferno - Ons

O 4 de setembro, Bieito Pérez da Porta el Mozo, veciño de Portonovo, mareante e mestre da pinaza “Nuestra Señora de la Area” di que, co seu barco e mariñeiros, xunto con outros barcos e mariñeiros veciños, foi á illa á captura dos 36 mouros procedentes dun navío

que deu á costa xunto a Ons. Engade que os levaron á vila e que deron parte ó Gobernador e Capitán Xeneral do Reino e pide que se sirva pagarlle a el e ós demais mestres e mariñeiros. O mesmo día faise un documento semellante de 2 mareantes, mestres das dornas “Nuestra Señora del Rosario” e “Nuestra Señora a Digna”. E hai outro máis de Domingo do Pazo, mareante e mestre da pinaza “El espíritu Santo”, e aínda outro dun mareante distinto, pero cunha pinaza chamada como a anterior. É curioso esto, tratándose de barcos do mesmo porto, a non ser que haxa un erro do escribán.



Mouro que aguanta do púlpito na parroquia de Mourente

Son un total de 8 documentos os que eu tiven nas mans, todos eles da autoría do mesmo escribán. Por eles sabemos que, trala captura, se seguiron as normas de comunicar o feito á máxima autoridade do Reino de Galicia para que se procedera á venda legal dos mouros como escravos. Sabemos igualmente que por tres se pagaron 1266 reais e que dous custaron 844 reais. Se todos foron vendidos polo mesmo prezo, cada escravo saíu por 422 reais. Esta era a cantidade que en 1634 valía

un home en Galicia, aunque neste caso quizais fora máis preciso dicir un mouro, pois os negros, por dóciles e ornamentais, sempre tiveron máis prezo. Para facérmonos unha idea do que viña sendo este diñeiro, pensemos que con el se podían mercar, no Portonovo dese ano, uns 1 510 litros de viño. E podo engadir que ese ano os prezos andaban fóra de si, xa que, ó ano seguinte, co mesmo diñeiro poderíanse mercar 2 277 e ó seguinte 3 052 litros; logo volverían a subir os prezos e conseguintemente tamén o do viño (Cfr., para prezos, Pérez; 1979). No século anterior custaba un escravo de 30 a 100 ducados, cando un pequeno comerciante tiña que traballar todo o ano para gañar uns 70 ducados (Bennassar, 1978: 108). Os de Ons vendéronse baratos, xa que saíron ó cambio en pouco máis de 38 ducados.

En Galicia nunca houbo moitos escravos, a diferenza doutras zonas da Península, como Portugal ou Andalucía. Alí calculouse, tirando polo baixo, que en Sevilla, en 1620, habería uns 6 000, propiedade, sobre todo, de nobres e eclesiásticos (mesmo as monxas de clausura ricas levaban con elas as súas escravas) (Bennassar, 1978: 105). Non sei qué sorte correron os 36 apresados de Ons, pero temos noticias doutros, mesmo sen saír de Pontevedra. ¿Ou sería un destes aquel chamado “Moro Alí”, propiedade do cura de Marcón, D. Pedro Vázquez, nos mediados deste século XVII, e que os seus herdeiros non querían entregar ó arcebispo para ser trocado por un veciño de Pontevedra chamado Fabián Vázquez, cativo, á súa vez, dos mouros? Hai quen opina que este tal “Moro Alí” é o representado en pedra, sostendo o púlpito de Mourente. Sen dúbida, este curioso icono é unha representación transparente e errada do nome da freguesía, pero este é outro tema. Nos mediados do S. XVIII volvemos a tropezar con outro mouro cativo, fuxido e volto a capturar pola banda de Ribadeo (Rodríguez Fraíz, 1995: 187-194).

A vergoña da escravitude aínda durará moito tempo. Haberá que agardar á real ordenanza de marzo de 1836 para que se prohiba traer á Península escravos das colonias de ultramar (é dicir, de Cuba ou Puerto Rico, pois nese ano xa non quedaban outras en América). En Puerto Rico prohibiuse a escravitude en 1873 e en Cuba en 1880, aunque non se erradicou definitivamente ata 1886 (Phillips, 1990: 252).

Bibliografía:

- BENNASSAR, Bartolomé (1978): Los Españoles. Librería Editorial Argos, Barcelona.
 CAAMAÑO BOURNACELL, José (1969): El Grove. Su historia. Pontevedra.
 LÓPEZ FERREIRO, Antonio (1895): Fueros municipales de Santiago y su tierra. Santiago.
 PEREIRA FERNÁNDEZ, Xosé Manuel (2000): A Pontevedra de Felipe II. III Premio de Investigación 1998 Xesús Ferro Couselo. Valga.
 PÉREZ GARCÍA, José Manuel (1979): Un modelo de sociedad rural de Antiguo Régimen en la Galicia costera. Universidade de Santiago de Compostela. Santiago.
 PHILLIPS, W. D., Jr (1990): Historia de la esclavitud en España. Ed. Playor. Madrid.
 RODRÍGUEZ FRAÍZ, Antonio (1995): “Peripécia dun turco apresado pola Mariña de Guerra a mediados do século XVIII”. Cuadernos de Estudios Gallegos, T. XLI, nº. 106. IEGPS. Santiago.
 SAAVEDRA VÁZQUEZ, María del Carmen (1996): Galicia en el camino de Flandes. Edición do Castro. Sada-A Coruña.

FONTE: Arquivo Histórico Provincial de Pontevedra. NOGUEIRA Y PADÍN, Gabriel de. G. 391. (3/VII, 13/VII, 9/VIII, 24/VIII e 4/IX/1634).

ALGÚNS DATOS SOBRE A HISTORIA DA PESCA EN O GROVE

Por: José Miguel Besada Fernández



É obvio dicir que as actividades pesqueiras foron desde sempre base da economía e da vida social de O Grove, xa que isto vén dado polas características xeográficas, por ser antigamente unha illa moi próxima a terra, por contar con máis de vinte quilómetros de litoral areeiro e rochoso e, en fin por ter unhas condicións climáticas e biolóxicas óptimas para albergar unha gran variedade e cantidade de especies mariñas.

Así o testemuñan a arqueoloxía e a investigación histórica, sobre todo no descubrimento máis importante feito de momento no “ Adro Vello “, na praia do Carreiro, en S. Vicente, como son as tinas para o salgazón do peixe, que demostran a existencia desta actividade artesanal nos primeiros séculos da nosa era.

Aínda que os documentos históricos sexan escasos respecto a O Grove, son suficientes para deducir e saber cronoloxicamente as épocas en que tivo máis realce a pesca e as demais actividade relacionadas con ela, como a conservación e comercialización dos produtos do mar. Isto, como é natural, era similar á dos outros pobos veciños, caso de Carril, Vilanova, Sanxenxo ou Combarro, pero coa particularidade de que a actividade pesqueira en O Grove era superior.

O SALNÉS: A TERRA DE A LANZADA

Desde a antigüidade, a explotación do sal, xunto coa minería, era unha das actividades máis importantes que levaron a cabo os pobos colonizadores para a súa comercialización. Como cita o eminente López Ferreiro, referíndose á ribeira da comarca do Salnés- de aí lle vén o nome -: “ Allí los fenicios tenían gran facilidad para establecer grandes depósitos de sal, en aquellas deliciosas marinas, salar pescados y exportarlos a donde bien tuviesen”, do que se deduce que a obtención e aplicación do sal nesta zona foi anterior á era cristiá e quizás o pobo fenicio foi o primeiro en levar a cabo a explotación en grandes cantidades deste produto na comarca do Salnés.

A relación da illa de O Grove coa “ Terra da Lanzada “ era íntima, xa que todo era a mesma bisbarra. Pero a súa vinculación “ política “, por chamarlle así, vén certificada a

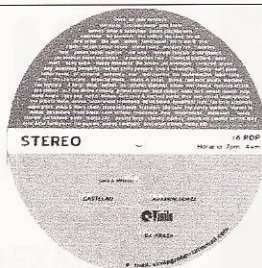
principios do século X, cando o rei Ordoño II confirma a posesión das salinas de Noalla e da illa de O Grove á igrexa de Santiago, e ó Bispo Sisnando I . Antes desta data, a finais do século IX, estes dominios, xunto cos seus viveiros e caladoiros, pertencían ós condes Pedro e Hermenegildo, que residían na vila de Ardia, hoxe Vilar de Ardia, onde como amos controlaban a pesca, o secado e a salgazón do peixe, así coma a súa comercialización, que xa eran actividades moi importantes dende a Idade Media.



Salgazón do Adro Vello

A CONFRARÍA DO “CORPO SANTO”

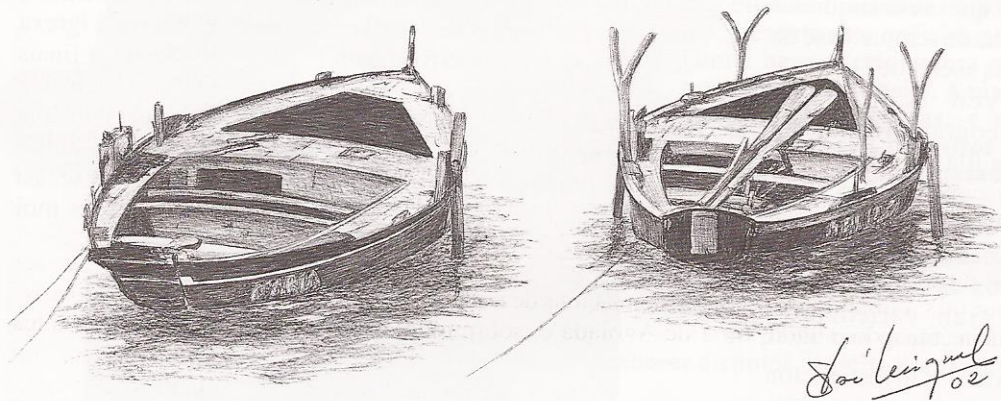
No ano 1180, pola doazón feita polo rei Fernando II de León á Arquidiocese de Santiago da xurisdicción en materia de pesca, a autoridade arcebispal delegou a ampla zona marítima comprendida entre o cabo Silleiro e a punta de Aguiño á Confraría do “ Corpo Santo “ de Pontevedra, quedando O



Vinilo

Bar de copas e conciertos
Rúa da Praza OGROBE

Grove de cheo nesta xurisdicción, chamada tamén a “ Dos Vicarios “. Isto dou lugar a unha chea de conflitos causados porque estes pobos mariñeiros, especialmente O Grove, que era o máis importante en todo o relacionado coa pesca, non asumía as novas normas, duras e abusivas, que o prexudicaban notoriamente en beneficio de Pontevedra.



Debuxo de Dornas - Autor

Entre estas normas, propias do sistema daquel tempo, impostas pola Confraría do “ Corpo Santo “, estaban: a facultade que tiñan da vixilancia do descanso dominical, co conseguinte apresamento dos barcos e aparellos dos infractores; a exclusiva de curar, salgar, arencar e resalgar o peixe; a fabricación de saín; fornecer cercos e secadas; cargar e descargar; a obriga de tódoos mareantes e pescadores do Salnés de vender o peixe en fresco en Pontevedra, baixo pena de requisa dos barcos e aparellos e de prisión. E todo isto sempre en beneficio de Pontevedra.

Todo isto dou lugar a unha serie de preitos que se sucederon ó longo de moitos anos, xa que O Grove, que tiña a súa vida no mar, resultaba realmente moi prexudicado.

O primeiro preito contra “ Os Vicarios “ data do ano 1506, e foi polos dereitos da “ salga “, “ resalga “ e polo “ dereito de visita “, e durando moito tempo. Así, no ano 1602, o Adelantado Maior do Reino de Galicia, tomando cartas no asunto, comunicoulle ó Alcalde e ó Rexemento de Pontevedra para que non puxeran impedimento á descarga de peixe traído de O Grove e doutros lugares da ría para mandar a Castela, dato que confirma o gran desenrolo que había xa na industria da salgazón e do escabechado nos séculos XVI e XVII.

Á parte da sardiña e da pescada, cabe destacar nesa época a abundancia de polbo nas augas grovenses. Tanto é así que tivo que ter unha regulamentación especial para a súa captura, non pola cantidade de polbo que se pescaba, senón polo dano que se facía aos fondos mariños e polo tanto ó

ecosistema. As artes empregadas naquel tempo eran os cercos as rañas e as poteras, sendo os cercos e , en menor medida as rañas, os que máis dano facían sobre o fondo, polo que estas dúas artes se prohibiron nunha distancia dunha milla da costa.

A importancia que tiña a pesca do polbo era tal que no último tercio do século XVIII saíron de O Grove máis de 50 toneladas para Portugal e Castela, que eran os principais mercados.

PRIMEIRA METADE DO SÉCULO XVIII (RESUMO)

A partir do reinado de Felipe V, tivo lugar a modernización e europeización de España. No referente ó mar as reformas foron levadas adiante polo Marqués de la Ensenada, ministro de Mariña que, entre outras, creou o Consejo del Almirantazgo e, por conseguinte, a Célula de Matriculas del Mar e a Real Única Contribución. Con isto empezou

a coñecerse mellor a vida mariñeira, tanto a comercial como a social, e polo tanto tamén O Grove, saíndo así á luz uns datos que, aínda que seguramente aproximados, teñen a súa importancia para coñecer a evolución deste sector referentes a O Grove:

Mariñeiros matriculados.....	142
Dornas.....	89
Traficantes de congro e polbo.....	1
Traficantes de polbo.....	3

Noutros datos posteriores: “Estado presente de la matrícula de Marina de 1754, recollida polo P. Sarmiento é”:

Porto	Xente total	Embarcación
Vilaxoán	28	2
Carril	133	20
Vilanova	79	13
Fefiñanes	36	6
Cambados	43	9
Sto Tomé do Mar	63	9
Grove(S,Martín)	183	36
Portonovo	168	25

Cifras estas bastante ilustrativas da principal actividade laboral de O Grove nesa época e comparativa con algúns pobos da mesma zona



TABERNA LAVANDEIRO
CORCO 2 O GROVE

MARISCOS
COCINA CASEIRA
VIÑOS DE GALICIA

Teléf.: 986 731 956

O GROVE (Pontevedra)

GALICIA E AS RELACIÓNS MARÍTIMAS ENTRE O ATLÁNTICO E O MEDITERRÁNEO NA PREHISTORIA RECENTE

Por: Antonio de la Peña Santos
(Arqueólogo do Museo de Pontevedra)

A maior parte da historiografía tradicional galega, e non só precisamente a máis ideo-loxizada, optou por ocultar -ou como moito minimizar- ata datas moi recentes, toda posible relación entre a área galaica e o mundo mediterráneo en beneficio de postulados de corte máis ou menos difusionista que dirixían a mirada cara aos focos culturais da Europa continental e atlántica. Tras deste menosprezo estaban presentes -e en certa medida aínda seguen a estar- tanto o ancestral atraso de Galicia no campo da investigación histórica, como fundamentos ideolóxicos máis ou menos conscientes sustentados nunha pretendida preeminencia étnica do mundo ario -o céltico-, sobre o semita -o mediterráneo-.

Fronte a elo, vanse abrindo paso de xeito paseniño liñas de investigación que tratan de analizar, nos seus xustos termos, a incidencia dos contactos co Mediterráneo na evolución social e económica das terras galaicas durante a prehistoria recente, unhas relacións que se están a revelar decisivas para comprendermos un momento clave da etno-xénesis galaica: o último Milenio aC.

OS PRIMEIROS CONTACTOS

A mediados do III Milenio AC, as terras galaicas andaban metidas de cheo nos últimos momentos da fase de máximo esplendor do fenómeno megalítico. Comezaban a circular entre as elites locais algúns instrumentos de cobre e os primeiros adornos de ouro e prata, e as comunidades campesinas megalíticas empezaban a experimentar os primeiros indicios dunha transición cara a formas máis complexas de organización social. O incremento da complexidade social por estas datas fica avaliado pola existencia de claros indicios dunha intensificación agraria na que non poucos autores queren ver referencias á famosa "Revolución dos Produtos Secundarios da Gandería"; a elo temos que sumar as transformacións no ritual funerario, cun certo abandono progresivo do arcaico ritual neolítico de carácter colectivo en beneficio das inhumacións individuais con ofrendas en aparencia moito máis ricas que as tradicionais e nas que xa aparece o metal; incluso, recentes investigacións sobre a arte rupestre ao aire libre insisten no seu velleiro co poder como elemento legitimador da nova orde social. Parece claro, pois, que ao longo do III Milenio AC -por certo a imaxe e semellanza do que parece suceder no resto da fachada atlántica

europaea- as comunidades galaicas estaban inmersas nun claro proceso de crecemento económico e de desenrolo social.

Neste ambiente vaise ir xeneralizando a circulación de elementos metálicos. Como algo novo e polo tanto de acceso restrinxido, os primeiros metais -cobre, ouro, prata- na súa maior parte estarán destinados ao consumo e ostentación das elites emerxentes, que se servirán da súa posesión e exhibición pública para manifestar e reafirmar a súa posición privilexiada -en suma, o seu poder- como dan a entender acumulacións de riqueza tan aparatosas como as dos "tesouros" de Agolada e, sobre todo, de Caldas de Reis. As flagrantes semellanzas formais e técnicas que presentan estes bens de prestixio social nas diferentes "fisterías" atlánticas -Bretaña, Illas Británicas e Galicia, en liñas xerais-, sumadas a outros indicios que apuntan a un nivel de desenrolo socioeconómico tamén relativamente parello, parecen falar da existencia de contactos regulares entre estas comunidades; por poñermos tan só dous exemplos moi concretos, amais das coñecidas semellanzas formais entre a arte rupestre galaica e a británica, é probable que durante esta fase os ouroos galaicos forneceran os mercados bretóns e británicos; ao tempo, nesos mesmos puntos detéctanse, anque dun xeito pouco menos que



Detalle do petroglifo de Auga dos Cervos en Oia, cunha representación de navío de tipoloxía mediterránea



MAQUIEIRA
PESCA DEPORTIVA

Plaza de España, 4
Teléf.: 986 851 814

PONTEVEDRA



experimental, os primeiros indicios de actividades relacionadas coa máis antiga metalur-xia do bronce. Todo elo fala da existencia de contactos máis ou menos frecuentes entre as tres áreas atlánticas mencionadas, e a través deses contactos produciríanse non só intercambios de bens de prestixio social moi concretos para o consumo das elites, senón case que con toda seguridade doutras variadas mercadorías e sen dúbida de información de todo tipo, entre ela a de coñecemento tecnolóxico.

Pero se temos en conta a posición xeográfica das tres zonas en cuestión, o máis razoable é pensar que os contactos entre elas serían levados a cabo a través da vía marítima. Naturalmente, pensar en navegación de altura no Atlántico durante o III Milenio ven ser como asomarse a un abismo, pero non se nos ocorre outra explicación. Deixando esta cuestión ben prantexada, a pregunta parece obvia: disporían as comunidades atlánticas da tecnoloxía marítima axeitada para manter os contactos?. A resposta, cando menos polo momento, é que non, de modo que non nos queda outra alternativa que pensar en navegantes de filiación mediterránea como intermedia-rios principais nos contactos atlánticos durante os primeiros tempos da Metalurxia.

As probas materiais destas máis que probábeis relacións arcaicas entre o Atlántico e o Mediterráneo comezan a albiscarse paseniñamente. Ao navío gravado no petroglifo de Auga dos Cebros en Oia, que con toda seguridade reproduce unha embarcación mediterránea de mediados do III Milenio, temos que sumar o recente achado baixo as augas do río Ulla fronte a Catoira dun puñal de tipo "lycio". Anque escasos polo momento, son indicios racionais que permiten abrir unha liña de investigación sobre as posibles responsabilidades de navegantes de filiación mediterránea nos contactos e no desenrolo socioeconómico das comunidades atlánticas dos primeiros tempos da Metalurxia.

OS SÉCULOS ESCUROS

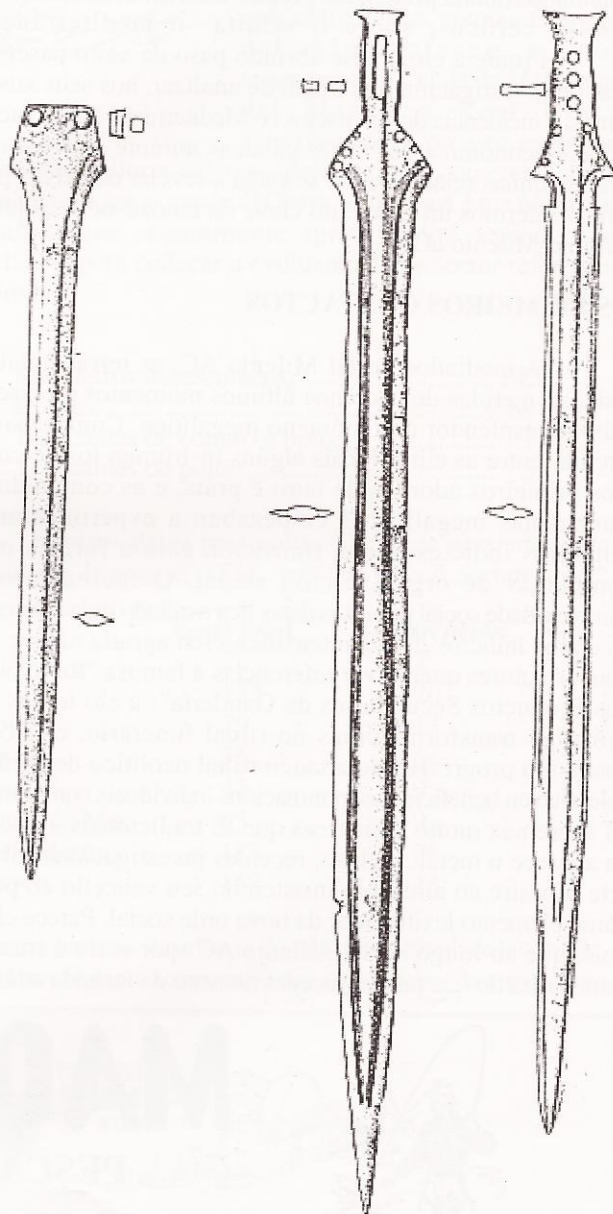
A medida que nos adentramos no II Milenio AC, a área galaica semella entrar á súa vez nunha visible desaceleración do ritmo de crecemento. Van desaparecer agora da nosa vista tanto as necrópoles coma os presumíbeis usos e costumes funerarios, os asentamentos da poboación, gran parte dos obxectos de uso cotián, a arte rupestre galaica, etc., como dando a entender a posibilidade de que ao tempo se houbera producido un substancial descenso demográfico. Malia que os achados descontextualizados de tres ou catro espadas e uns cantos machados de bronce reflicten claros avances tecnolóxicos coa implantación -agora xa definitiva- da metalurxia do bronce e o mantemento dun certo grao de contactos atlánticos, todo fai supor que durante esta fase entrouse nun período de crise económica e demográfica que trouxo como consecuencia máis evidente a interrupción do proceso de desenrolo social e detido a clara tendencia iniciada cara á sedentarización do hábitat.

A "crise" do II Milenio parece ter afectado en maior ou menor medida a toda a Europa atlántica, e para explicala téñense proposto diferentes causas: procesos de deterioro climático, alteracións nos circuítos atlánticos tradicionais de intercambio coa posta en explotación de novas vetas de

mineral, modificacións na balanza dos centros de poder dunhas zonas para outras, degradación da capacidade productiva dos solos por causa da intensificación agrícola anterior, etc. Tal vez sexa a conxunción de todos estes factores, xunto con outros aínda descoñecidos, o que explique a apertura desta etapa de recesión que non parece finalizar ata os séculos inmediatos ao cambio de Milenio, e na que semellan desaparecer na súa práctica totalidade os contactos exteriores da área galaica por vía marítima.

A "COMUNIDADE" ATLÁNTICA DA FASE DE ESPLENDOR DA IDADE DO BRONCE

Tal e como parece suceder no resto de la fachada atlántica europea, a etapa de recesión semella que comeza a desaparecer a finais do II Milenio, dando paso a unha nova fase de intensificación económica que no seu cénit chegará a superar o nivel acadado nos comezos da Metalurxia. Na base



A tipoloxía das espadas de finais da Idade do Bronce, como as atopadas nas augas do río Ulla, é común nas fisterras atlánticas.

desta recuperación estará, unha vez máis, un forte desenrolo agrario coa introducción de novos cultivos e de melloras tecnolóxicas que permitirán a ocupación de terreos de maior potencialidade agrícola; pero para a posta en explotación destes novos espazos agrarios era de todo punto imprescindible o emprego do barbeito, do esterco e do uso de arados de tracción animal. De todo elo derivaríase a rápida recuperación da tendencia ao sedentarismo das comunidades campesiñas -que cristalizará pouco tempo máis adiante coa implantación do fenómeno castrexo-, unha maior presión sobre as terras cultivábeis, e o conseguinte reforzamento da diferenciación social co incremento da especialización e a reaparición das elites sustentadas no coñecemento ritual e no control do traballo do solo e dos intercambios a longa distancia.

Podemos comprobar o dinamismo desta etapa de expansión cando reparamos na existencia de cada vez máis frecuentes contactos cos restantes focos culturais atlánticos e, o que agora nos interesa máis, cos mediterráneos. Os

información e de coñecemento..., que serán asimiladas en maior ou menor grao polas elites locais e actuarán como dinamizadores dunha sociedade en plena expansión. Algúns obxectos de carácter eventualmente "cultural" presentes no magnífico depósito de fundidor de Baiões en Viseu, Portugal, parecen ratificar esta impresión.

O froito máis espectacular desta etapa de apertura ao exterior e de chegada e asimilación de influencias mediterráneas -de maneira primordial as melloras agrícolas- será a cristalización do proceso de sedentarización iniciado na primeira fase da Metalurxia co definitivo afianzamento das comunidades galaicas ao territorio e a lenta pero sistemática implantación do fenómeno castrexo, un proceso tanto máis temperán e intenso canto máis ao sur e cara á costa, o que pon ben ás claras a vía de chegada das influencias que contribuíron ao seu desenrolo e contradí totalmente as velhas teorías que consideraban, como non podía ser menos, ao mundo castrexo galaico como produto de migracións e/ou contactos continentais, nomeadamente "célticos".

OS CONTACTOS DURANTE O PERÍODO CASTREXO

Deixando ben sentada a nosa opinión de que o fenómeno castrexo galaico é o froito directo da evolución interna das comunidades campesiñas galaicas da Idade do Bronce, estimulada en boa medida gracias aos contactos mantidos co mundo mediterráneo, a súa dinámica posterior estará en maior ou menor escala condicionada, unha vez máis, pola xeografía e polo diferente nivel dos contactos exteriores en cada momento concreto.

En tal sentido, a caída en mans fenicias dos circuitos atlánticos de intercambio a partir do século VIII aC logo do seu asentamento na área de Gadir, e a progresiva introducción de manufacturas de ferro nos mercados, supuxo o colapso da economía tradicional atlántica coa disolución das

antigas relacións de intercambio e o paso a unha realidade máis illada e fragmentada. A partir destes momentos, o comercio atlántico pasará a se rexer por patróns económicos moi diferentes dos tradicionais, e os focos culturais atlánticos entrarán nunha fase de relativo illamento, evoluíndo de maneira independente e sen a penas relacións entre si. Un destes focos será o galaico, e a manifestación máis peculiar do mesmo será a entrada do mundo castrexo nunha etapa de relativo estancamento, ralentizándose o ritmo de crecemento económico e social que fixera posible en última instancia a súa aparición; de aí a súa condición de fenómeno peculiar da área galaica, sen referentes directos fóra destes límites territoriais.



Coitelo afalcado de ferro con remaches de bronce atopado no Castro de Penalba en Campo Lameiro. É un exemplar típico das factorías fenicias do Mediterráneo.

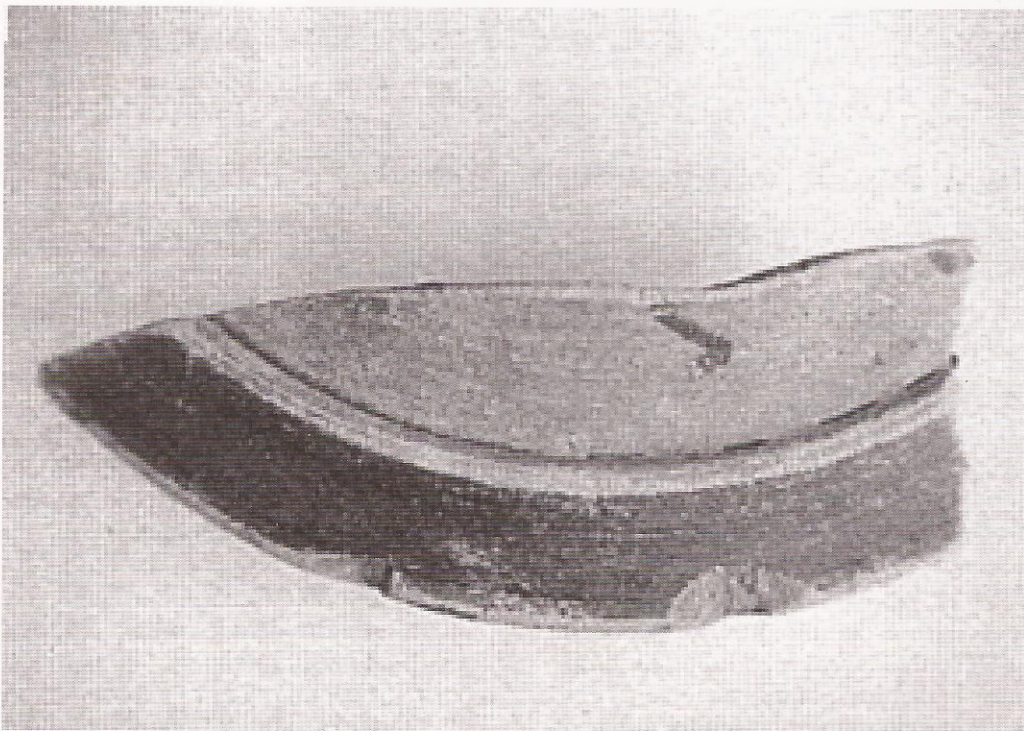
circuitos atlánticos de intercambio non só parecen interconectar as diferentes áreas produtoras e/ou distribuidoras da Europa atlántica: poranas en relación cos países mediterráneos. Producións típicas atlánticas acadarán o Mediterráneo Central, e de aí chegarían ás nosas costas seguramente non só mercadorías moi concretas como a espada tipo Sa-Idda do río Ulla, senón boa cantidade de novidades de carácter tecnolóxico e, sobre todo, ideolóxico, que terán unha enorme transcendencia social: novos cultivos, novos coñecementos tecnolóxicos, novas formas de diferenciación social, novos modelos de armamento, novas formas de vestido e de adorno persoal, novos tipos de transporte, novas formas de exhibición do poder, de

Durante este período, os escasísimos contactos exteriores do mundo castrexo parecen estar, sen lugar a dúbidas, nas mans fenicias, que utilizarán as rutas marítimas abertas previamente. Neste senso, a progresiva presenza de manufacturas de ferro no rexistro arqueolóxico dos castros máis antigos -nomeadamente coitelos afalcata-dos e podóns, numerosos no castro de Torroso en Mos,- cremos que só pode ser interpretada como efecto directo da existencia de contactos marítimos coas factorías semitas do sur.

Na nosa axuda vén a recente identificación no rexistro arqueolóxico dos castros antigos de materiais de filiación mediterránea que con anterioridade pasaran desapercibidos. É o caso de numerosos obxectos de pasta vítrea, como as doas oculadas ou o famoso e aínda non estudiado aríbalo procedente das escava-cións do ano 1973 no castro de O Neixón en Boiro; a elo habería que engadir un elenco cada vez máis importante de restos de ánforas e de cerámicas de mesa fenicias, ademais de significativas mostras de cerámicas finas áticas e greco-itálicas, sen esquecer a fíbula descuberta no castro de Alobe en Vilagarcía. Sen dúbida, a investigación con metodoloxía moderna de asentamentos como o de A Lanzada en Sanxenxo, coa súa riqueza en materia-is de importación,

serviría para ratificar a importancia do comercio fenicio durante as fases antigas da evolución do mundo castrexo, e se cadra axudaría a coñecermos a posible influencia que as novidades mediterráneas puideran ter exercido sobre o desenrolo interno das comunidades campestres galaicas, unha cousa hoxe por hoxe de difícil acometida fóra do campo da especulación.

Os contactos co mundo romano a partir sobre todo das décadas finais do século II aC, e a súa definitiva integración no Imperio durante a segunda metade do I aC, suporán a entrada do mundo castrexo galaico na súa etapa de máximo desenrolo e esplendor. Nun principio esporádicos, logo da expedición de César no 61 aC -para a que de forma farto significativa recorreu a embarcacións e mariñeiros gaditanos, os únicos que coñecían con seguridade as rutas atlánticas- o comercio marítimo -e máis tarde o terres-tre-coas zonas máis romaniza-das da Península Ibérica e coa propia península itálica, inundará as terras galaicas de todo tipo de produtos exclusivos do mundo romano na culminación dun proceso de apertura ao Mediterráneo que, como pretendiamos mostrar ao longo destas páxinas, arrincaríase cando menos dous milenios antes, durante os primeiros tempos da Metalurxia.



As importacións de produtos púnicos, como esta cerámica pintada, son bastante frecuentes no castro de A Lanzada en Sanxenxo

ÓS CATRO VENTOS

MARÍN, O MAR E AS SÚAS XENTES

RECORDANDO A FRANCISCO ROSALES BAMIO (PACO LABEROS) (I)

Por: Joaquín Cobo Area



Capítulo I

Moito se falou e se falará do mar e das súas cousas: non tanto das súas xentes, costumes, afeccións e filosofía. Mares de tinta correron por papeis, documentos, libros, crónicas e demais para relatar as aventuras dos grandes mariños e navegantes, así como para cantar as belezaas do mar, os seus misterios, recursos e perigos. Menos tinta empregouse para glosar a vida das anónimas e sinxelas xentes do mar; xentes que, mellor que ninguén, coñecen os seus encantos, saben dos seus misterios, explotan os seus recursos, afrontan os seus perigos e á postre son vítimas dos seus caprichos e violencias, porque, con frecuencia, o mar é bravo e egoísta, como os homes que se cobra en vidas e material o seu uso e disfrute; un mar que hoxe premia e castiga mañá.

Entre os moitos pobos que viven á beira do mar e do mar, atópase Marín, e entre as súas xentes algúns personaxes notables polas súas afeccións e inquietudes; personaxes do mar que, ademais de dedicarse á pesca durante toda unha vida, déixannos un legado de moitísimo máis valor que todas as capturas do mundo: homes que tiveron tempo, entre lance e lance, para desenrolar e cultivar afeccións tan escasas coma poden ser a arte, e non de pesca, de componse versos ou pintar, facetas non moi frecuentes e menos entre os homes da pesca. Rara simbiose é esta, capaz de reunir, nunha mesma persoa, a

pescador e poeta, pintor e pescador, ata o punto de non saber quen foi antes, se o artista ou o pescador, o pescador ou o artista, que moito de arte levan ambos dentro.

Porque son meus amigos e ademais o merecen, propoñome, nesta ocasión, facer un público recoñecemento ós tales, en especial ó Patrón de pesca Carlos Sancho, acuarelista, pincel bañado en auga do mar, que se traduce en magníficas mariñas con suave sabor a sal; ós óleos de Miro, tamén patrón e capitán, lenzos dun acabado cuxa calidade traspasa os límites das fronteiras locais: e sen que por elo se acabe o rol dos notables homes do mar, especial mención para o meu íntimo amigo, xa falecido, Paco Laberos, patrón e poeta, de cuxa abundante obra, na súa maior parte, levouse con el na súa última singradura cara a Deus.

Coñecín a Paco sendo moi xoves os dous, e dende entón uniuos unha entrañable amizade acentuada por idénticas afeccións, as letras, a poesía; andando o tempo cada un tomou o seu rumbo, por distintos derroteiros, aínda que navegando polo mesmo mar: a pesca.

Agora que Paco soltou amarras e xa non está con nós, dende fai uns anos, senón navegando por latitudes onde xa non lle fan falta as cartas náuticas e a rosa

dos ventos, a bo seguro estará componse o mellor dos seus versos dedicados ó mar, o seu querido mar.

En varios capítulos, porque así se llo prometín en vida, irei publicando, con pequenos comentarios á marxe, as poucas poesías de Paco que teño no meu poder e que non pouco traballo me custou conquistarllas, todo coma homenaxe póstumo o meu gran amigo, mariño e poeta.




GONBEL

Embarcaciones
Motores marinos
Mantenimiento
Invernaje y guardería
Accesorios
Servicio técnico

Avda. de Orense, 50 - Teléf.: 986 883 931- Fax: 986 880 095 - 36900 MARÍN (Pontevedra)

MARINER FORCE QUICKSILVER merCruiser YANMAR

Capítulo II

Foi en decembro de 1971 que tiven a fortuna de conseguir, ó dictado, unhas poucas poesías que, xa dixen, teño de Paco. Por unha vez consentiu que alguén escribira os seus versos, o cal non era nada doado por dúas razóns: a primeira porque Paco era un home modesto, e a segunda, esto é o curioso, porque xamais escribiu nin unha soa das súas poesías; tíñaas gravadas e gardadas na súa prodixiosa memoria.

O proceso estriba nunha das súas grandes cualidades: A súa capacidade de creación espontánea e repentización; a Paco bastáballe o motivo, a noticia, o acontecemento co suficiente interese, para que dos seus beizos saíra,

repentinamente, o descritivo relato en verso, e que, recitados sobre a marcha dunha soa vez, tamén dunha soa e para sempre quedaban gardados na súa memoria. É por isto que Paco levouse consigo toda unha extensa obra digna de ser escrita e publicada.

Por poñer algunha orde nos capítulos, comezaremos por uns versos relativos á súa propia profesión, que reflicten as condicións de traballo e risco baixo as cales se desenrolaba a pesca ó arrastre, alá polos anos sesenta, con vellos barcos de vapor, a bordo dos cales era unha temeridade facerse á mar; imos con:

LOBOS DE MAR

O vento soprando, o vento arreciando
Tutelo e Tartana están avivando;
ó mesmo tempo e na noite escura
Marín ilumínase, ¡vaia, que fermosura!

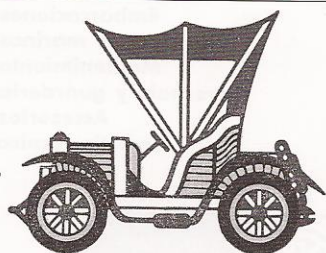
Ante tantas luces, todas acendidas,
estes pesqueiros, de táboas pudridas,
uns tras outros van desfilando
e a fermosa ría atrás vai quedando

Segue arreciando a forza do vento
máis ninguén da volta, de novo, para porto.
Con que sangue fría ¡que temeridade!
desafía as ondas, ¡que barbaridade!

Nós pedimos, cheos de temor,
nos libre o Señor
que un golpe de mar nos abra a proa
coma o capullo na flor

Cedo largamos a arte ó mar
e, cando ás doce, imos a virar,
ó ver o copo queremos chorar:
dous lagostinos, vinte xurelos,
catro cariocas,
¡hai cabezas loucas!;
¿e para esta captura tan pobre obtida
arriscastes o barco, arriscastes a vida?

Nin o gran Mariano Medina
por medio da televisión
nos mete o medo no corpo
anunciándonos un ciclón.

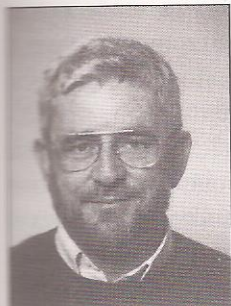


Auto-Escuela Marín

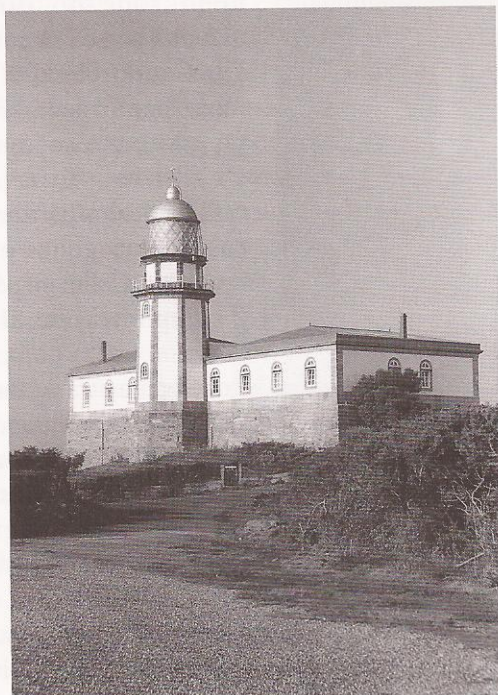
Jaime Janer, 10 - Telfs.: 986 88 10 32 - 986 88 14 80 - Marín

ONS, O MEU PARAÍSO DE ONTE (V) DÍA DE ANGUSTIA: AFOGOU CARLIÑOS

Por: Xulio Santos Pena



Aquel mes de maio foi un desastre para a escola en canto a asistencia dos nenos e nenas. Logo dunha invernada considerable, a primavera presentóusenos florida e fermosa. A Illa converteuse nun paraíso para nós que saíamos tódolos seráns, rematada a clase, a pasear polas pistas, desde a nosa casa ata chegar a Cucorno onde nos detiñamos uns intreiros o pé do maxestoso Faro de Ons para ver desde alí a impresionante paisaxe interior da Ría pola que se adiviñaban as liñas case que imperceptibles que marcaban os barcos na súa navegación cara a Marín, Bueu ou Portonovo que facían relucir as súas casas á luz da tardiña. E aínda non asimilada tanta beleza sempre igual e sempre tan distinta, mirabamos a outra banda, cara ó inmenso mar aparentemente tranquilo



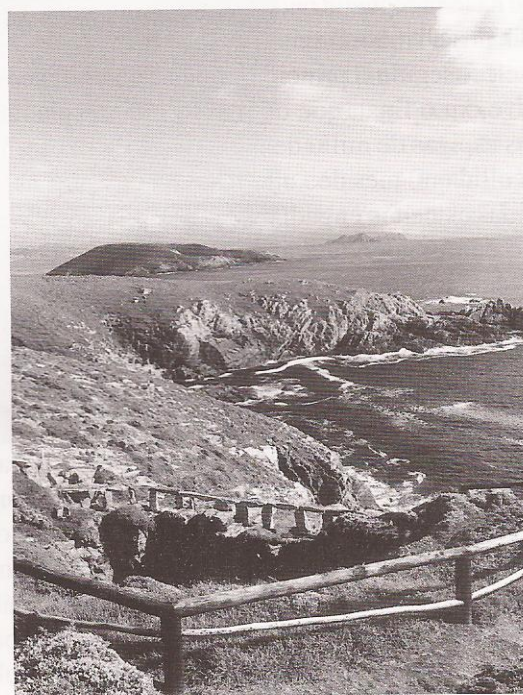
Faro da Illa de Ons

pero que batía sobre das rochas do exterior da illa facendo saltar a espuma como avisando de que se atopaba tranquilo pero non morto.

Outras tardes tomabámo-lo rumbo de Pereiró seguindo a pista do Canexol onde se erguía a antiga escola nada comparable á edificación nova. Confeso que, cada vez que pasei por diante da vella escola que eu xa non coñecera, sentíame como un pouco culpable e parecíame

como se aquel vello caserón me estivera reprochando que lle quitáramos entre todos o bulir e o rechouchío dos nenos e nenas que daquela soaban xa lonxe daquel lugar. Sempre tentabamos chegar ata o “Buraco do Inferno”, outro dos puntos neurálxicos da Illa polo seu contido de lendas, medos e historias máis ou menos reais, menos ou máis imaxinadas polas mentes dos veciños aínda que, realmente, cun pouco de angustiosa verdade porque neste tremendo buraco, o son das ondas do mar que se colan ata a súa base mesma, contan páxinas de traxedia baseadas na valentía de uns e na imprudencia de outros que deixaron a vida. Camiñabamos a modo, moitas veces en silencio para escoita-los sons dun campo virxe onde ata o voar das bolboretas marcaba perceptibles sons mentres deixaba debuxadas no ar imperceptibles liñas curvas ascendentes e descendentes entre planta e planta. Grandes abellóns cruzaban de xeito case que violento e aportaban o ruído que rachaba aquel silencio enxordecedor da Natureza. O sol decadente xa, despedíase minuto a minuto no vermello atardecer prometendo para mañá outro día igual ou mellor que, ás veces, nacía neboento como se quixera relembra- mos que o gris tamén era a cor da Illa.

No noso camiñar atopabámonos coas persoas de sempre. Alá arriba, no Cucorno, pouco antes de chegar ata o Faro, estaba sempre Eugenia que nos saudaba con moito cariño e un especial respecto porque, a pesar dos seus moitos



Buraco do Inferno

anos, non esquecera as ensinanzas dos seus maiores que lle inculcaran que “o maestro” era todo un personaxe e, como outras persoas maiores fitábame como se sentira unha especial devoción polo que eu representaba. Se a tarde nos levaba ata Pereiró sempre falabamos con María, ó paso polo Canexol ou topabámonos co señor Olegario (“Cambados”), un home que correra xa moito mundo e que era un verdadeiro filósofo popular. Non había cousa que el non soubera nin conto ou anécdota que se lle resistira e cos que pasabamos momentos verdadeiramente ledos.

Moitas veces atopabámonos, nun lado ou no outro, cos rapaces que, tan lonxe das súas casas, camiñaban a pos delas logo dun duro día de permanencia no campo, a carón das leiras labradas polos seus pais nas que, por aquela, empezaban a agromar os primeiros grans de millo. Para aqueles nenos, a non asistencia á escola era o máis normal do mundo. Era un período de varias semanas no que á escola asistían tan só nenos pequenos como acontecera no mes de marzal a pouco de sementa-los campos. A poboación de corvos e outros paxaros granívoros facía precisa unha vixilancia de sol a sol nas leiras e, nais e nenos, mentres os pais traballaban no mar, apostábanse no borde do campo armados dunha áxil fonda coa que facían soa-lo vento ó mesmo tempo que lanzaban contra a negra nube de paxaros as pedras que os asustaban e os facían fuxir para intentalo na leira seguinte onde eran recibidos do mesmo xeito.

Só así se conseguía ó principio, que a semente xerminara na terra e, xa ó final, que os corvos non desgraciaran as fermosas espigas de millo dende o inicio da súa formación ata a recollida no mes de xullo. De volta ás súas casas coa atardecida, os nenos engadíanse ó noso paseo e faciamos xuntos o camiño de volta á casa. A prolongada ausencia dos rapaces, especialmente os maiores que estaban xa a punto de abandona-la escola, fíxonos pensar que deberíamos atopar unha solución á súa escolaridade e prolongámo-lo curso polo mes de Xullo para recupera-lo que se puidera de todo o perdido.

Aquela mañá do venres ía moita calor. Os rapaces estiveran na escola ata o mediodía e saíran dela con toda normalidade. Mirei pola fiestra e o mar estaba quedo, azul intenso. Un pequeno barco de fóra estaba a punto de atracar no peirao de Curro e na súa cuberta preparábanse para saltar os viaxeiros que, seguramente, virían pasar a fin de semana ou acaso a tan só dar unha volta pola Illa para retornar “a terra” pola tarde. Saín ata o patio do recreo

e senteime o borde da tapia entretido en mirar a manobra de atraque e o desembarque. Recendía a mar e a flores.

Alterouse todo de súpeto; un neno viña correndo pola costa de Area dos Cans desaforado. Mirei cómo facía espaventos para chama-la miña atención e sinalábame a praia do Canexol. Entendín que algo pasaba e saín correndo cara a el. El parou, esperándome, e cando me sentiu cerca, acorado y sen alento dicíame case que sen voz e entrecortadamente:

- ¡Afogado, afogado...Carliños afogado!

- ¿Que dis rapaz?... ¿Onde? ...¿Quen?... ¿Cómo foi?...

Comprendín que eran moitas preguntas que non precisaban resposta e, sen esperar por ela, saín correndo cara ó Canexol do que me separaba un treito nada pequeno. O corazón saíame do peito e a imaxe de Carliños e dos demais que media hora antes estiveran na escola tan tranquilos, mesturábaseme cun imaxinado rostro dun afogado. ¡Non pode ser! Bulíame esta frase na cabeza mentres as pernas

xa no me daban máis. Manoliño seguía en pos de mín tamén sen aire ata que desde a última curva da pista xa miramos o corpo tendido dun neno rodeado doutros e algunha persoa maior.

Cando cheguei onda o rapaz perdín toda esperanza. O aspecto era malo e, a verdade, os meus coñecementos para actuar nun caso como aquel eran moi limitados. Collín un pé do neno e comprobei que aínda tiña pulso.

- ¡Aire!, gritei... apartádevos todos para atrás e tranquilos-dixen sen decatarme que quen precisaba aire e tranquilidade era eu mesmo despois do quilómetro corrido en total desaforo. Pouco caso me fixeron pero xa a miña atención estaba toda posta no neno inerte, que morría por segundos .

Intentei aferrarme a aquel fío de vida pero notaba que se me escorrentaba por entre os dedos das mans. Apliquei o pouco que sabía facer e conseguín que expulsara unha boa cantidade de auga e dispúxenme a iniciar unha respiración boca a boca. Por mín non ía quedar o intento de salvar a aquel rapaz.

Perdín nun momento a noción do tempo e do son. Os meus sentidos non estaban máis que no labor que me dispoñía a levar a cabo e só escoitaba un afastado murmurio dos que me rodeaban que cada vez eran máis, pero como se estiveran a moita distancia daquela praia. Sentín a sensación de toparme só entre tanta xente e , en troques, notaba as miradas de todos cravadas no meu lombo . Pola fronte escorregábame, a chorros, a suor fría.



Praia de Canexol

Non sei cómo foi ni de onde saíu pero, cando xa me dispoñía a iniciar a faena, notei unha man pousada no meu ombreiro. Xirei a cabeza e mirei unha cara nova. Un home con espesa barba que tamén arfaba porque para chegar alí tivera que correr o seu.

- ¡Tranquilo... son médico! díxome cun medio sorriso nos beizos mentres ocupaba o meu lugar. A carón del outro home de aspecto máis xove dispúxose a axudar e mirándome ós ollos murmurou:

- Eu tamén son médico -mentres me daba unha palmada no ombreiro.

Retireime e volví á realidade do momento. As pernas tremíanme e a penas podía sostirme en pé. Erguinme, en troques, e estiven vendo cómo as expertas máis de aqueles dous salvadores iniciaban un traballo que duraría case que dúas horas na mesma praia. Impuxen logo a miña autoridade como mestre do pobo e obriguei a todos a retirarse varios metros para que deixaran traballar ós doutores mentres, cada quen facía o seu cálculo:

- ¡Xa está morto! ¡No hai quen o salve! ¡Xa fai moito tempo que se afogou!... o pesimismo apoderouse de todos porque Carlitos non daba sinais de vida. No medio do grupo estaba un home gordo con bigote que ninguén sabía de onde saíra. Falaba castelán e cada minuto sentenciaba: - "Hay que hacerle la respiración artificial".

Os médicos, indiferentes alternábanse na aplicación do aire na boca do pequeno. O das barbas fitou cara a mín con expresión preocupada pero, nin el nin o seu compañeiro, estaban dispostos a deixar o intento. Aquel madrileño seguía dicindo:

- "Hai que hacerle la respiración artificial".

Todos quedamos xeados cando escoitamos uns berros que viñan desde a pista de acceso a praia. Era María, a nai de "Carlitos" a quen lle chegara a mala nova do suceso. María corría cara ó grupo sen sentido cos ollos fora das órbitas. Carlos era o seu único fillo e esa circunstancia aumentaba a angustia. Os que formaban o círculo



Barrio de Canexol

abriron paso e María intentou abalanzarse sobre o neno inerte e os médicos seguían co seu mecánico e preocupado labor aínda que eu tiña a sensación de que sen moita esperanza. Corteille o paso, a pesar da resistencia da muller e, axudado por un dos concorrentes conseguimos apartala uns metros mentres berraba angustiosamente. - Tranquila, María, o neno vaise recuperar- repetíalle eu

diante suxeitándolle a cara para que me mirase ós ollos. Decateime de que nin ela me cría nin eu tiña a menor esperanza do que dicía pero, pouco a pouco, a muller foise derrubando ata que quedou coa mirada fixa e perdida naquel corpo tremente a cada empuxón que lle facían para intentar insuflarlle aire ós seus pequenos pulmóns. María sentíase moi lonxe, esperando calquera movemento.

Os médicos pareceron albiscar entóns una resposta positiva do neno. O das barbas chamoume. - Seguramente non hai farmacia aquí...- Non esperou resposta logo do xesto negativo que lle fixen.- Necesitabamos algún medicamento como ("...") díxome o nome. Acordeime de que na miña casa gardaba unha caixa de urxencias que me deixara o responsable dun grupo de rapaces que fixeran un campamento na Illa utilizando as instalacións da escola na Semana Santa. Saín correndo de novo cara arriba e levei comigo un par de nenos. Busquei no caixón todos os medicamentos que tiveran un nome parecido e metinos nunha bolsa xunto con xiringas e todo o que se me foi ocorrendo.

- ¡Correde moito! - díxenlle ós rapaces na conciencia de que chegarían moito antes ca min - dádelle esta bolsa ó médico.

Cando cheguei de novo a praia a esperanza apoderárase do grupo. Carliños, inconsciente respiraba con dificultade e o médico xa lle inxectara o contido dunha ampola dos medicamentos que lle acercaran os rapaces. No grupo de curiosos, por entóns xa moi numeroso, mirábanse caras risoñas e, a nai de Carliños tiña a faciana chea de bágoas.

Dúas horas despois, o neno foi levado coidadosamente a unha das casas do Canexol baixo a vixilancia continua dos médicos que no o deixaron ni un momento. Estaba consciente pero asustado.

Un barco chegado de terra levou a Carliños, ós seus pais e a un dos médicos a Bueu e de alí a un Hospital. Quince días despois, o neno volveu a Illa totalmente recuperado.

E seguimos debullando, un

a un, como sempre, os días da vida da Illa.

Convencinme de que os anos existían. Polo menos alí na Illa onde non foi este o único episodio que vivín ó borde da mesma angustia.

Pero xa volo contarei, se o queredes saber, no próximo "Aunios".

ARREDORES DE SANTANA "O COROCEIRO"

Por: José Manso Gómez



A corroza era un traxe para se protexer da choiva, imprescindible para andar no monte, ir regar, etc. O único material exclusivo que se emprega na súa fabricación é o xunco (*Juncus effusus*) ou a xunca, ou xonca (*Cyperus sp.*) moi abundante nas beiras dos camiños húmidos, pozas, lameiros, etc. e na Lagoa. Había que cortalo no mes de xullo, en boa lúa (chea ou mingunte).

Hai que volver sobre esta teima das lúas, de tanta importancia para os labregos. O labrego non facía matanza, corta de madeira, sementeira, posta de horta, poda de froiteiros ou viñado, etc. que non estivera rexida pola boa lúa. A boa lúa é a que vai cara abaixo, comeza o mesmo día que entra a lúa chea e termina cando entra a lúa nova, dura 14 días e o apoxeo da súa influencia benéfica é no cuarto mingunte.

Esta crenza, lonxe de morrer, segue en alza hoxe en día e aseguran que está demostrado cientificamente a súa influencia.

Logo de corta-los xuncos, había que mazalos e polos a secar. Despois podíanse gardar aínda que fora todo o ano, coidando de os mollar antes do emprego, porque o xunco era imprescindible para infinidade de cousas nun tempo no que había falla de cordoería: a xente procuraba ser autosuficiente, o xunco era febra (fibra) do país.

A **corroza** componse de tres pezas: capucha, corpo e capa, ademais das polainas.

O **corpo** vai dende os ombreiros ata por debaixo dos

xeonllos, sen mangas ou con elas, segundo os gustos. Abotóase por diante, con tarabelo e apresadeira ou con barazas; sobre el vai a capa, ampla ata cubri-los brazos.

O corpo comézase a tecer por debaixo, con canles de catro ou cinco xuncos retortos e en sentido vertical e xunguidos uns ós outros por medio dun trenzado cada 3 ou 4 cms.

A **capucha** é ampla e pode ir solta ou cosida á capa por debaixo dos ombreiros; leva unha baraza para axustarse á cabeza por debaixo do papo.

As **polainas** considéranse complemento imprescindible da corroza, co mesmo estilo no seu tecido; abren pola beira interior da canela, anoadas con barazas; no fondo abren en embude para rebotar por riba da chanca.

O **corroceiro** fabrica tamén:

Esteiras para as vacas (sorprende a consideración que o labrego tiña coas vacas paridas: había que pórllle a **esteira** ó lombo en caso de choiva para non se mollaren e se lle foran co leite).

Capazas empregadas para a sementeira do centeo, leva-los ovos á feira, etc.

Polainas para a roza dos toxos.

Coido que o **corroceiro** ten sido outro dos oficios que tampouco acadou a recibir un xusto recoñecemento ata pouco menos de se extinguir por completo. Lémbrome moi ben de ver ós homes armados coa **corroza** os días de choiva. Na contorna fabricaban, entre outros, os veciños do Castro, Sr. Delfín Facheque, o tío Paliñas, e o tío Caramona (lémbrome de ver esteiras penduradas do sobrado da súa casa, a modo de cortina), etc. Tamén lembro de as ver nas feiras de Xinzo, parece que procedían da bisbarra de Tioira, en Maceda.



OGANDO, S.L.

AUDIO - VIDEO

SERVICIO TÉCNICO

VÍA DIGITAL

Telefónica
MoviStar

Dr. Touriño, 8 - Teléf. 986 883 957 - Fax 986 884 271 - 36900 MARIN

O MAL DE OLLO

Por: María Jesús Otero Acuña

Autora do libro "Illa de Ons"



Enténdese por "*Mal de Olló*" todas as enfermidades, calamidades, infortunios,...., das que unha persoa, animal e, ata cousas materiais, poden ser vítimas por mor do mal causado pola vista ou mirada doutra persoa.

Tivo, e aínda ten, unha fonda importancia dentro da nosa cultura popular polo número de vítimas que chega a provocar e os contratempos

e prexuízos que lles causa.



Dorna. Praia das Dornas - Ons

O *mal de olló* xorde por mor da ollada dunha persoa que nos quere mal. Hai autores que dubidan á hora de delimitar se é verdadeiramente a ollada a que causa o mal ou é a intención de causala ou mesmo a envexa.

Taboada Chivite defínea como: "*a extraordinaria forza fascinadora que expelen os ollos de certas persoas, producindo dano a seres animados e inanimados*".

Distínguense dúas clases de persoas, entre as que poden producir mal coa mirada: Os *voluntarios*, que son coñecedores do seu poder e causan mal sabéndoo e os *involuntarios* que posúen unhas características físicas que non poden controlar.

Os malos ollos producen toda clase de doenzas, sendo os animais e os nenos os máis propensos ó seu ataque; en xeral de calquera signo de enfermidade ó que non se lle atopa causa, axiña se lle bota a culpa ó "*mal de olló*".

É normal que nas comunidades do rural, xa teñan bo coñecemento das persoas que poden causar o mal ou que posúen *mala mirada*. Na Illa de Ons, de sempre, tiñan ben catalogadas ás persoas con "*mala vista*"; por iso, os pescadores, cando ían para o mar, xa tiñan ben en conta por onde non deberían ir camiño do peirao e chegaban a dar enormes voltas para non pasar por diante da casa dalgunha ou dalgún veciño; aínda que, se querían causar mal, estas xa os buscaban: "*. . . íamos para o mar e en vez de ir polo camiño, que chegabamos antes, íamos pola praia. Unha vez mirounos dende a ventá da súa casa a sra. e xa baixou ata o almacén para axexar. Cando a mirei dixen: - así como imos así voltaremos. E así foi, aquel día non pescamos nada.*"

Nesta comunidade tan pechada de Ons, a problemática multiplicábase e ata nas pandeiradas dos sábados, as coplas con referencias ás persoas con malos ollos tiñan o seu espacio na troulada:

Os ollos desa muller
son coma os da sarabanduxa,
non sabes para onde miran
pero son ollos de bruxa.

Se te atopas con María
non vaias ó mar
que pesca non traerás ningunha
non paga a pena a dorna botar.

As persoas son atacadas polos *malos ollos*, pero van a ser os animais os que máis padecen este tipo de agresións sendo constantes as enfermidades sen remedio, mortes, malos partos,... Na Illa de Ons os animais máis atacados polos *malos ollos* eran as vacas e os porcos.

Historias hai de abondo que o confirman: - "*Miña nai fora coa vaca para o monte. De alí a un pouco chegou Manuel, que quería namoralala, e estiveron un rato a latricar.*

Maruxiña, que viña de andar en Liñeiros ó marullo, mirounos. Como ela quería saír con Manuel, disque lle botou un mal de olló ás vacas da miña nai. Durante máis de dez días deron sangue en vez de leite, ¡ morrían secas !, tivo que ir a Cangas a xunto unha "muller desas" para que lle tirara o mal".

Unha das grandes loitas entre familias en Ons, era a de ver quen conseguía matar o porco máis grande. Estas loitas tamén producían envexas entre os veciños, e xurdían os malos ollos: "*O señor Arturo tiña o porco máis grande de toda a Illa. Un día foron a mirarllo dúas do Cucorno e quedaron abraiadas do mundo de porco que tiña.*

Ó pouco diso o porco comezou a deixar de comer e íaselle a vida. Non durou nin tres días. Din que foi unha das que foran a mirarllo, por mor da envexa que lle tiñan”.

Tamén había coplas para os animais que dicían:
Mirou os teus animais
e non pararon de temblar,
malos ollos que se fixan
algún mal vos han de dar.

Cando vaias para o monte,
non te esquezas do allo,
se queres que os bichos
non collan o meigallo

O *Mal de Olo* ten cura se se colle a tempo, aínda que é mellor previr a súa influencia. En Ons atopamos dentro do seu cancionero, coplas que o indican:

No mires para su ventana
cuando vayas para la mar
que como esté ella en casa
nada vas pescar.

Para un ollo acolourado
non se debe de mirar
é ollo enfeitizado
e mala sorte te traerá.

En toda Galicia usan principalmente o allo para previlo. Victor Lis Quibén cóntanos que: “*cuando llevan un cerdo a venderlo a la feria lo <untan> con ajo para prevenir el mal de ojo*”. Pero tamén usan ferraduras de cabalo que cravan nas portas; amuletos coma a figa e a cabeza ou cornos de vacaloura; cornos de carneiros;... García de la Riega falaba do costume na Galicia antiga de buscar camisas de cobras para conservalas como talismáns protectores contra o *Mal de Olo*. En Ons as camisas de serpes eran empregadas para facer menciñas e ritos curativos contra todo mal.

En certos lugares do noso rural curan ós enfermos de *Mal de Olo* someténdoo á mirada dun animal como o boi ou a vaca. En Ons, non era unha práctica moi común, pois dicían que podería pasar o mal ó animal e este collería a propiedade da transmisión a outros animais e mesmo ás persoas.

Os métodos para curalo son moi diversos, realízanse en calquera lugar aínda que

preferentemente en encrucilladas e atrios de capelas afastadas; a noite é o momento elixido; para face-los diferentes conxuros recorren a bruxas, meigas e curandeiros; empregan todo tipo de materiais e ingredientes, destacando saliva, sal, auga bendicida, allos, vacalouras, crucifixos,...

Na Illa de Ons, aínda que había mulleres nativas que o podían curar, ían a chamar a “*unha muller desas*” (xeito de aludir a unha meiga ou persoa que realiza curacións fora da Illa). Polo xeral, a que vai na súa procura é a muller de máis idade da casa, avoa, nai ou a filla máis vella. Nunca debe ir un home. Se a enfeitizada é a única muller da casa, acoden a unha irmá, tía, outro familiar feminino ou a unha muller da Illa amiga.

Fan unha primeira visita para contarlle o problema e logo unha segunda para levarlle todo o que lle pidan. Rara vez as “*mulleres esas*” ían á Illa para curar a enfermos de *malos ollos*, sempre daban os remedios e eran os familiares do enfermo, ou donos do animal, os que tiñan que facer todo o conxuro.

As mulleres illanas encargadas de resolver a enfermidade de malos ollos, empregaban, preferentemente: area da praia; allos; herbas diversas, especialmente o ramo seco das herbas do San Xoán; algas; a cinza do “pao de noiteboa”; etc. En moitos dos casos, a persoa enfeitizada tiña que bañarse ás nove da noite na praia; a escollida era a de Area dos Cans, e tiña que estar exposta a nove ondas, á vez que se fregaba por todo o corpo con bochos (algas con boliñas).



Praia de "Area dos Cans" - Ons

OENACH: A CAPELA DE SAN ALBERTO

Por: José Carlos Vidal Suárez

Bibliotecario.

Biblioteca Pública de Pobra do Caramiñal.

As festas e as asembleas no mundo celta celebrábanse no que as lendas irlandesas chaman oenach, centros de reunión ós que acudía a poboación dos castros dun territorio determinado. Estes santuarios responden a unha serie de características de emprazamento. Así, aínda que a palabra *oenach* fai referencia a unha chaira¹, non se trata dunha chaira real senón mitolóxica e de feito e moi normal que se atope nun terreo montañoso. O

oenach é o centro dun territorio, a onde acoden de varios *populi*², está, pois, situado entre varios castros, marcando os límites entre eles, aínda que non é o seu centro xeográfico, senón que constitúe o seu centro mítico. Estes límites perduran aínda hoxe e poden delimitar as parroquias ou concellos. Un dos principais indicadores dun *oenach* é a existencia dunha pedra



especialmente rechamante que soe respectarse, se ben se sacraliza dunha determinada maneira (cruces, capelas, ...). Esta pedra sitúase no centro do santuario, constituíndo un *omphalos* ou embigo, un centro do universo, reunindo en torno a si as enerxías que sacralizan ese lugar. En

época cristiá sóse construír a capela sobre esa pedra ou ben arrimada a ela, englobándoa no seu recinto e convertendo o santuario en centro de peregrinación³. O camiño que se percorría para asistir a estes santuarios ou asembleas era un camiño sagrado, e esta sacralizade perdurou ata a actualidade, pois o camiño que leva ata as romarías é sagrado, sendo indispensable, moitas veces, percorrelo a pé. Deste xeito a forte atracción que eses

lugares sagrados exercían sobre a poboación non se rompeu senón que foi absorbida pola Igrexa, convertendo ós deuses pagáns en santos cristiáns con parecidos atributos.

O caso do monte de San Alberto (Santa Uxía de Ribeira) é característico dun *oenach* cristianizado cunha ermida. Aínda que nun terreo abrupto, o sitio onde se asenta a ermida, e o terreo

inmediato que a rodea, é chan. Dita ermida atópase arrimada a unha gran pedra que domina todo o conxunto e que se sitúa no centro da “chaira”. A pedra, aínda que na súa forma orixinal foi modificada por canteiros nunha pequena parte, conserva dúas especies de asentos ou ocos, un mirando ó leste e outro ó oeste. Igualmente, a ermida oriéntase na mesma dirección, ó leste a ábsida, cunha pequena ventá, enmarcada por columnas, románica e incluso, probablemente, prerrománica, e seguida dun corpo que presenta unhas ménsulas da mesma época. A

¹ E unha chaira fai referencia ó “Más Allá” por asociación co mar. Deste xeito o oenach adquiriría un carácter de terra de ninguén. O cruceiro tamén posúe esta característica.

² A organización socio-política celta descansa, por suposto, no castellum, castro ou populi, subcomunidade autóctona dun territorio; estes, á súa vez, agruparíanse no que algúns autores da época chaman civitas ou populus, e que se manterían ata a Idade Media chamándose territorium. Unha civitas/populus non sería, pois, un castro ou populi (singular de populus), senón un conxunto deles que viven unidos nun territorio, teñen uns lugares de reunión comúns (o que as fontes irlandesas chaman oenach), renden culto ós mesmos deuses e comparten os santuarios, sacrificando en común en determinadas datas. Na actualidade corresponderíanse, aproximadamente, coas comarcas, constituíndo as romarías os herdeiros naturais de aqueles santuarios compartidos. Estes soen ter un ámbito comarcal, pensemos que un ámbito máis amplo da romaría é excepcional, e, a maioría das veces que así sucede trátase dun fenómeno relativamente recente.

³ Non creamos que a idea de omphalos é allea ó mundo cristiá. En realidade é común á maioría das relixións. Segundo a tradición xudía, Xerusalén atopábase no centro de Israel, o templo no centro de Xerusalén, a sala da Alianza no centro do templo, a Arca no centro da sala e a pedra fundamental do mundo diante da Arca, porque se considera que o mundo se fundou a partires dela. O mesmo Adán, segundo varias lendas, foi creado no centro do mundo, polo tanto, en Xerusalén, e máis precisamente no Gólgota onde Cristo foi crucificado. E no mesmo Libro cristián de Adán afirmase o seguinte: “ Y los ángeles se llevaron el cuerpo de Adán y lo enterraron en el centro de la tierra, en el mismo sitio de Jerusalén en el que Dios fue crucificado”.

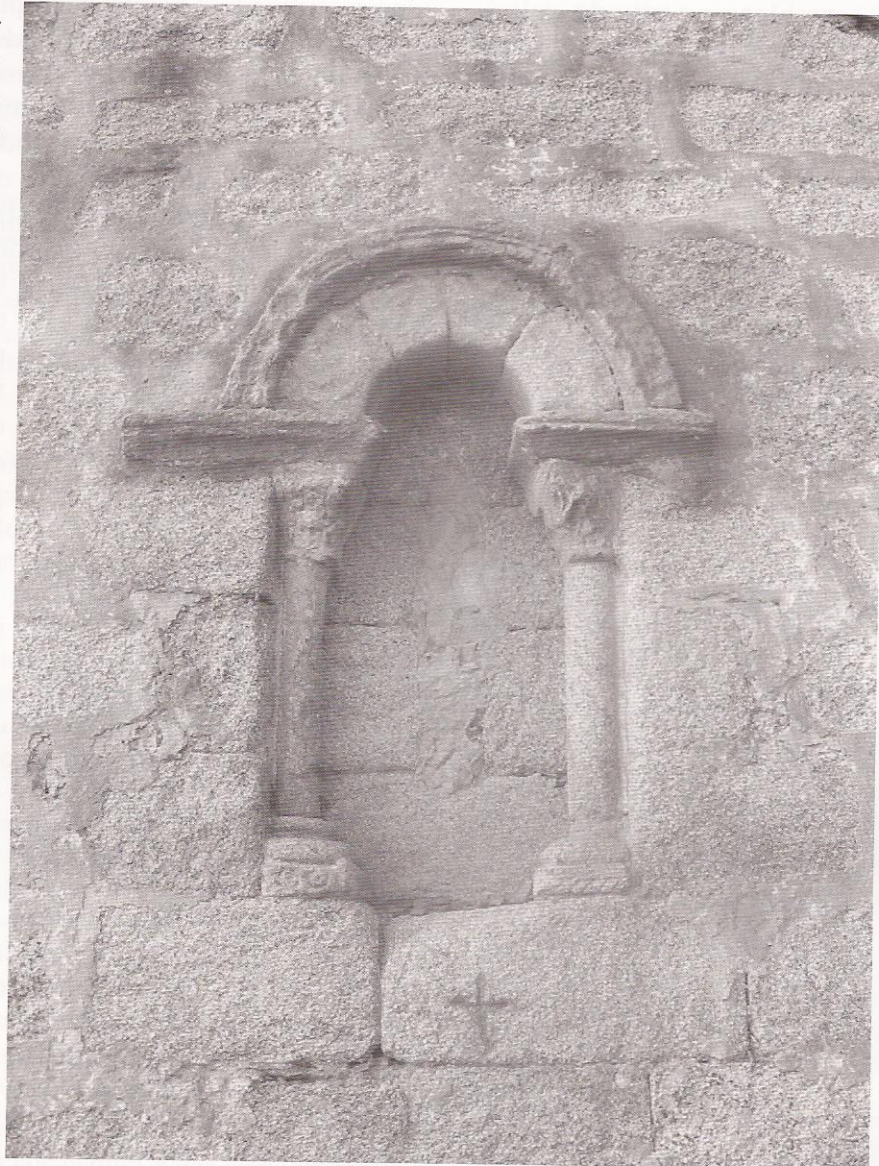
outra parte da capela é de construción posterior, englobando a porta que mira ó oeste. O simbolismo nas igrexas primitivas era esencial: entrábase do reino da morte, ó oeste, ó renacemento espiritual, ó leste. Lamentablemente o ventanuco románico que apunta ó leste foi tapiado, polo que deixou de cumprir a misión para a que fora realizado: que entrasen por elas os primeiros raios do
a m e n c e r
probablemente so solsticio de verán e inundasen coa súa luz o recinto interior, contribuíndo de xeito decisivo ó rito que alí se celebraba. Pero de rituais e do seu auténtico significado cada vez entende menos o clero católico.

Nas inmediacións da ermida contabiliceí ata seis mámoas, o que parece remarcar o carácter sagrado do lugar dende moi temperán, ademais de facer referencia o seu carácter limítrofe⁴.

A capela está situada a 190 m. de altitude e desde ela hai unha magnífica vista da Ría de Arousa. De feito aquí acudían antigamente os familiares dos mariñeiros para ver se se achegaba a embarcación e se o vento era favorable

para o regreso. Cando sucedía que estes ventos non eran propicios procedíase ó que se chamaba “*cambiar a tella*”, rito que consistía en cambiar unha das tellas da ermida de lado, segundo o vento que conviñera. Sobre todo empregábase para que o vento permitise ás embarcacións regresar a porto.

A romaría non se celebra en data fixa, senón que depende da Coresma. Non obstante, soe caer no mes de maio (aínda que tamén pode celebrarse no mes de abril)



e coincidiría coa festividade celta de Beltaine. En realidade o día, ou mellor a noite (pois os celtas contaban os días por noites) que se celebraba esa festa era a que vai do 31 de abril ó 1 de maio, pero a festa duraba dende 15 días antes ata 15 días despois. Estes días de romaría realízase un rito moi curioso que consiste en lanzar un anaco de tella ó ventanuco románico da ábsida (antigamente só o

facían as mulleres, actualmente fano indistintamente homes e mulleres), de xeito que se queda a tella sen caer ó chan, quere dicir que durante ese ano se collerá noivo. A este respecto convén recordar que nos *oenach* ademais de haber assembleas, xogos e feiras, tamén se realizaban *casamentos* multitudinarios. De feito na romaría predomina un ambiente xuvenil e as mozas veñen dende antigo na procura de noivo. Recordemos que no *Lugnasad* (“bodas de Lug”), a seguinte festa celta a Beltaine, realizábanse os “matrimonios de proba” nos que os noivos permanecían xuntos durante un ano, tralo cal decidían se se separaban ou non. Unha cantiga popular di:

San Albertiño querido,
Non che veño pedir pan;
Véñoche pedir un home
Que faga tremer o chan.

Á romaría acoden xentes de todo o contorno barbanzán, dende Rianxo por un lado, ata Boa (Noia) polo outro, aínda que cada vez menos; e moitos aínda recordan as pelexas que tiñan lugar frecuentemente nesta romaría.

⁴ Os traballos de Felipe Criado sobre o funcionamento das mámoas como elemento limítrofe entre territorios son moi claros ó respecto.

A HISTORIA DO "ÚLTIMO CONVERSO"

Por: José M.^a López-Dóriga Aymerich



Era un atardecer do mes de agosto do 1973. Sobre Vigo aboiaba unha espesa néboa que abrazaba á cidade dándolle un aspecto outonal a aquela tarde de verán. Sobre as rudas e molladas lousas do empedrado chan da rúa Real, onde naquel entón compartía eu con tres amigos un antigo piso,

dirixíame errante, sen rumbo fixo, escoitando soar as afastadas sirenas dos barcos da ría e tratando de descubrir entre a néboa as torres da Colexiata, cando dun vello e escangallado bar, algo me chamou a atención. Do interior saía unha voz augardentosa acompañada dun peiteado de guitarra que entoaba unha estraña melodía. Curioso entrei e, ante os meus ollos despregouse unha típica ilustración dunha taberna mariñeira de calquera libro que fale das nosas costas.

Á dereita estendíase unha desfeita barca de madeira dentro da que, nun extremo, o dono, alleo a todo o que acontecía, lía o Faro de Vigo. Noutro extremo e nunha antiga cocíña de gas, a súa muller enredaba coa ola do caldo que impregnaba todo o local dun cheiro forte e algo rancio. Sobre ela colgaban, suxeitos duns cordeis, unhas restras de chourizos, un xamón e unhas ramas de loureiro. Entre ambos estendíase un longo espello con desconchones nos extremos e con grandes letras vermellas na parte superior que, facendo un semi arco, rezaba: "BAR AVIA, vinos y tapas". Debaixo deste, un moble sotabanco amoreaba botellas de licor e de viño e unha arcaica caixa rexistradora languidecía nun recuncho.

No exterior da barra e acobadados nela, dous paisanos apuraban sendas cuncas de espeso viño tinto.

No lugar oposto, estendíanse varias mesas cadradas coa tapa de mármore branco e pé de ferro fundido, ocupada soamente unha delas por catro clientes que, entre o fume dos seus cigarros, distinguíselles atenazando fortemente o naipe, xogar a súa partida de tute subastado.

Nun canto amontoábanse varias pipas de viño, a onde se dirixía de vez en cando o propietario para encher as ventradas xerras brancas coas que abastecía as cuncas dos sedentos clientes. Ó lado destas, atopábase unha longa mesa de madeira cuberta cun mantel de

hule a cadros azul e branco e a ambos lados ocupábano longos bancos corridos. Nesa mesa atopábase o que chamara a miña atención; na cabeceira, sentado nunha cadeira e engruñado sobre unha gastada guitarra, cantaba un home, de idade indefinida, unha estraña e melancólica balada, mentres ensimesmados sobre os bancos, varios mozos de ambos sexos, escoitaban calados.

Sobre o hule da mesa, xerras de viño, cuncas, cinceiros, tabaco rubio e negro e un enorme e misterioso cofre de madeira.

Senteime con eles, bebín, fumei e aplaudín ó home da guitarra e a medida que avanzaba a tarde e entraba a noite, o local íase enchendo.

Varios dos xoves deixaban os seus sitios que pronto outros ían ocupando e a medida que os deixaban, depositaban no cofre da mesa o importe que estimaban custaría o viño e o entretemento.

A noite foise facendo camiño. Na mesa, e ó redor dela congregábase cada vez maior número de xente. O taberneiro facía rato que deixara de ler o Faro e afanábase en apuntar nun caderno o que na mesa grande se consumía. Sobre o hule da mesa había xa cuncas de caldo, tortilla, xoubas e pementos, e a medida que se pedía, depositaban no cofre o valor estimado



da consumición. Este tivo que ser baleirado en varias ocasións, e o encargado diso era o home da guitarra que, á súa vez, gardábao nos petos dun raído chaquetón azul mariño que colgaba no respaldo da súa cadeira e que eu me preguntaba que utilidade tería nunha tarde de verán.

O home alternaba as cancións cunhas belas historias, todas elas ambientadas no casco vello de Vigo, “intramuros”, dicía el. Sorprendeume, non que tivera tanto coñecemento sobre o tema, senón o descoñecemento que eu tiña, e iso foi o que me terminou de engaiolar.

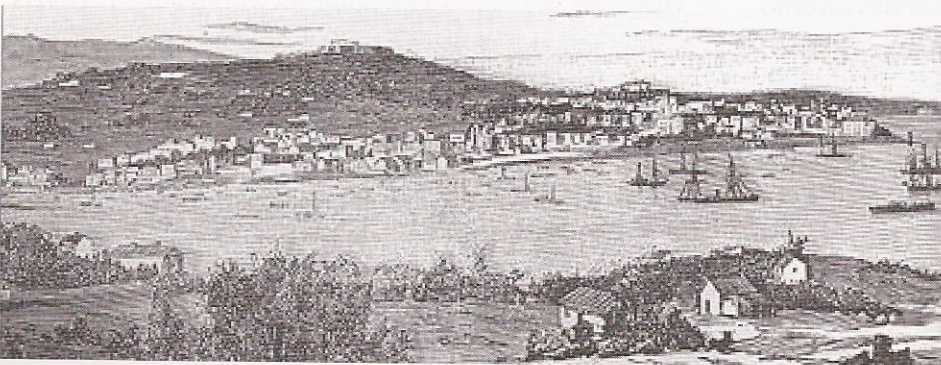
Abandonamos o bar ben entrada a madrugada, despois de que Ruí, que así se chamaba o home da guitarra, fixera contas co dono do bar e gardara nos petos do seu gastado chaquetón o que sobrara que, polo que eu puiden observar, tratábase dunha cantidade considerable... Fora unha boa noite.

Estabamos sós, e dirixímonos rúa Real abaixo. A néboa pechárase máis e mollaba o vello lousado do chan que brillaba baixo a luz amarelada dos farois. Ruí empuñaba cunha man a asa da funda da súa guitarra e baixo o outro brazo, levaba o cofre dos cartos. Iso, e a súa guitarra formaban parte do seu exíguo patrimonio e o que acontecera durante a tarde – noite era o seu traballo habitual ... contar historias e cantar cancións.

Ó chegar á casa na cal eu vivía, díxome: - Nesta casa viviu e morreu o “último converso” e aquí sucedeu unha dramática historia que, sen coñecer o “casco vello” de Vigo non che podo contar.

Intrigado, quedei con el para o día seguinte, para que me ilustrara sobre o “casco vello” e me relatara a enigmática historia do “último converso”.

Ó día seguinte, ben entrada a mañá, comezamos a pasear por Vigo, “ese fascinante milagre do mar” e, polas súas labirínticas rúas da cidade antiga e ignorada, comezou a degrañar a súa historia:



“ Corría o ano 1859. A nosa fiel e mariñeira vila, atopábase, dende 1656, cinguida cun cinto de murallas. Seis portas as gardaban: A do Sol, a do Placer, a da Falperra, a da Ribera, a da Lage, e a de Gamboa. Neste pintoresco barrio, coas súas ramificadas e pinas rúas, bautizadas con nomes mariñeiros, onde redes tendidas ó sol e a viva acuarela de traíñas e pesqueiros ofrécennos os seus mellores aromas de sal, breas e alcatráns... discorren as rúas Peñasco, da Anguila, do Pez, de Pobladores, Peligros, Pescadores, Rúa Alta e a raíña de todas, por algo se



Ile chama así, a Rúa Real. Nela, e onde ti vives agora, habitaba Samuel, un vello xudeu converso que tiña catro fillas e un fillo.

Samuel era ourive, e no baixo da súa casa dispoñía dun taller de pratería onde elaboraba fermosas pezas de ouro e prata que el mesmo fundía na fragua. Eran os seus mellores clientes, os adañeirados comerciantes e o clero, para o cal confeccionaba crucifixos, relicarios e todo tipo de obxectos relixiosos.

Tiña tres fillas maiores, ás que el mesmo se ocupara de casar con importantes industriais cataláns afincados na cidade. Seguíalles o seu fillo Tomás de 22 anos e unha preciosa criatura de 19 anos, o máis prezado don que a súa esposa lle deixáara xusto antes de falecer.

María, que así se chamaba, era a que se ocupaba das tarefas domésticas, mentres que pai e fillo ocupábanse de dar saída ós innumerables encargos do seu taller.

Aínda que converso e fervoroso practicante da súa nova relixión, asistía, acompañado

dos seus dous fillos, á misa de 12 tódolos domingos na Colexiata e celebraba todas as festas de gardar. Era un estudioso do Torá e instruía ós seus fillos na fe xudaica. Iso, e o feito de que ó seu taller tamén asistían xentes pobres para vender vellos obxectos de ouro e prata, que lles axudaba a conseguir algúns cartiños antes de partir cara a emigración, non lle facía, o que se di, moi popular entre a veciñanza.

María era extraordinariamente fermosa, tiña longos cabelos louros e unha pel acanelada que combinaba cos seus preciosos ollos verdes que cambiaban de tonalidade segundo as horas do día. Por ela morrían pescadores, comerciantes, militares,... Pero o seu pai, fiel gardián, tiña reservada para empresas maiores. Ninguén, nin rico nin pobre, era digno dela e gardábaa máis, que á máis prezada xoia do seu taller.

Un mal día, apareceu polo taller un xove oficial de artilleira, abraiante co seus ros e o seu uniforme e María namorouse del. Este home, xogador e rifón, acudía ó taller para empeñar un artístico e repuxado reloxo de prata que colgaba dunha grosa cadea, tamén de prata. Tiña o reloxo, na súa parte traseira, unha tapiña que se abría e mostraba unha borrosa e ilexible inscrición.

Samuel, cheo de cobiza, ofreceu ó militar unha importante suma de diñeiro e deulle a asinar un documento polo cal comprometíase a devolverllo cos seus intereses, nun prazo de seis meses, e de non facelo así o reloxo cambiaría de propiedade. O militar apresurouse a asinalo e saíu do taller co seu diñeiro. Pronto transcorreron os seis meses e o diñeiro desapareceu dos seus petos cunha asombrosa rapidez. O día anterior de expirar o seu contrato, presentouse na casa de Samuel para solicitarlle unha demora. Este negouse e recordoulle que, se non se presentaba ó día seguinte, antes das 12 da noite, cos cartos que lle debía, o reloxo pasaría a outras mans.



Furioso e vermello pola ira, o militar abandonou o taller xurando vinganza. Facía tempo que se fixara na bela moza, que lle miraba engaiolada ó saír de misa ou no paseo dominical na Praza da Constitución a onde el asistía galán e fachendoso, lucindo o seu abraiante uniforme e a súa ben coidada perilla.

O seu maior interese dende entón, foi roldala, acosala e engarguelala con imaxinarias historias e irreais promesas, ata que acabou rendéndoa. Unha vez conseguido, deu por finalizada a súa ruín vinganza deixando á moza embarazada.

María morreu de pena e de vergoña ó cabo de dous meses, non sen antes confesar ó seu irmán a causa do seu mal.

Esa mesma noite, Tomás, cheo de ira e de dor, foi a polo militar, esperándolle á saída da taberna da rúa da Amargura a onde soía acudir. O militar ó saír e ver a Tomás fóra de si, esgrimiu o coitelo que sempre levaba disimulado na súa casaca e cando este se achegou, dunha certa puñalada, atravesoulle o corazón.

Samuel, ante tanta desgracia, apareceu ó cabo de tres días, colgado da viga que suxeitaba a grosa cadea da súa fragua... Entre os seus dedos, enroscado, colgaba a cadeiña que suxeitaba o reloxo ó que se lle abriera a tapa e, na que xa pulida, líase claramente a inscrición que facía alusión ás horas: VULNERAT OMNES, ULTIMA NECAT (<Todas hieren, la última mata...>)."

Asombrado de que isto ocorrera, xunto onde eu vivía, pedinlle a Ruí que me seguira contando historias... pero contestoume:

- Cando coñezas o Arco de Quirós, a rúa Imperial, a rúa Oliva, a rúa Triunfo, a Praza da Constitución, a Praza das Cebollas, etc. quizais che conte máis historias, pois cada unha delas ten a propia.

A CASTAÑA NO MERCADO XAPONÉS

Por: Manuel Posada González

Enxeñeiro Comercial e Tecnólogo do Marrón Glacé



A cara do aduaneiro xaponés acendeuse. Miraba unha maleta chea de castañas secas e peladas, ou sexa, pilongas.

- ¿Kore wa nan des ka? ...

A miña resposta foi inmediata:

- ¡Kuri kuri!

Ergueu a cabeza e dirixiuse ós seus compañeiros na súa lingua emitindo sons de asombro e chamando a súa atención porque atopara 10 quilos de castañas nunha maleta.

Nunca vira tal alegría nunha zona de aduanas dun aeroporto e menos no de Tokio que se caracteriza pola súa seriedade e limpeza. Tódolos axentes levaban guantes brancos e o estado dos uniformes era perfecto.

Kuri, como facilmente se pode desprender do anterior, é a denominación da castaña en xaponés, pero ten outros significados: Agasallar castañas en Xapón é desexar sorte e Kurisumasu significa o Nadal, a Noiteboa e as súas felicitacións.

Era doado ser ben recibido en Xapón e máis con ¡10 quilos de castañas!

O difícil era vendelas. Á chegada ó hotel merquei bolsiñas pequenas para facer mostras. Dediqueime a reencher as bolsiñas con 50 gramos e paralelamente chamaba por teléfono ás empresas posiblemente compradoras:

- ¿Mosimosi? Contestaba a telefonista

- ¿Speak english, please?

- Chotomate kudasai... (espere un momento por favor)

E comezaba a falar en inglés un cidadán cun acento xaponés que tiraba para atrás. Mesturaba palabras en xaponés constantemente e soamente empregaba infinitivos (como os indios nas películas do oeste).

- Food stuff departament, please.

O diálogo era heteroxéneo pero ó final concertaba unha reunión. Unhas veces na empresa e outras no hotel.

O comezo da reunión foi simpático pero, no mellor momento, apareceu un cidadán cunha bolsa similar á que eu levaba. A primeira vez que vin aquelas castañas secas véuseme o ceo enriba. Eran unhas castañas pilongas moi limpas, sen restos de pel e cunha cor uniforme. A mellor calidade que vin na miña vida. Ó contemplalas ó lado das outras, pedín ó sumo facedor que me tragara a terra.

Cando recuperei o alento, puxen unha cara de "póker" e observándoa atentamente, ó mesmo tempo que miraba as miñas, dixeron:

- ¿Non parecen moi clariñas?

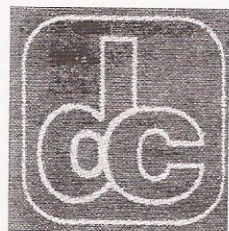
As miñas estaban secas de xeito tradicional nun "sequeiro" ou "canizo" e notábanselles as manchas do fume e diversas coloracións. Os restos de pel abundaban.

Os xaponeses puxeron unha cara asustada e sorprendida.

Facía pouco que ocorrera o envelenamento por vertidos de compostos orgánicos de mercurio na baía de Minamata en Xapón. As consecuencias do consumo de



O autor, coas conseguintes bandeiras, nunha reunión



C./ Sol, 40 - 42
15402 - FERROL
Tel./Fax: 981 359 171

DECOCVADRO, S.L.
COMERCIAL DE BRICOLAGE Y FERRETERIA

Especialistas en:

- Armarios empotrados
- Puertas blindadas
- Puertas de interior
- Muebles a medida

"Aproveche durante este mes nuestras ofertas"

- Encuadernación de cuadros
- Objetos de regalo
- Junquillos, frisos y tarimas

peixes e algas da zona, contaminados por estes residuos, foron catastróficas para a poboación. A raíz deste feitos, os xaponeses tiñan un terror atroz cara a calquera aditivo alimentario.

- ¿E cre vostede que foran branqueadas?
- Pois (coa miña cara de “póker”)... é posible.



○ marrón Glacé en Xapón

- ¿E, con que se puideron branquear?

Nese intre sentínme coma o pescador que collera a peza: soamente tiña que tirar suavemente da liña. Pois, home non sei, quizais Anhídrido

- Sulfuroso, EDTA, Hipoclorito Sódico, poderían empregarse tantos productos.

Os italianos son uns vendedores excepcionais pero, aquel ano, ganámoslles a partida e vendimos moitas máis castañas que eles. Tal vez a técnica de venda non foi moi ortodoxa pero ... ¿qué faría o lector no meu lugar?

Era curioso contemplar un mercado xaponés cun posto de mazás importadas de California increíblemente apetitosas, de aspecto inmillorable, brillantes e coloreadas coma a mazá que mordeu Branca Neves. Enfronte, unha señora de avanzada idade tiña nun cubo unhas mazás atacadas por vermes e virus. Estas eran máis caras que as californianas. Preguntado, o meu acompañante contestou: - O único xeito de saber que unha mazá non foi tratada con insecticida é que fora comida parcialmente por un insecto.

Consúmense outras variedades de castañas en Xapón:

A castaña clásica xaponesa: Que ten a segunda pel moi pegada ó froito e hai que pelala como

as patacas. O seu aspecto é raro pois non ten forma de castaña.

A castaña china: Consúmennas no inverno asada con mel e cantos rodados de pequeno diámetro. Son pequenas e pélanse moi ben.

Actualmente os xaponeses importan castañas peladas e conxeladas pero son moi selectivos para face-las operacións. Entre que se lles pasa a oferta e toman unha decisión, pasan meses. Mercan normalmente ó mesmo proveedor e facer un cambio é difícilísimo. A súa fidelidade co proveedor é proverbial e soamente comparable á fidelidade que esperan deste.

A súa organización é moi piramidal, pero a toma de decisións faise en comisións vinculantes. Calquera xaponés pregunta por aspectos dun negocio que, aparentemente, non teñen ningunha relación.

Aínda que non ten nada que ver coas castañas (vexetais), apúntolles unha frase xaponesa de bastante utilidade:

- ¿Oocha na mini ikeimasen ka?

É posible que teña algunha falta de ortografía pola miña falta de coñecemento do xaponés e estar escrito en Romaji pero, se se pronuncia en galego, enténdese perfectamente: ¿Queres tomar unha taza de té comigo?

As frases en tódolos idiomas, xa se sabe, poden ter varios sentidos ou usos. Deixo ó lector e á súa imaxinación, a interpretación máis ó seu gusto ou desexo.



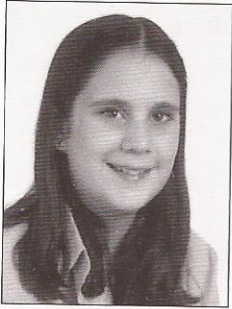
Doces preparados con castañas

I CERTAME LITERARIO "AUNIOS"

1º Premio, Menores de 15 anos, no apartado "Illas Galegas"

NA NOUTRORA ILLA DE O GROVE "O RAPAZ"

Por: Andrea Fernández Iglesias



Dicían os meus avós que dende nenos con 8, 9 ou 10 anos, amarrábanse a un remo para aprender o oficio do mar. Neste medio medrábase pronto, segundo din e comentan os vellos.

A aprendizaxe, desapiadada ás veces, duraba anos, pero mentres non chegase a home, a condición de rapaz era dura. Chegaba a durmir a bordo, máis ben porque na casa non había sitio, botado no chan da quilla ou sobre palla de centeo.



Chamaba no amencer, un a un, ós mariñeiros e tiña que ter a embarcación preparada para facerse ó mar, limpa e perfectamente aprovisionada de patacas, auga, cacharro para a caldeirada, isco, ..., e demais útiles.

Á hora de pescar, o rapaz ocupaba o peor lugar no barco, á proa, de modo que tiña que afinar moito e ter moito tento nos dedos para facer algunha captura.

A paga era a aprendizaxe. Non era moito, pero tampouco pouco, pois de isto dependía a súa futura vida. Xa en terra, o rapaz, encargábase da

buguina coa que a súa presenza polas portas das casas era habitual na procura de vender as súas capturas.

O rapaz de a bordo tardaba máis ou menos tempo en pasar a home, segundo se lle dera o oficio. Dende moi novos, algúns "apuntan á boa liña", e dicir, amosan boas cualidades, de maneira que un día o patrón sácao da proa e dálle un sitio no costado, entón dise que pesca para o barco.

O paso de rapaz a home, nalgúns lugares, tiña un carácter ritual. Había probas, coma levantar o rizón a pulso dende o fondo e metelo a bordo. De conseguilo, o patrón dicía: - "temos un home a bordo". Desde ese momento gañará o quiñón de home.

Ás veces, cando a estancia no mar prolongábase durante días, como era normal, o rapaz era o encargado de preparar a caldeirada de a bordo. Nela cabía de todo: sardiñas, buraces, raias, cariocas, etc. O rapaz prendía o lume no panel de proa, sobre a lareira (pedra plana que facía de fogón); o peixe cocíase con auga salgada; comíase na cuberta, sobre os cachos de pan de bola; coma garfos gastábanse os dedos e se había moito sol ou chovía, improvisábase un toldo coa vela.

Recollidas as artes e rumbo a casa, nada máis atracar no peirao, o rapaz era o último en abandonar a embarcación.

Despois tiña que axudar ás vendas, recoller as artes e manter todo a punto para a próxima singradura. Con todo elo ó rapaz quedáballe moi pouco tempo para os xogos ou para outros aspectos do lecer.

É entón cando te das conta que os anos non pasan en balde e ollas atrás no tempo e, ó carón dos vellos, agrandas máis se cabe os ollos coma para querer velo todo e prestas atención a todas as historias que se van perdendo no transcorrer das súas vidas.

I CERTAME LITERARIO "AUNIOS"

1º Premio, Menores de 15 anos, no apartado "Arquipélago de Ons"

O BURATO NEGRO DA ILLA DE ONS

Por: J. Manuel Pérez Soutullo

Capítulo I

Xan é un neno de 12 anos que vive en S. Vicente de O Grove.

Un día ía facer unha excursión á illa de Ons cos seus pais e un curmán, que se chamaba Rafa. Ían en barco e o seu curmán Rafa estaba moi nervioso porque era a primeira vez que viaxaba en barco. O barco saíu un sábado do mes de xullo para pasaren en Ons unha semana.

No medio do camiño, Rafa díxolle a Xan:

- ¿ Ti non te mareas indo nun barco ?

- ¿ Quen, eu ? Non

- Agora que me lembro – dixo Xan - ... ¿ Ti non oíches falar do Buraco Negro da Illa de Ons ?

- Si, pero... ¿ Ti que crees que habrá dentro dese burato ?

- Non o sei exactamente, pero un garda chamado Anselmo morreu nel e puxéronlle unha cruz ó pé do Burato e ninguén sabe a onde foi parar.... ¿ Disque morreu ?

E dicindo esto, o barco atracou na Illa de Ons.

Rafa e Xan saíron do barco para axudarlle ós pais a montar as tendas. Xan e Rafa durmían nunha tenda e os pais de Xan durmían na outra.

Cando remataron, Xan e Rafa foron dar unha

volta pola illa, viron o faro e logo chegaron ó "Burato Negro". Rafa exclamou:

- ¡ Isto é increíble ! ¡ Que pasada !

- ¡ É alucinante !

Xan achegouse un pouco cara ó Burato e viu todo negro alí dentro. Logo díxolle a Rafa:



- Vouche dicir unha cousa, pero non llo digas a meus pais.

- De acordo, non llelo direi, pero... ¿ Que é esa cousa que me queres dicir ?

- Eu trouxen unha corda. Podémola amarrar na póla que está xusto encima do Burato Negro e a outra punta amárroa eu á cintura; ti quedas arriba para soltar e recoller corda. Ti terás un "walkie – talkie" na túa man e eu terei outro abaixo para comunicarcho todo. Tamén levarei unha lanterna e unha cámara de fotos.

BAR LONXA

PORTONOVO

Teléf: 986724333

* ALBARIÑO

ESPECIALIDAD

*PESCADITOS

*MARISCOS

EL PUERTO. CÓMODA TERRAZA

- Vale, ¿cando o faremos ?
- Esta mesma noite.
- ¿a que hora ?
- Ás 12:30, cando todos estean durmidos.

E así foi. Esa mesma noite fixérono.

Cando chegaron ó Burato, Xan baixou e, ó alumar coa lanterna, viu un monstro e mandou subir a corda. Recolleron todo e regresaron á tenda. ¡ Xa estaban asustados dabondo !

Capítulo II

Ó día seguinte decidiron ir de novo ó Burato e descifrar o misterio do monstro. Querían saber se o monstro era Anselmo ou se o monstro comera a Anselmo...

E foron de novo ó Burato e fixeron o mesmo de antes, para saber aquel misterio.

Baixou Xan, viu ó monstro e deulle cunha vara no ollo. A vara quedou pegada na goma babexante que lle saía por el.

Entón Xan preguntoulle:

- ¿ Quen es ?
- Aaannssseeelllmmmooo.
- ¡ Quita o disfrace !

Nisto o monstro caeu ó chan e un home con traxe de vixiante apareceu tras del dicindo:

- Teño 109 anos. Nunca se envellece aquí abaixo, pero os anos pasan igual.

Entón subiron. Xan e Rafa levaron a Anselmo á Garda Civil e explicáronlles todo.

Anselmo viviu ata os 150 anos sen que ninguén o molestase facéndolle absurdas preguntas.

