



ARREDORES DE SANTANA OS TRABALLOS DO ANO "A SEITURA e a MALLA"

Por: José Manso Gómez

A SEITURA

Era un dos grandes traballos do ano. Era a sega manual do "pan", a base de fouce. O cultivo de cereal antigamente era todo de inverno, xa que as sementes de primavera non fixeron aquí a súa aparición ata ben entrados os anos setenta; polo tanto, chegado o San Pedro (29 de xuño) ou máis tarde do San Benito (11 de xullo) era o momento de facela en boa sazón.

As fouces, mercadas na feira de Xinzo do 14 (só os truáns o deixaban para o 27) e ben afiadas agardaban xa na palleira ben envolvidas en frampas de palla. Cada casa soia face-la súa, a non ser que algún familiar ou veciño quedara moi atrasado; entón, o que xa rematara a súa, íalle botar unha man.

Cada segador collía dous regos cada vez e tiraba con eles cara adiante; procuraban ir na mesma liña ou só a un paso ou dous máis atrás, co compañeiro, coa finalidade de non estorbar ó volver a palla.

A palla íase deixando sempre do lado esquerdo, segando coa dereita, normalmente, e agarrando coa esquerda co dedo polgar cara arriba. Para soltar a presa, e tendo en conta que a palla se inclina pola parte da espiga, coa fouce axudábaselle a gana-la volta á altura da cabeza do home; deste xeito facíanse as gavelas.

Unha vez rematada a leira, non se ataba de inmediato senón que se deixaba para o día seguinte, normalmente para a tarde, coa finalidade de que secaa ben a palla e lle caíra a herba.

A sega era unha faena dura pero requiría, sobre todo, moita destreza. Un bo segador era un home que adquiría un certo rango e prestixio e na taberna e nas conversacións cotiás, saían a relucir as súas proezas. Os bos segadores iniciábanse xa de nenos. Moitos tiveron os seus primeiros

transos con 13 ou 14 anos nos mares de trigos de Castela, onde, segundo contaban anos máis tarde, tiveran que apancar ó par doutros homes xa curtidos, sen a máis mínima consideración (coido que esta teima das segas dos galegos en Castela encerra unha verdadeira mina para un tratado de socioloxía).

A ATA tiña o seu segredo. Había bos segadores que non daban a talla na ata porque nesta angueira os homes tamén se medían as forzas. Para atar enfiábase un só rego e íase recollendo a palla ata que non se podía abarcar máis pan co brazo, entón detíñase, collía e cruzaba pola parte

da espiga dúas presas de palla para facer a "vincalla" o máis longa posible, retorcíase e dobrábase pola metade, metíase por debaixo do feixe coa man esquerda, e recollía a dereita pola outra beira; volvíase retorcer e sometíase o que ficaba do vencello no cañoto da palla.

O proceso de enfeixado era o máis complicado; para aforrar tempo, outra persoa podíalle ir dando xa vincallas, previamente feitas. Deste xeito facíase "o mollo". O mollo tiña moita importancia, xa que constituía a unidade de medida do pan sen mallar. Cada 25 mollos facían unha "pousada", cada 25 pousadas facían un "carro". O capital dunha persoa medíase "nos carros de mollos" que collera. Ó final, xuntábanse os mollos en varias moreas para faceren os "medoucos" ó longo da leira. Para

montar o medouco, púñanse os mollos en montóns circulares, co cañoto cara abaixo e coa espiga sempre cara arriba, con miras de que, en caso de choiva, se puidera enxugar de seguida o gran. Os medoucos ficaban na leira ata o día da "acarrexexa" e así podían pasar unha semana ou quince días. Nunca ninguén, por aquel entón, oíu falar de roubaren o pan na leira.



A **ACARREXA** requiría xa da axuda de varios veciños ou familiares cos seus respectivos carros; un día para un, outro día para outro. O carro debía ir provisto de estadullos longos. Os primeiros mollos cravábanse neles. En canto os mollos subían máis cas rodas, íanse ancheando máis cara fóra, para gañar máis capacidade de carga.

En canto se cargaba, apertábase cun sedenlo ou adival. A medida que os mollos ían chegando á aira, comezaban a facer **a meda**. Debaixo dela poñíanse uns feixes de leña para illar o pan do chan; a este montón dábáselle o nome de **pé**; á meda dábáselle forma circular xa dende o fondo e fáselle abrindo barriga ata unha altura duns dous ou tres metros, segundo a dimensión que fora a ter. Despois volvíase a reducir paulatinamente deica o **cumio**, onde eran tres ou catro mollos os que pechaban a meda e tapábanse por riba de todo cun feixe de palla do ano anterior para protexer o pan en caso de choiva.

As airas soían ser comunais e nelas podían ir as medas de ata 7 ou 8 veciños e inclusive as de todo o pobo. En Santana había unhas 6 airas para un censo duns 35 veciños. Aínda hoxe fican algunhas con nomes de “a Aira de Riba”, “a Aira de Baixo” e “a Aira”. Un forasteiro que lle botara unha ollada á aira deducía de seguida se había ricos ou non pola dimensión das medas.

A MALLA

Ao menos dende os tempos da guerra, o pan mállase a máquina. A malladora máis antiga que eu coñezo era da marca Ajuria. Era un aparello con catro pequenas rodas metálicas de 1'80 m. de altura, cun armazón plano de madeira na parte traseira e un gran cilindro no interior para machucar a espiga ó pasar a palla ó través del. Os primeiros motores eran de petróleo, refrixerados mediante unha caldeira aberta que había que encher de auga en cada aira denantes da malla. Ían asentados sobre unhas andas de madeira, tiñan un tubo de escape en cheminea e, dun lado, unha gran roda ó redor da que ía a polea que enganchaba coa máquina; no centro da roda había un dispositivo para meter a manivela. Varios homes, dos máis forzudos, tiñan que arremeter con ela para que o motor acendese. O son era estrepitoso e á súa beira, había que berrar para poder entenderse.

Recordo un motor antiquísimo propiedade dos socios: Xoán da Torre e Benigno Facheque, do Castro, e famosísimo en todo o contorno, chamábanlle “Pedro”.

Era de marca “Lister”. Entre o motor e a malladora había que interpoñer un **trambollo** coa finalidade de tensar a polea. A tarefa de preparación e posta en marcha destes aparellos antes de cada malla, podía ser un labor non pequena.

A malla era o traballo comunitario máis importante que se facía no pobo. Nela participaban tódolos veciños, polo menos un de cada casa. Para a malla, a Santana estaban anexionados os da Ladeira, 6 veciños máis, e parte



dos do Castro, outros 7. Cada un tiña a súa misión na que era especialista xa que a desenrolaba tódolos anos en todas as mallas: Había os “**palleiros**” que realizaban o traballo de máis prestixio, e que eran os encargados de facer uns elegantes palleiros con palla xa mallada; os “**correiros**” – mozos – encargados de **subi-los feixes** da palla ó palleiro cunha “**corra**” de **salgueiro** ou xesta, por medio dunha escala sen necesidade de **agarrarse** coas mans e sen caer nin trembelicar.

Precisábanse dous para botar os mollos dende a meda de abaixo, outros dous para desatalos e levalos á máquina; tamén estaban os do *angazo* que ían sacando a palla miúda que caía no grao; outros usaban o *rodo* para ir amontoando o grao. Dous homes provistos de *galla* sacaban a palla dende a máquina e acercábanlla ás mulleres – tarefa preferida das mozas – que ían collendo, emparellando e botando sobre das *corras* que os correiros, en turno, íanlle poñendo ó xeito. Era unha boa oportunidade para se gastar bromas entre os mozos.

Ás mulleres máis vellas estáballes asignado o traballo de ir apartando o grao cara a unha beira con rodo e vasoira. Deica mediados os anos 60, era necesario unha segunda máquina para limpar o grao: era a *limpadora*. Consistía nun mecanismo sobre rodas provisto dunha manivela coa que se movía un gran ventilador e, por medio de rodas dentadas, tamén sucesivas peneiras nas que ía caendo o grao que se botaba en sucio e a caldeiros na *moxega* situada na parte superior.

Ó final do proceso a palla moída saía disparada cara atrás e o grao limpo, pola dianteira. Esta tarefa deixábase para despois de rematadas as mallas e facíase tan só cunhas 8 ou 9 persoas.

Rematado o traballo, o propietario da malla repartía pan e viño a fartar e a xente, provista con compango que ía buscar ou lle levaban da casa, comían todos xuntos na aira ó carón da sombra dos palleiros. Se a comida correspondía á do mediodía, levábase da casa unha potiña coas patacas guisadas, ou o que houberan de comer aquel día, e ían tamén outros máis da casa, aínda que non houberan traballado, sobre todo os rapaces, para os que todo aquilo era unha festa, xa que despois de comer e beber, a xente falaba polos cotobelos contando historias, contos e cantando.

Xa dixemos que a palla, antes da malla, medíase en carros. Unha vez mallado e limpo, o grao medíase en “*tegas*” para ir á “*tulla*” – varias tegas facían unha “*fanega*”, - varias fanegas facían un “*ferrado*”.

As mallas comezaban por unha punta do pobo e ían pasando sucesivamente de aira en aira ata rematar pola outra banda. Os primeiros que foran mallar tiñan que ir buscar a máquina de mallar e limpar e mailo motor no carro das vacas ó pobo onde estiveran dispoñibles. Nos anos 60, cando xa había luz eléctrica, foron aparecendo xa unha malladoras máis modernas que mallaban á vez.

