

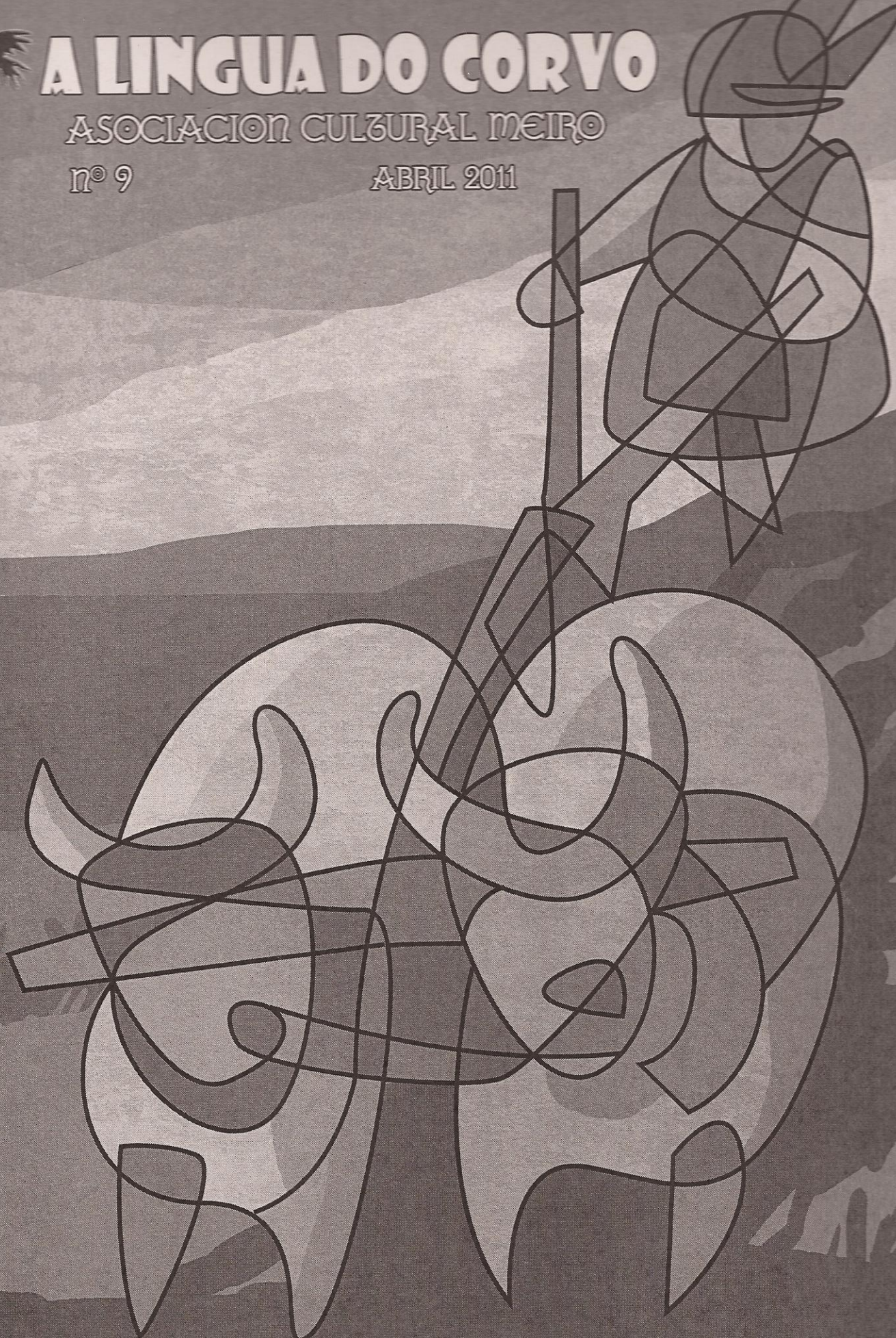


A LINGUA DO CORVO

ASOCIACION CULTURAL MEIRO

nº 9

ABRIL 2011



www.meiocrorvo.org
meiocrorvo@gmail.com

DOAZON: 3 €



A verba do Corvo

Bato as ás sen descanso, pero non sei se este ano darei chegado. Malia o meu esforzo, co vento en contra non resulta doado facer cume alí, na aldea de Meiro. Sexa como for, sirvan as miñas verbas para testemuñar o acontecido nos últimos tempos e convidarvos a avanzar por estas páxinas escritas na lingua do Corvo.

Como cada marzal, os grans escuros devecen por facer soar o cacarexo do muiño, mesmo a pesar dos impedimentos que puxemos os larpeiros de tan saboroso millo. As voluntarias e voluntarios da Asociación Cultural de Meiro houberon de botar ata tres veces a semente que lles fomos peteirar os corvos. Por sorte, aínda hai quen tenda unha man de xeito desinteresado. Fronte ao xabril, nesta ocasión brindouse un inesperado Robin Hood que se atopaba de vacacións por estas terras e que se ofreceu a vir a Meiro co seu arco e as súas frechas.

No entanto, o desgusto que provocan os depredadores do gran negro non é nada comparado coa mágoa das ausencias. Foi un ano duro no que se foron algúns deses veciños que sempre estaban aí, pulando para que o soño saíse adiante. Xa non escoitarán o estourido da auga facendo xirar o reducio pero, dun xeito ou doutro, estarán sempre connosco.

É o ciclo da vida e do millo, as forzas naturais, que nas últimas datas trouxeron tamén malas novas do outro lado do mundo, alá onde o voo do corvo xa non chega. O terremoto e o 'tsunami' en Xapón deixaron claro que o home nunca será quen de dominar a natureza, nin sequera nun dos países máis avanzados do planeta. Ao borde da apocalipse nuclear, cómpre cuestionarse aquilo que demos en chamar progreso. É facémolo dende a defensa do tradicional e dun desenvolvemento sostible.

Os ventos do Oriente lembráronnos hai uns meses que moitos gobernos non respectan algo tan básico coma os Dereitos Humanos. Unha cadeira baleira denunciaba en Oslo que o intelectual chinés Liu Xiaobo segue encarcerado. Unha cadeira que hai tres décadas ocupara un bo amigo de Meiro, o Premio Nobel da Paz Adolfo Pérez Esquivel. Nomeemos tamén aquí Mario Vargas Llosa e o seu discurso ao recoller o Nobel de Literatura.

Os discursos e o idioma no que se pronuncian abriron regos de discordia nos últimos tempos, cando deberían ter servido para sementar o entendemento. Tivo que ser unha parlamentaria vasca quen estreara a lingua de Rosalía no Senado, despois de que unha galega rexeitara facelo, no primeiro día en que se autorizaba o uso das linguas cooficiais na cámara.

O corvo fala e falará sempre na lingua de seu, defendéndoa como defende o millo escuro. O galego nas aulas debería medrar coma os milleiros nas leiras. Nas aulas, no traballo, na rúa e en publicacións coma e sta, que avoga polos valores propios. Dende a carpintería de ribeira ata o gando autóctono, das aves endémicas á sanidade pública. Os artigos aquí recollidos vanse debullando como a espiga secada no hórreo. Os autores e autoras sóbennos polas costas de Meiro e Hermelo, lévannos debaixo da viña, mergúllannos nos máxicos bosques do almanaque celta e descóbrennos unha veiga no mar. Non faltan textos de inspiración poética, nin sequera un alternativo conxuro da queimada. Cada achega é imprescindible para armar este palleiro que é A Lingua do Corvo. Que vos preste!



Pregón 2010

María campo

Pido licenza, señoras,
para ser a pregoira
do Millo Corvo de Meiro
a onde a súa xentileza
me trouxo esta mañá
da nacente primavera.
Señores, pido licenza.

Fareino usando o romance
igual que os cegos nas feiras.

Veño de terras de lonxe,
mais a distancia é pequena
cando nos chama a amizade
e nos empuxa a querenza.
Desculpen se non atino
coas palabras, pero levan
toda a miña gratitude
por me convidar á festa.
E agora vou comezar
por contarlles unha lenda
que quizais xa escoitaron,
pero volvamos a ela:

Trata das xacias dos ríos.
Esas raíñas das augas,
tecen con fíos de ouro,
teas moito refinadas.
Seica llas dan a quen diga
cal é resposta acertada
a unha serie de adiviñas
aínda abondo complicadas.
Ai daquel que entre no xogo,
será lamprea se falla,
agás que unha mazaroca
de millo corvo a esa dama
lle entregue como agasallo
por cada resposta errada.
Se mo permiten, eu quero
tirar de aquí unha ensinanza,
mais cómpre que para iso
sexo Galiza esa xacia

que pregunta aos gobernantes:

“Adiviña adiviñanza,
cal é a lingua de noso,
a de fóra ou a da casa?
A que eu construíno no tempo
con alegrías e bágoas
ou a que veu de Castela
cos que un día dominaban?”

“Son as dúas por igual”,
responden con moita saña.
E a xacia – Galiza di:
“Esa resposta está errada,
cadaquén fale o que queira,
mais déixense de parvadas.
De Galiza é o galego,
a outra é lingua emprestada.
Ou me dan o millo corvo,
ou son lampreas nas augas”.

E non teñen millo corvo
os moi ilustres señores,
que as cousas da tradición
sempre as quitan e non poñen.
Se acaso fosen touradas
ou bailes doutros folclores,
rancheiras e sevillanas,
haloween ou “rocanroles”;
pero iso do millo corvo
non o viron nin de lonxe.
E consultan na internet
e daquela xa descubren
que en Meiro o teñen e coidan
como un tesouro ben nobre.
“Dádenos, por Deus un pouco
-berran ao borde da morte-,
non queremos ser lampreas
e rematarmos no pote!”
E as boas xentes de aquí
simplemente lles responden:
“Ídeo buscar a outra parte,

Meiro non paga traidores”.
 Ou talvez non. Compasivos,
 danllo a cambio de que tornen
 ás raíces e defendan
 a nosa historia e os nomes
 que deron a cada cousa
 quen foron nosos maiores.

Mais, amigos, este é un conto
 e nos contos hai xustiza,
 pero na vida real
 conquistase día a día.
 Fixésteslla ao millo corvo
 e farédeslla á lingua.
 Foi por moura desprezada
 e estaba case esquecida
 pero vós resucitastes
 esta especie exquisita.
 Vós sodes a dignidade
 nesa loita que non mingua
 por todo o que nos define
 como o pobo que é Galiza.
 No millo corvo regresa
 a suor dos que o cultivan,
 o amor da terra que o acolle,
 o sol e a auga que o crían.
 Quen sementa toca os dedos
 dos avós que así o facían
 e pasa aos netos dos netos
 o mesmo soño que o guía.
 Viva, pois, o millo corvo!
 Que viva Meiro, que viva
 en todos os xenerosos
 que apostan nesta partida!
 Rulou o muíño da Presa
 e converteu en fariña
 o grao que agora xe é torta
 en perfecta sinfonía
 de cor, sabor e nutrientes.
 Reloucan as zamburiñas
 e o polbo a ser empanada
 nunha muiñeira continua.
 Agora xa só nos cómpre
 pedir que faga bo día,
 que a festa sexa rachada,
 que vos reborde a alegría,

que a forza do millo corvo
 e todo o que simboliza
 nos acompañe hoxe e sempre
 polos camiños da vida.

Traian a risa nos labios
 e deixen moi lonxe as penas,
 que para criar bo sangue
 hai que rir e darlle ás pernas.
 Non hai tempo máis perdido
 que o de remoer tristezas.

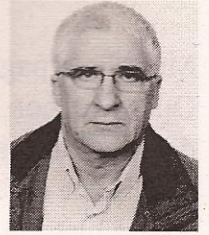
Que o mundo anda mal é certo,
 que a crise non é pequena,
 as ganas de troula baixan
 e ás veces, os anos pesan.
 “Non está o forno pra bolos”
 dinnos persoas severas,
 mais sabemos que amolecen
 e rin con nós cando hai festa.
 Xantar xuntos fai amigos
 e a música amansa as feras.
 A paz é filla do pan,
 compañeira da mantenza.
 Como din os mariñeiros
 loitando contra a tormenta:
 “Se nos canta o corazón,
 seguro que aguanta a vela”.
 Así que, amigos e amigas,
 fagan caso á pregoeira:
 coman hoxe o millo corvo
 que é unha fonte de afouteza.
 Que corra o albariño nobre
 e que corra a tinta femia!

Aquí remata o pregón,
 graciñas pola paciencia.
 Viva Meiro, viva o millo
 e que viva a nosa terra!



POLOS CAMIÑOS DE MEIRO

Fernando Otero Otero



Neste mundo de hoxe en día, no que un se perde polos Centros Comerciais de calquera cidade, para mercar as mesmas cousas, feitas nos mesmos lugares, sempre lonxe de nós, nun mundo que chaman globalizado, e que por mor da comunicación nos obriga a consumir toda caste de produtos alimentarios, sen pararnos a cavilar no significado das explicacións que poñen nos seus envoltorios, chama a atención que nunha aldea que nunca saíra nos mapas das escolas, a alguén se lle ocorrera poñerse a facer o pan a secas, o de toda a vida, feito como foi feito sempre polos devanceiros. Pan no que non caben as explicacións que teñen os outros que se mercan nos anteditos centros. Pan de millo. De millo corvo. O millo que denantes se tiña por máis ruín, quizais por ser negro.

Do millo corvo e de todo o seu proceso, incluído o complexo e riquísimo entorno etnográfico ao que vai aparelado, xa se escribiu dabondo. Persoeiros capacitados e recoñecidos plasmaron nas follas desta revista os seus relatos, tanto que fosen científicos como divulgativos, e incluso poéticos. Todos eles caeron na conta de que o experimento valeu a pena. Como non ía a valer a, se con iso se conseguíu nada menos que unha nova xeración de rapaces puideran mirar "in situ" como os bois labraban o campo, como se empalleiraba o millo, como se moía, e en fin como saía do forno? Unha xeración máis, que algún día poderá contar como cheiraba o esterco da corte, ou como a terra se metía entre as botinas e os pés ao iren detrás do arado. Unha xeración máis que no seu léxico contará con palabras coma: rella, grade, cunca, cacarexo, cabezalla, fungueiro, artesa, empilladeira... Palabras que xa se podían dar por perdidas na nosa lingua, esa lingua que nos van debullando pouco a pouco, coma se dunha espiga de millo corvo se tratase.

A aldea que non saía nos mapas e que conseguíu esta milagre por mor do traballo dos seus veciños e o noso, un chisco quizais esquecido Meiro.

Meiro sempre foi unha aldea de paso. De paso da Portela a Ermelo. O día de Santiago todo o mundo tiña que pasar por aquí, atravesando costas e corredoiras. Porque a Meiro pásalle coma a Vigo,

todo son costas. Cada lugar da aldea ten a súa. Pola Lagarteira ou polo Montiño, por Quintáns, ou polo Regueiriño. Os veciños xa están afeitos as laxes polas que denantes chispeaban as lamias dos carros de bois, e que hoxe recubriron con piche. Costa abaixo botaban os rapaces hai cincuenta anos os carros das piñas, as carrilanas, os domingos á tardiña, dende a parte de enriba do lago Martises, seguindo por Vilariño, sen freos na curva onde moito máis tarde houbo unha das primeiras plantacións de kiwis. Pancho Moro, José o Pote, Constante de Vilas, Toñito, José da Brisa...

A aldea de Meiro ollada de lonxe, semella estar incompleta. E é verdade, fáltalle a capeliña que teñen case que tódalas aldeas. Bótase de menos unha campá a repenicar nas mañanciñas do domingo. Quizais para compensalo ten un espléndido peto de ánimas, o mellor de todo o Concello dedicado a San Antoniño. "San Antoniño dáme un homiño" que dicían as solteiras. Por certo, o santo non se mira de tan escondido que está coa porta fechada e todo. Porque é de supoñer que o santo está dentro. Por fóra sempre cheo de flores. Antes seica lle botaban tamén espigas de millo, non necesariamente corvo, xunto coa esmola de patacos e realiños. Cada un sente a devoción a súa maneira, e se coas espigas o santo respondía, moito mellor. Por outra banda, os veciños se non tiñan capela utilizaban a escola como substituta coa catequese incluída e todo quedaba na casa.

Os campos de Meiro, Escobelos, Barreiros, A Filgueira, Os Piñeiros, A Fontaiña, Os Marquiños, sempre estaban sementados e labrados. Foran xornaleiros o señor Manuel Calderilla de Quintáns, Moncho de Cuña, ou Vilas o Millado. Sempre atrás dos bois, e naturalmente tamén había casas de labranza fortes, coma a do señor Manuel de Curra.

Viñan as piñas, que abondaban, os piñeiros de San Pedro de Cangas, traían carretas de catro rodas que gardaban en Barreiro. Hai que ter en conta que a estrada aínda non estaba asfaltada. Era auténtica, enxebre. As piñas vareábanas coma se fosen olivareiros de Xaén.

Por esas datas rematando os cincuenta, a taberna máis popular, era a de señor Pancho en Quintáns. Daquela as tabernas tiñan de todo, preparaban ben as postas de bacallau fritidas, e a caldeirada de zapata ou de maruca eran o prato forte da casa. Con pemento ou sen el. Outros taberneiros eran o señor Ramón Blanco, Ramón Villar, ou o Habanero que dispoñían de xogo de chave para acompañar entre cunca e cunca.

Do que non andaban mal era de bailes, a festa gustáballes ben. O baile do Pino, estaba na última casa contra a estrada de Ermelo, a de Eulogia. Cando tocaban Os Terribles, era de medo aquilo. Tamén levaban a Delmiro, Rin Ran, e Miterio, que era coma se fosen da casa. Facían baile así mesmo na Casela na casa de Pedro o albanel, aínda que o máis popular quizais fose o da Pirica en Quintáns. Os domingos e días de festa coma San Martiño ou San Antoniño, o bailongo era sagrado. Eran bailes, nos que o remate, case que sempre había leña, se non non tiñan mérito. Coma se lles faltase algo. Había que sacarlle todo o proveito aos poucos cartos que valía a entrada.

A falta de feira ou mercado, era substituída polo chiringo que montaban os Rúa de Cela. Esta xente que tamén montaba barquilliños nas romarías, traía louza, pratos, cuncas e demais que expoñía chan da "praza", chamábanlle, e trocábano por chatarra.

Por certo que o conto custoulle unha orellada a José o Pote, cando indo costa abaixo por fronte a de Ramona, co arco de ferro, falloulle a galla, e esmendrelloulles todo o mostrario que tiñan os feirantes. Alá tivo que ir a vella a pagar a desfeita. Despois veu a orellada, naturalmente.

Foron carpinteiros de sona, o señor Lafuente, de Quintáns, Xestido que xa de vello acompañaba as Bandas de Música cando había festa no Concello, e o señor Rocha. O encanizado dos carros de bois eran unha das súas especialidades.

Aínda estaba en pé por eses anos, un castiñeiro moi coñecido que era o de José o da Tomadiña, en Casanova, ao que os rapaces cando levaban as ovellas a pastar, tirábanlle os espichos para bolear as castañas. Facíanlo por pasar o tempo, non por outra cousa. Cando non as había subían ata a pedra da Escorregadoira, por riba da Lagarteira, e botábanse aos tombos por ela abaixo. A verdade é que lle sacaban máis produto ás castañas.

Houbo unha xeración de rapaces que viñan pola Casela, escorrentando ao raposo ata o Norte a escola de D. Jacobo, e que aproveitaban a sementeira do millo para pintala godalla co gallo de teren que ir labrar. O problema viña cando o mestre se decataba que era mentira, pero esas historias xa están explicadas



Muíño da presa

no meu libro “De Petís á Carrasqueira”.

A modernidade chegou a Meiro cando alá polo sesenta e sete, os autobuses do Saltón, sacaron a aldea do seu illamento ao facilitarlles a comunicación coa vila. Debeu de ser algo así como a chegada a Ourense da primeira locomotora, que cantara Curros. E tamén, Como non? a industrialización, que plantou na Casela a primeira granxa de polos de todo o Concello coas novas técnicas de produción. Claro que a xente seguía a dicir que como as galiñas da casa nin falar, e non digamos os ovos.

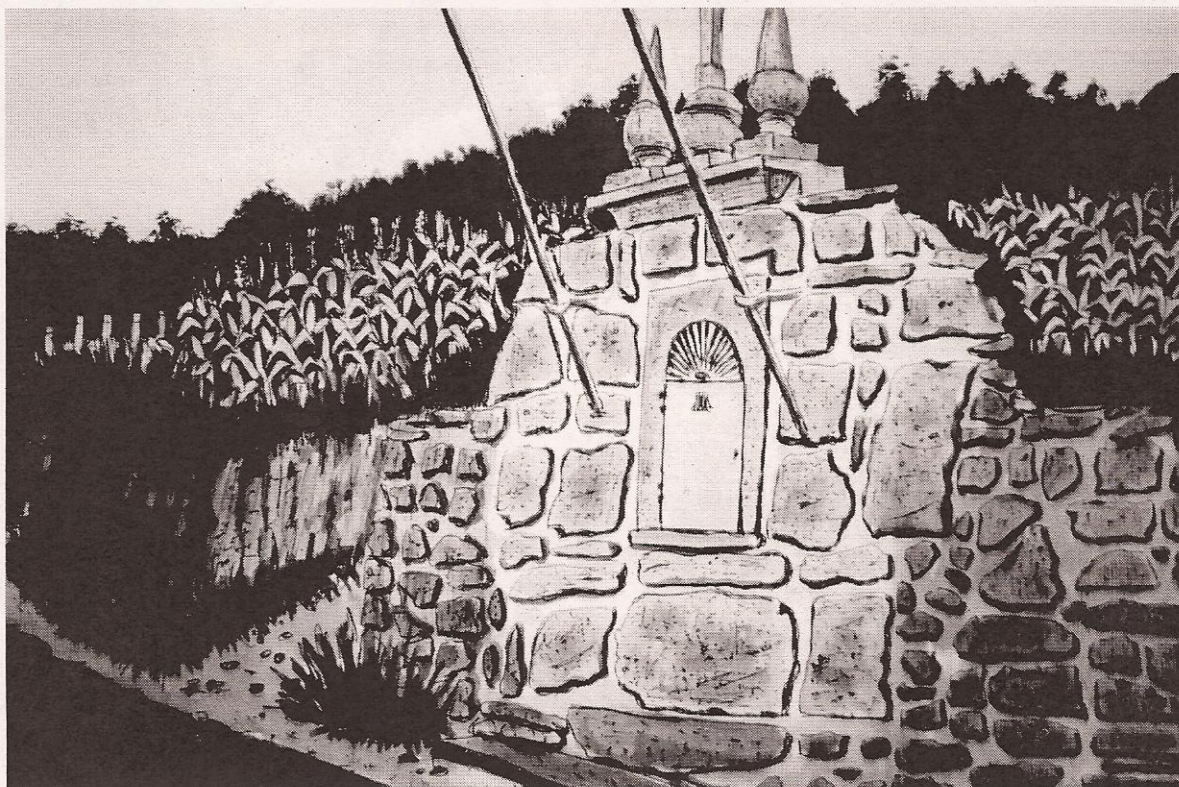
Meiro, tanto agrícola coma mariñeira. A terra non daba para vivir, e os mozos como a maioría da contorna, metíanse no mar. Recordo entre outros a Juan Broullón, ou Chuco Barniz, que por eses mares de Deus me falaba da Pegada do Boi, ou da fonte da Lagarteita. Tamén me contaba cando no verán pola noite se axuntaban os veciños no río da Golvada, por mor de repartir a auga para os campos, mentres o bichocabra berraba dende a fondura dos eucaliptos.

Quen non se lembra xa nos anos setenta, das papatorias do bar Barniz, cando o cheiro da tixolada de gambas ou luras, mesturado co do viño catalán roxo, que ía cambiando de tonalidade, chegaban case ás primeiras casas da Portela? Cantas esmorgas se teñen feito aproveitando algunha despedida de

solteiro!, mentres Lino o Pote rebentaba a soprar pola palleta da gaita.

Os mozos dos noventa, cos aires dos novos tempos motorizáronse. As motos de diferentes potencias substituíron a aqueles carros das piñas que baixaban sen freos por Vilariño. Ollo que a estes cando chegaban ao entronque da estrada xeral de Bueu a Cangas, todos xuntos fungando a todo meter, había que lles ter medo. Correr non correrían moito, pero ruído facían dabondo.

Meiro segue a furar para adiante. Sempre tranquilo mentres o sol da tarde reflíctese nos vidros das súas casas. O cuco volta tódolos anos a cantar pola primavera contra Ermelo. Se non en todos, nalgúns campos no mes de Agosto o pendón do millo apunta ao ceo. De acordo que aínda non teñen capela, pero San Antoniño non avulta moito e cabe ben no peto, onde de seguro que no lle faltan flores. No verán igual que hai cincuenta anos, os veciños tratan de controlar o teixugo, aínda que dende hai un tempo atopanse tamén co problema engadido do xabarán. Os mesmos veciños que con ese esforzo colectivo, fan que as historias que nos imaxinábamos xa perdidas na noite do tempo, sigan en pé, e que grazas a eles poidamos oír de novo o “monótono fungar” do muíño. Que sexa por moitos anos.



Peto de San Antoniño



A TABERNA DE HERMELO

Luis Chapela Bermúdez

Hermelo é como un oasis de fábula, como un rincho lonxe do tempo, do espazo, da vida mesma. A aldea de Hermelo xa non ten nin taberna aberta, nin ruídos na praza diante da igrexa, nin rapaces que xoguen as agachadas baixo os castiñeiros e carballos ou polas veigas de millo. Quizais teña que pasar algún tempo para que iso volva suceder, quizais aconteza mañá mesmo, ou pasadomañá. Todo é posible en Hermelo. O certo é que a taberna da Ernestina está pechada. O seu esposo, o Aniceto, levouno a Garda Civil aquela mañá, como presunto asasino. Cando a taberna se pecha, cousa que sucede moi poucas veces, á aldea fáltanlle os pulmóns, fáltalle o corazón. Por que atravesar o marco da porta, saír ao camiño e mirar ao redor, se xa non hai nin rapaces nin anciáns? Todos están dentro das casas. Cando a vella taberna pecha, Hermelo xa non é o mesmo, é outra cousa distinta. Sen a súa taberna perde personalidade e

encanto. Xa ninguén atopa entón un tema para falar acaloradamente, nin sequera as mesmas beatas se senten tan inspiradas á hora de facer as súas boas obras.

E todo porque aquela mañá enterraran o tipo máis tunante e chulo de toda a comarca. ¡O que son as cousas...! Por ese feito pechouse a taberna, e polo mesmo motivo ningún aliciente asomaba no horizonte das vidas da xente. Que tranquilidade! Que lugar máis durmido! Ata a campá maior do vello campanario da igrexa quedara como muda, medio tapada polas malas herbas e as hedras que desvergoñadas medraban e trepaban polas pedras do que fora o antigo mosteiro.

Máis alá do camposanto, pola estrada que sae da aldea cara a vila, un coche levaba a unha muller que ía chorando, mentres se afastaba deixando atrás parte da súa vida, á beira do camiño, a vella Palmira, a feiticeira, sabe quen vai dentro daquel coche de



A aldea de Hermelo

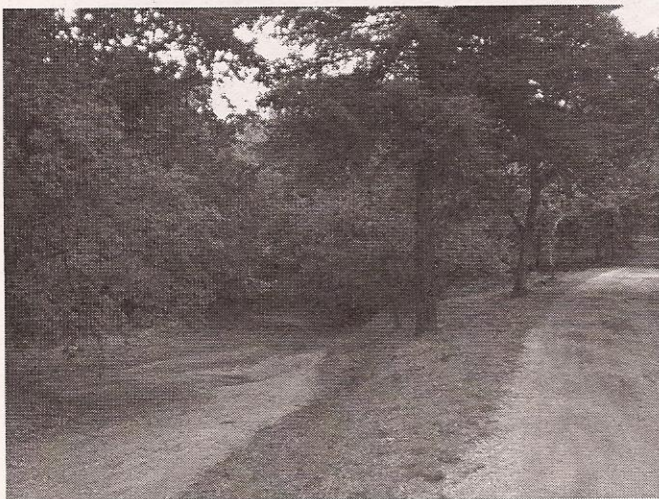
aluguer, sabe que os buratos do camiño frean a súa marcha ruidosa. Pero Palmira non é amante da presunción para dicirlles a todos o moito que ela sabe. Levanta o brazo, e grita:

Adeus, rapaza ! Adeus, miña filla!

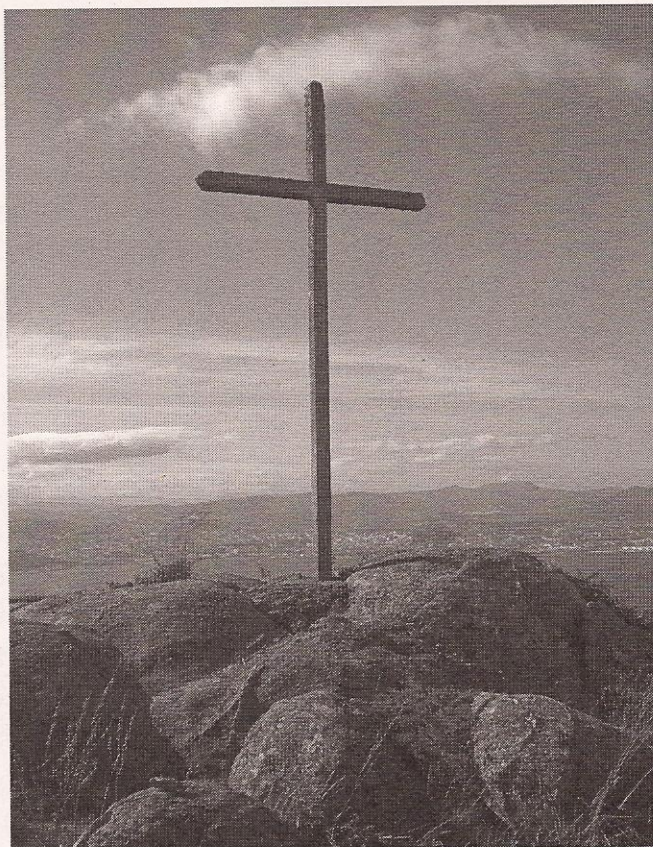
O coche pérdese trala primeira curva, deixando tras de si unha densa nube de po.

Palmira segue a marchas forzadas, segue o seu camiño de sempre. Vai pensativa, apoiando o corpo no pau da destra. Ela sabe que os camiños, como a vida, son tortuosos; empinados unha veces, chans outras tantas. Sabe que despois da subida esgotadora vén a baixada. O camiño non ten secretos para ela; é unha alma dos sendeiros, que vai da man dos fados do destino. Nese camiñar a través dos campos, dos xuncos verdes, das papoulas vermellas, suceden as cousas máis insospeitadas; cousas como as de Xervasio, e as de Ernestina. Cando eses feitos forman parte do pasado, todo parece normal no recordo. Quizais sexa que os anos todo o arranxan. O recordo da vella é como un neno que medra baixo o peello curtido. As evocacións son a súa maior debilidade, véñenlle soas a mente.

Si, Hermelo ía quedando ás súas costas, diso estaba segura. Nembargante volveu a mirada repentinamente. Xuraría que a aldea enteira, coa igrexa vella, o campanario e as casas, seguían camiño adiante. Ah! Que cousas se lle ocorren a unha! Que parvada! Os pobos non camiñan: alí os poñen e alí quedan, como os mortos. Detivo a súa marcha e volveuse de novo. Dende aquel punto onde se atopaba botou unha última mirada ao barrio. Que pequerrecho parecía! Estaba afundido, como asfixiado entra as montañas que o circundaban. Buscou unha pedra na beira do camiño e sentouse nela. A vella trotamundos,



Carballeira no Pouso das Cruces, camiño de Hermelo



Cruz do Monte Xestoso

a pesar da súa profesión, xamais tiña présa. Sabía demasiadas cousas da vida para tela. Vaia se as sabía...! Que llo digan ao chulo.

Ela botáralle o mal de ollo enriba e ... En fin, o pasado ben pasado está. Que lle boten terra enriba ao pasado. O que Hermelo necesitaba era orde. Para iso terían que nomeala a ela alcaldesa. Outro galo cantaríase entón. Revolvería todos os Ministerios e todas as oficinas do Estado para conseguir a repatriación de todos os maridos que marcharon a América e se learon con mulatas; poría a pan e auga durante meses aos mozos que, como o Chulo, abusaba, enganaba e ría das mulleres, e despois andaba a contar as conquistas polas tabernas dos arredores.

Pero Palmira non podía ser alcaldesa. Non, non podía selo. Para iso necesitaba tirar de pluma, e ela de escritura non sabía gran cousa. A verdade é que non sabía nin facer un mal pau. Cousas sen importancia, dende logo, pero cousas que a unha non lle ensinaron. A Palmira cre no destino, nas aparicións dos defuntos en casos excepcionais, e no efecto certo das súas fórmulas de curandeira. Cría niso e en pouco máis. Os primeiros pasos se lle antollaban pesados. Tiña as pernas durmidas e os xeonllos inchados.

Golpeou as pernas co pau e botouse o saco ás costas, para non deterse máis.

Ao chegar ao alto da Cova do Raposo ía asfixiada. Unha suor viscosa empapáballe a fronte. Á vella, quen o diría!, viñéralle á cabeza os trazos perfectos da faciana de Xervasio, o chulo. Era como unha aparición súbita na quietude do souto.

Por todos os demos! —dixo ela.

E decidiu sentarse ao pé da gran cruz do Monte Xestoso.

Se unha tivera outros aqueles... Pero os anos son condenados. Mira que acordarme a estas alturas do cabrón ese... —dicíase para seus adentros—. No fondo sinto que morrera. Era un fulano de bigotes, esa é a verdade. Na aldea non queda un só coma el. Pero tiña que darse un escarmento gordo aos tipos da caste do Xervasio. Ah! Ao inferno con todos eles!

Apoiou a cabeza no cruceiro e foi perdendo lentamente a noción do tempo. Durmía en calquera lugar, tombada de calquera lado, a calquera hora do día. A présa non era a súa mellor virtude. Para que tela? Con anacos de pan, que nunca lle faltaban, uns grolos de “augardente” e unhas pasas saborosas, tiña suficiente para vivir a súa vida errante. Que outra cousa podía desexar unha pobre vella? Mentres descansaba podía soñar nun mundo de aparicións, de xentes estrañas, de defuntos que levantaban o cranio para botarlle unha mirada peregrina ao mundo dos vivos e as súas historias; historias de pobos solitarios, de lugares insospeitados como a aldea de Hermelo.

Esas cousas agradaban á vella Palmira: soñar

sempre. O soñar era mundo reservado a moi poucos, distinto; un mundo de xentes que pasaron xa a mellor vida, que nas tardiñas do outono ou nas noites do inverno vagaban en interminables procesións sen rumbo fixo. Quizais soñara que, entre eles, entre a multitude de fantasmas camiñantes, arrastraría o Chulo os seus pés, co bigote pelado e o pelo ao cero, igual que as sucias luces da taberna de Ernestina. Soñaría cos corvos amigos e as nubes inchadas do verán de Bueu que baixan sobre os piñeiros rumorosos. escoitaría o lamento etéreo da vella Fraga de Coiro, ese lamento cheo de humidade, que a un se lle mete no corpo como o fío dunha navalla. Na súa mente chea de fantasías miraría cousas estrañas, esas que ningún humano está preparado para ver a cotío. Cando regresara ao pobo, volvería á taberna da Ernestina. E mentres lle encheran a súa botella de inconfundible aspecto con caña da casa, iría narrando os seus soños do atardecer, ao pé da gran cruz da Esculca. Entón, despois do que lle sucedera ao Chulo, ninguén se atrevería a contrariala. E pobre do que o fixera!

Unha vez máis a vella feiticeira lanzaría aos catro ventos a súa historia. Sería unha historia estraña, unha visión de dramático contido e de espantoso desenlace. Entón de todas as partes do Morrazo e de máis alá chegaría xente ata a vella aldea, para escoitar en silencio e conmovidos ata a medula, as andanzas de Palmira, a soñadora dos camiños.

Esta e unha pequena homenaxe a esa xoia natural e rural, Hermelo.



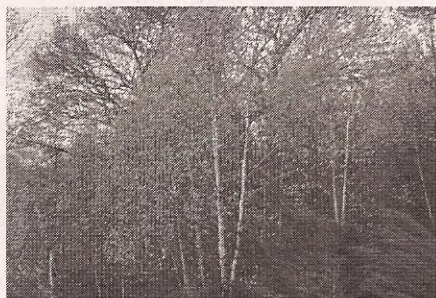
Aldea de Hermelo



O calendario celta

Constantino Armesto e Sara González

Quizais a celebración do día mundial da árbore -o 21 de marzo- consiga que algún dos nosos contemporáneos reflexione sobre a súa actitude cara a natureza; moitas persoas non só ignoran os cambios anuais que suceden nela, senón que tamén a agriden. Sempre foi así? Os celtas, antepasados nosos, eran pobos oriúndos de Europa central que veneraban aos bosques e adoraban ás árbores, necesarias para a súa vida cotiá. Non foron os únicos: os humanos sempre sentiron unha poderosa atracción polos bosques, se cadra porque instintivamente se lembran das súas orixes. Vellas supersticións como “tocar madeira”, para evitar as catástrofes, testemuñan o poder máxico que as xentes sinxelas lles atribúen ás árbores. Aínda que en ningures se conservan lembranzas das cerimoniais máxicas que os druídas celebraban nas carballeiras, persiste o seu calendario ligado ao bosque: dividían un ano en trece meses, o tempo que vai dunha lúa chea á seguinte; e identificábano co nome da árbore –ou vexetal– que florecía ou fructificaba durante esa tempada.



Mes do bidueiro (24 decembro - 20 xaneiro).

durante milenios, os biduedos cubriron Europa; o bidueiro é unha xeitosa árbore branca que utilizaron os celtas dabondo: cosían a cortiza como se fose coiro, moldeábana para facer as cántaras e as canoas e dela extraían un aceite que repele aos insectos; tamén usaban a médula para facer unha cola coa que pegaban as machadas. Na primavera esmagaban as partes tenras para facer pan e co zume fermentado obtiñan hidromel co que se embebedaban.

Mes da sorbeira (21 xaneiro - 17 febreiro).

de flores brancas que dan un saboroso mel. Os seus froitos conteñen, ademais de moita vitamina C, un azucre que poden tomar os diabéticos en vez do prohibido azucre da cana.



Mes do freixo (18 febreiro - 17 marzo).

Esta fermosa árbore medra rapidamente nos vales húmidos, ten moitas pólas e obséquianos con flores moi olorosas. Os supersticiosos usaron os seus froitos, e tamén o allo, a cebola e o piorno como amuletos contra os maleficios.

Mes do ameneiro (18 marzo - 14 abril).

Esta árbore atópase nas beiras dos ríos e regueiros; plántase porque consolida as marxes e prevé os desbordamentos. Coa súa madeira fanse zocos, barricas, chancas, pratos e cuncas e, no pasado, tamén os eixos dos carros do país.



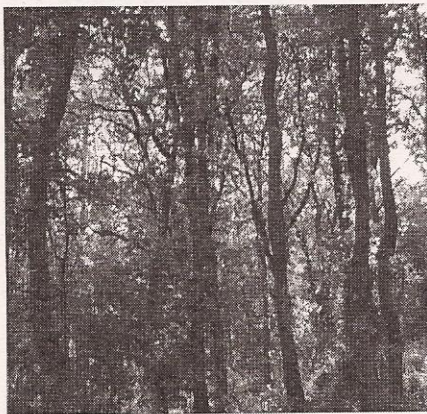
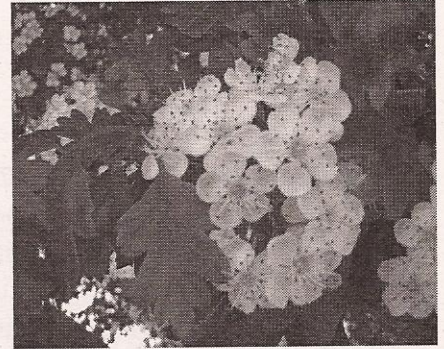


Mes do salgueiro (15 abril - 12 maio).

os salgueiros, uns porque se alimentan del, e outras porque contén unha substancia semellante á aspirina que usaron como menciña contra o paludismo e a reúma. Non esquecemos que as vimbias das cestas córtanse destas árbores.

Mes do espiño (13 maio - 9 xuño).

Este arbusto ten gran valor ecolóxico porque moitos paxaros se alimentan dos seus froitos. Cheira tan ben que a súa fragancia chegouse a asociar co sexo, e a súa flor considerouse a flor dos amantes; incluso se cría que arrincalo daba mala sorte. Segundo os evanxeos, de espiño era a coroa que levaba Xesús cando foi crucificado.



Mes do carballo (10 xuño - 7 xullo).

hai sete mil anos. O carballo é unha árbore de longa vida, que crece lentamente e ten unha madeira dura é resistente á descomposición; resulta necesario para o mantemento da vida salvaxe pola cantidade de animais que viven sobre el. Forma bugallos, unhas pequenas esferas causadas polos insectos que un profano toma por froitos; confundindo as landras – que tamén alimentan aos porcos- cos bugallos o refraneiro popular considera que o carballo proporciona catro colleitas ao ano.

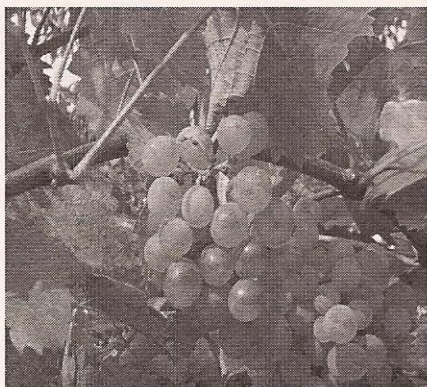
Mes do acivro (8 xullo - 4 agosto).

É unha árbore pequena, de follas que pican e bagas velenosas. Está protexida pola lei porque dá alimento e acubillo a moitos animais do bosque, un deles, se cadra o máis fermoso, é a pita do monte. As pólas do acivro, que hoxe se empregan como aderezo no nadal, antes da era cristiá usábanse para arredar aos malos espíritos; quizais por iso se plantaban preto das casas para protexelas dos raios.



Mes da abeleira (5 agosto - 1 setembro).

encantada coa que se fan as “variñas máxicas” que empregan as imaxinarias e graciosas fadas. Coa súa dura madeira constrúense bos bastóns, e ademais produce as exquisitas abelás que degustamos nas sobremesas, nos pasteis e nos xelados

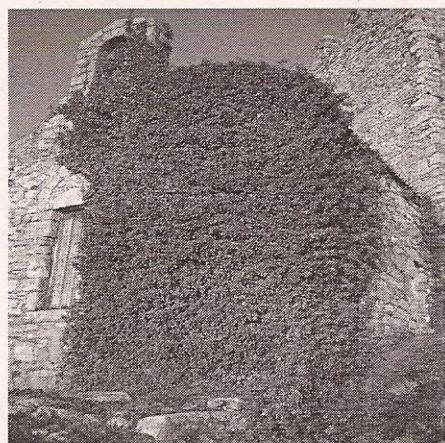


Mes da vide (2 setembro - 29 setembro).

descubriu que a uva fermentada producía unha bebida moi saborosa chamada viño; os licores, o vinagre e as pasas son algúns dos gustosos produtos que se extraen das uvas. A cultura mediterránea está moi ligada ao viño, malia que está prohibido pola relixión musulmá que practican moitos habitantes da rexión.

Mes da hedra (30 setembro - 27 outubro).

troncos das árbores, enriba dos penedos ou polos frontes das casas, e, cando florece, atópase plagada de insectos, como ben saben os habitantes desas mansións. Os labregos da idade media utilizaban a hedra como forraxe para alimentar o gando.

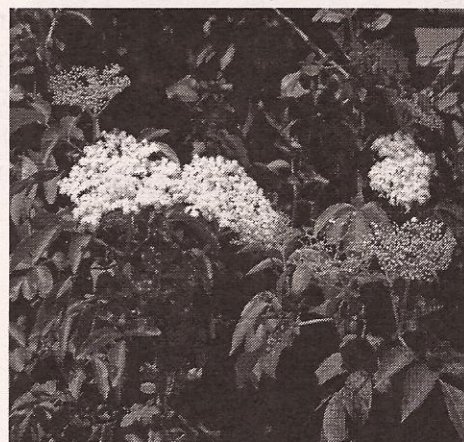


Mes do carrizo (28 outubro - 24 novembro).

Esta cana impresionou aos celtas no outono, cando o bosque está cheo de cogumelos. Na actualidade podemos ver os carrizos na ría de Noia, nas xunqueiras de Betanzos ou preto das misteriosas torres medievais de Catoira que defenderon a Santiago dos viquingos

Mes do sabugueiro (25 novembro - 22 decembro).

Este arbusto pódese visitar para ver os estornións ou oír o canto dos merlos porque as súas bagas son unha larpeirada para estes paxaros. Os humanos utilizaron os seus froitos para preparar unha apócema como remedio para a tose.



Aos celtas faltáballes o noso 23 de decembro que quizais na actualidade podería converterse no día da oliveira: nunca está de máis recordar un símbolo da paz.



Revitalizando o noso: o galego e o millo corvo

Ana Ameal-Guerra

Despois de tantos anos no estranxeiro, a defensa en público da lingua galega en momentos de crispación política e económica, faime pensar que hai serios intereses en distraer ao pobo dos verdadeiros problemas de evolución deste país. Unha vez máis, dende o poder usan as dúas linguas da comunidade para potenciar enfrontamentos político-ideolóxicos, que moitos loitamos dende dentro e fóra por superar, favorecendo unha convivencia pacífica e en igualdade, e que, en calquera caso, son debates alleos á utilidade social e as características lingüísticas de ambos idiomas.

Para empeza-la miña exposición quero retomas as palabras de Bertolt Brecht, un intelectual alemán, que no Berlín de 1934 escribiu: “Para mostrar verdadeiramente un estado de cousas nefasto, hai que mostrar que ten causas remediabes. Cando se sabe que a desgraza ten un remedio, é posible combatela.”

De 1934 a agora xa choveu, e isto non é Berlín, pero creo que a día de hoxe a utilidade destas palabras é incuestionable.

Por iso, cando Quique Harguindey me pediu que crease un título para a sesión de hoxe, ocorrúseme o seguinte: “Revitalizando o noso: o galego e o millo corvo”. Aquelas persoas que, en torno ao millo corvo, organizan este festival e, ao longo do ano, as diversas actividades de recuperación dun cereal traído das Américas, pero sentido xa como noso, saben ben o esforzo que lles supuxo recupera-la tradición cando estaba abandonada por ser considerado o corvo, unha especie sen valor. Dende a Asociación Cultural de Meiro móstrannos que pese as dificultades que

toparon e aínda encontran, pode revitalizarse o cultivo do millo corvo xunto co seu emprego na dieta da comarca, e pode transmitirse a tradición do saber popular, e asemade actualizala aos novos tempos. Combateron a desgraza creando o remedio e aquí estamos todos celebrándoo.

Do mesmo xeito, aquí estamos hoxe para falar de revitaliza-la nosa lingua galega, a orixinal de Galicia, nun momento no que os argumentos que desgraciadamente defende o goberno actual da Xunta no día a día e no seu “Borrador de decreto” promoven desfavorece-lo galego en tódolos ámbitos, e especialmente no ensino público non universitario. Medidas cualificadas como nefastas e contrarias ás leis vixentes por diversas institucións como o Parlamento Europeo, a Axencia Europea das Linguas Minorizadas, a Real Academia Galega da Lingua, o Consello da Cultura, recoñecidos expertos en Lingüística, Asociacións de defensa da lingua galega, Sindicatos do Ensino e agrupacións de profesorado, e miles de cidadáns manifestándose nas rúas.

Non se entende unha Galicia ou Galiza sen lingua galega. Lembremos que durante séculos foi lingua do saber en tódolos ámbitos, lingua de reis, da literatura máis respectada, e que progresivamente debido a loitas de poder e á súa substitución pola forza polo español, caeu na escuridade durante máis de catrocentos anos; prohibíndose o seu uso en espazos públicos, relegándoa á intimidade da casa, ao rural; manténdose entre os humildes e os que non podían acceder á educación formal, que eran os máis neste país; cubríndoa de prexuízos e vergoñas; privándoa de evolucionar con dignidade como lingua e de consolida-la súa gramática. Unha

historia desgraciada que non sufriron, afortunadamente para elas, ningunha das outras linguas do noso entorno derivadas do latín como o español, o portugués, o catalán ou o francés.

E, se ben “onde moitos cospén, lama fan”, e desgraciadamente moitos dos que están aquí viviron a prohibición en propias carnes, podemos limpar a lameira e ademais xa ninguén pode cuspir sobre nós impunemente. Os tempos de que nos peguen por fala-la lingua xa pasaron, e o galego xa non é a lingua das vacas. Como falantes estamos nun punto no que tanto podemos contribuír a que a lingua vaia desaparecendo, como a revitalizala e transmitila. Son tempos estes de facer causa sobre a lingua, e non depende deste goberno, senón de nós individual e colectivamente. Dende Rosalía e Murguía (e antes xa) ata os nosos días moitos levan loitando pola dignidade da lingua e polos nosos dereitos a falala. Temos os medios tecnolóxicos e humanos precisos para difundir-lo galego dentro e fóra das nosas fronteiras; temos a sociedade mobilizada para a preservación deste ben noso; o galego xa hai tempo que entrou na escola, nas universidades de Galicia e España, e en moitas de América e Europa; a lingua ábrenos portas aos países de fala portuguesa, que son uns douscentos cincuenta millóns de persoas; hai editoriais importantes e unha produción literaria e artística rica. Fomentemos pois a conciencia de nós mesmos, a autoestima, o amor polo noso. As causas son remediáveis, as ferramentas para a transformación están dispoñibles; só temos que empregalas.

Para iso é fundamental transmiti-la lingua ás novas xeracións, ao grupo de menos de vinte e cinco anos, do que en 2004 os estudos revelan que só o 29% falaba galego, e os datos seis anos despois non son mellores. A eses mozos e mozas que afirmaban no 2008 que un de cada tres fala exclusivamente en español. Estamos ante unha xuventude con serios problemas para se expresar

en galego na fala e na escrita, sobre todo nas cidades. E que dicir da súa formación escolar en lingua galega? Acabamos de recibir un tirón de orellas do parlamento europeo porque afirman que en Galicia incúmptense os dereitos internacionais garantidos para as linguas rexionais, e concretamente din que Galicia (e leo textualmente) non pode dar máis pasos atrás “na xa insuficiente protección do galego no ensino ... e debe ofertar un modelo de ensino basicamente en galego e unha axeitada capacitación do profesorado que permita cumprir os compromisos adoptados”, e seguen: “Tan só o modelo de educación infantil de cero a tres anos cumpría as esixencias da Carta tal e como sinalou o Informe dos Expertos en 2008.”

Os datos proban pois que o camiño que se iniciara co Decreto para o ensino non universitario do Goberno PSOE-BNG, e que hoxe tanto desacredita Núñez Feijóo, era unha proposta que abordaba de xeito firme a necesidade de cumprir as lexislacións sobre o ensino en galego, contribuíndo a darlle a volta ao desequilibrio que a favor do español existe dentro e fóra do ámbito escolar.

Tódalas investigacións demostran que ata o de hoxe, nas escolas non se imparten o número de materias esixidas por lei en galego, e o novo decreto non aporta melloras neste sentido. Ata non hai moito, os profesores tampouco se puñan de acordo na normativa da lingua a ensinar. E así, favorecendo o monolingüísmo en español, as clases de lingua e literatura galegas lamentablemente son vistas polos rapaces como unha materia de menor valor que as ciencias naturais ou sociais, e case como unha lingua estranxeira. É reducido o número de profesores que quere usa-lo galego cos escolares noutras materias, ou nas interaccións sociais con eles. As últimas confrontacións dos sindicatos do ensino e do Consello Escolar de Galicia co goberno xorden porque nas recentes probas de selección de

mestres para Secundaria a Xunta non está esixíndolles coñecementos de galego. En resumo, na maioría dos centros de Galicia (universitarios e non universitarios), fóra das horas marcadas para a materia de lingua/literatura galega, a vida escolar transcorre en español.

Pese a que a situación é difícil, sabemos que hai alternativas, e así o manifestan en foros públicos e medios de comunicación, as institucións que citei ao inicio da miña intervención. Un avance xa no inmediato sería a retirada da proposta de novo decreto do goberno, e en consecuencia reconsiderar a aplicación do Decreto 124/2007 do goberno bipartito ou a volta ao Plan de Normalización de 2004.

Á hora da comunicación en lingua galega, moitos dos galegofalantes que están hoxe aquí, sobre todo aqueles que superan os 45-50 anos, non recibiron instrución escolar en galego, ou foi moi limitada, e pregúntanse que galego deixarlles aos novos: o da normativa que eles descoñecen, pero que se fala na televisión, entre os políticos e a xente da cultura, e que aparece escrito nos libros dos rapaces? Ou o que falan en distintas partes do Morrazo? Cal é o “bo galego”? Cal é o que lle temos que transmitir?

A resposta é simple, tódalas variantes de galego son boas, non nos privemos de ningunha; transmitámoslles o galego que falamos, o que herdamos dos nosos maiores, ao tempo que estamos abertos a aprender máis sobre a nosa lingua. Son varias as xeracións de galegos e galegas que falan variantes populares moi dignas e autóctonas, transmitidas culturalmente de xeito oral, non a través da lectura e escritura, e que chamamos dialectos ou variedades. Falar con gheada e seseo non é denigrante, igual que non é para un castelán pronunciar ‘Madrí’ ou ‘Madriz’, en troques do xeral ‘Madrid’; ou para un canario dicir que ‘El cosido de Lalín etá rico’, xogando cos seus ‘eses’ a pracer. As variantes fonéticas ou de son das

linguas, sexa o español ou o galego, son trazos que aportan riqueza e carácter aos idiomas, e que, en ningún caso, debemos perder.

Pero, ao mesmo tempo, tódalas linguas con sistemas de escritura e transmitidas na escola, teñen variedades estándar ou normativas. Por que son necesarias? Porque precisamos ter unha variedade da lingua que sirva a todos como referencia formal e uniforme á hora da escrita e da lectura; para poder depura-lo idioma de interferencias, como os castellanismos, e así recuperar formas máis galegas de nomea-lo mundo que nos rodea; para dota-lo idioma de vocabulario técnico e científico actualizado; e para poder transmitirle o galego a todo aquel de fóra que queira estudalo. Por todo iso, os expertos e a sociedade elaboramos unha variedade estándar, baseada no galego popular de toda Galicia e na tradición literaria. Unha norma de moi recente creación, 1982, debido a esa nosa historia de represión, co que, en consecuencia, é normal que vinte e oito anos despois aínda sigamos fixando algúns criterios.



Por que é importante investir no patrimonio histórico? A carpintaría de ribeira da Banda do Río de Bueu como recurso económico

Covadonga López de Prado Nistral

A percepción do patrimonio cultural evolucionou moito nas últimas décadas. Ata os anos 60 a cultura en xeral considerábase como un ben de consumo suntuario que apenas aportaba nada ao benestar xeral da sociedade. Nos programas políticos, e por suposto dende o sector privado, a conservación do patrimonio cultural abordábase como unha actuación que tiña un fin en si mesmo. Actualmente, tanto dende as administracións públicas como dende o sector privado, a conservación do patrimonio cultural concíbese como un medio para o desenvolvemento da sociedade no seu conxunto. Deixou de ser un ben de consumo que confería certa "distinción" a un sector minoritario da sociedade, para converterse nun factor máis de produción, nun recurso económico, nun capital que favorece o desenvolvemento e benestar dunha sociedade.

Desta forma, a cultura pasa a ser valorada como un capital máis que pode contribuír ao desenvolvemento sostible. De feito, a industria cultural mostrou nas últimas décadas un dinamismo maior ao doutros sectores como as manufacturas e a agricultura. Polo que respecta ao turismo cultural este supón unha porcentaxe cada vez máis alta no produto interior bruto (PIB) de todos os países, se ben é nas economías máis fortes onde adquire cada vez maior peso. Na Unión Europea supón un 6% do PIB, en EE.UU. o 8% e en España o 12%.

Cal é o potencial ECONÓMICO e social do patrimonio histórico?

Hoxe por hoxe está plenamente asumida a necesidade de investir no sector do patrimonio cultural, o cal, conservado, valorado e explotado axeitadamente coa colaboración das distintas administracións (europea, estatal, autonómica e local) pode contribuír a aumentar a calidade de vida dos cidadáns.

Dentro do patrimonio cultural, o patrimonio histórico ocupa un lugar estratéxico nas políticas de desenvolvemento económico local, especialmente nos países máis avanzados. Entre outras razóns porque a preservación, revitalización e posta en valor do patrimonio histórico repercute de forma notable na

activación da economía local e dá visibilidade a pequenos centros urbanos que pasan a converterse en puntos de atracción turística.

Un estudo realizado polo Banco Interamericano de Desenvolvemento (BID) afirma que segundo unha enquisa realizada entre alcaldes e profesionais do desenvolvemento en EE.UU., a preservación do patrimonio histórico é un dos instrumentos preferidos para impulsar o desenvolvemento económico das áreas centrais das cidades. Sobre este dato debemos facer notar que a maior parte do patrimonio estadounidense apenas supera os 100 anos de antigüidade. Estamos pois falando dun patrimonio histórico que pertence na súa maioría ao século XX, sobre o que se aplican programas de conservación e revitalización xa que o seu valor cultural, e a súa rendibilidade en termos de desenvolvemento, non depende da antigüidade senón do lugar que ocupan na historia dunha comunidade e do seu carácter singular.

O potencial do patrimonio histórico como recurso económico está intimamente ligado ao desenvolvemento do turismo. Os bens culturais outorgan un carácter identitario e diferente, actuando como focos de atracción que ofrecen ao turista unha escusa que o incita a visitar ese lugar e non outro. Estes focos de atracción xa non teñen necesariamente que ser grandes monumentos, senón testemuños singulares do pasado dunha comunidade concreta que poñen de manifesto a diversidade cultural. Precisamente porque é a diversidade o que se valora fronte á homoxeneización cultural da globalización, faise necesario diversificar a oferta fronte as comunidades da contorna.

O turismo cultural é o turismo que máis creceu nos últimos anos e isto deu lugar ao desenvolvemento de estudos sobre este fenómeno co obxecto de poñer en marcha estratexias axeitadas que respondan ás súas esixencias. Estes estudos demostraron que ten unhas características propias que lle outorgan grandes vantaxes fronte a outro tipo de turismo.

En primeiro lugar, púxose de manifesto o maior nivel de gasto do turista con motivacións culturais. En segundo lugar, favorece claramente a desestacionalización da tempada turística xa que

estes desprazamentos non só se limitan ás vacacións estivais, como o turismo de praia, senón que se prolongan ao longo de todo o ano, e incorporáanse ás axendas de ocio dos fins de semana como unha forma de pasar o tempo.

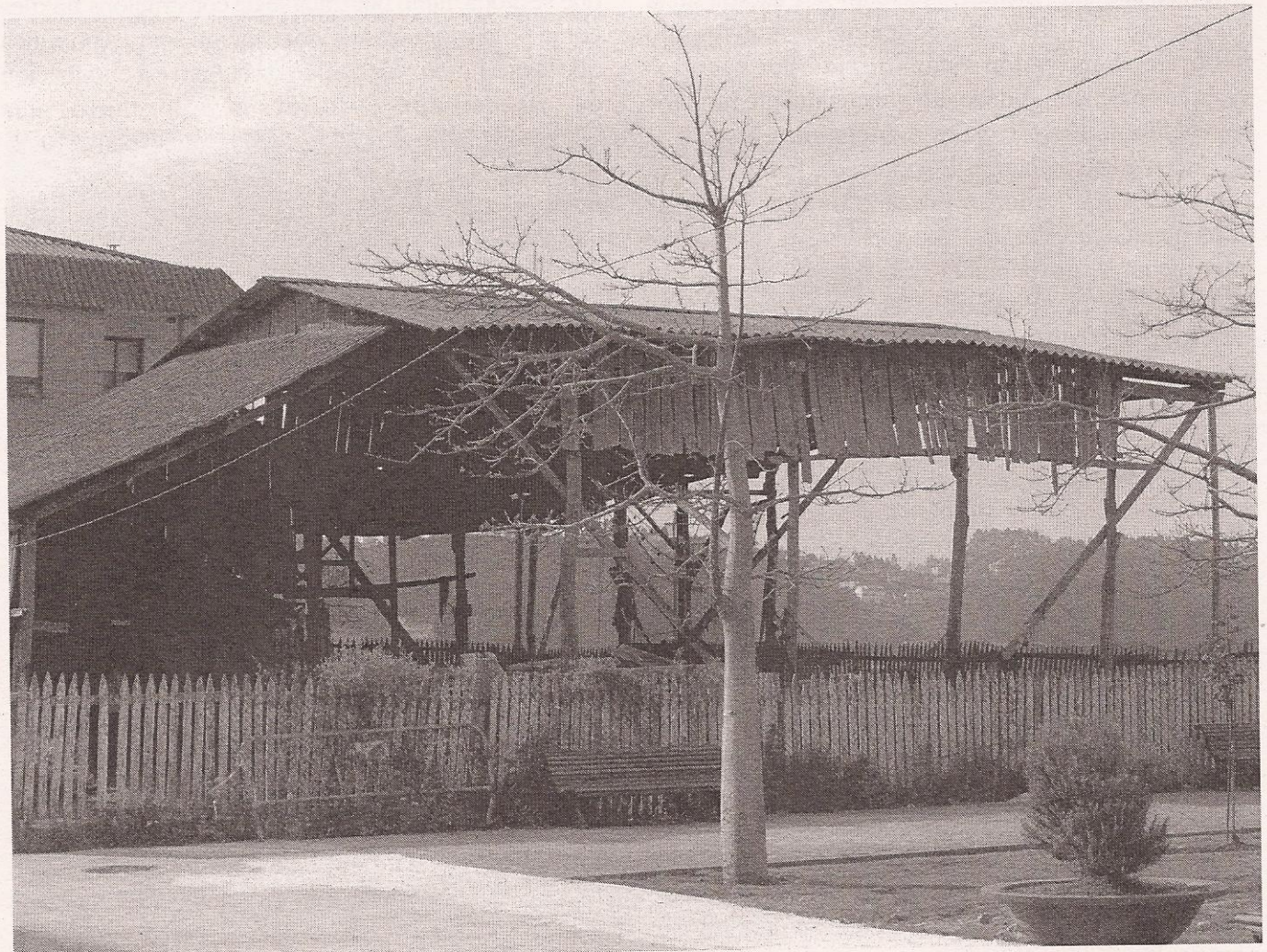
A visita cultural que busca a identidade local, o carácter singular e coñecer unha realidade diferente, vai asociada á visita gastronómica para descubrir e gozar da cociña do lugar, así como ao consumo de produtos locais que incide de forma inmediata na economía do lugar.

Se ben un dos rituais máis clásicos é a visita aos principais museos, esta tende cada vez máis a complementarse cos percorridos ao aire libre. Esta actividade require un menor esforzo intelectual e converte a experiencia nun relaxado paseo por lugares con interese cultural. De aí que sexa tan importante peonalizar a zona e sobre todo valorizar a contorna orixinal do ben cultural respectando o seu carácter de contexto histórico para crear perspectivas estéticas que faciliten a súa contemplación, comprensión e, en consecuencia, o seu goce. Todo iso contribuirá a elevar o nivel de satisfacción da visita e incitará a

repetila.

Tampouco podemos esquecer que este turista que compaxina o ocio coa aprendizaxe é na súa maior parte un turista con estudos universitarios que non acepta pastiches nin proxectos arquitectónicos que desvirtúan o valor histórico. É un visitante que valora por riba de todo a autenticidade, e é precisamente esta característica o que o motiva para visitar ese lugar en concreto, isto significa que a posta en valor e o proxecto de musealización deben estar á altura das súas expectativas.

Á vez que se puxo en evidencia o potencial económico do patrimonio cultural, descubriuse tamén o seu potencial social. Neste sentido diversos estudos demostraron que a cultura xera sentimentos de identidade común e de pertenza, elementos estes que, como afirma Fernando Cuenin no estudo publicado polo Banco Interamericano de Desenvolvemento (BID), son claves para a cohesión e estabilidade social, e afecta á formación de valores. Ademais, "a cultura exerce influencia no recoñecemento e identificación de valores comúns, factores importantes para o establecemento, a preservación e a práctica



Carpintaría de ribeira da Banda do Río. Bueu

da democracia". Na mesma liña atópanse as declaracións da UNESCO e da Unión Europea cando afirma que "...a cultura é un aspecto importante da sociedade humana e axuda a promover a inclusión e cohesión social, así como tamén a participación política... "

Para que esta contribución ao desenvolvemento local sexa unha realidade é necesario que a propia comunidade estea en condicións de valoralo, porque o descoñecemento por parte da poboación provoca a súa infravaloración no aspecto económico, identitario, e polo tanto a súa deterioración e desaparición. Dar a coñecer o seu significado cultural é unha responsabilidade das institucións e asociacións que traballan no sector da cultura e moi especialmente dos museos emprazados na comunidade na que se encontra, xa que unha das súas funcións é a educación patrimonial da poboación.

O VALOR PATRIMONIAL E O POTENCIAL ECONÓMICO DUN BEN HISTÓRICO DEPENDE DA SÚA CALIDADE ESTÉTICA?

Ata a segunda metade do século XX existiu unha visión moi restritiva do concepto de patrimonio histórico. Esta visión estaba rexida por criterios estéticos e de antigüidade que practicamente limitaba o patrimonio histórico aos monumentos histórico-artísticos e ás coleccións dos museos. Establecíanse categorías, valorándose por riba de todo as belas artes e menosprezando o que entón se denominaban artes menores, arte popular e calquera outro testemuño da vida cotiá ou do traballo, e en xeral da actividade humana que hoxe compoñen o patrimonio etnográfico e industrial.

Dende entón, o concepto de patrimonio evolucionou e hoxe entendemos que forman parte do noso patrimonio cultural calquera manifestación ou testemuño significativo da cultura desenvolvida por un grupo humano nun territorio determinado. Deste xeito, unha ferramenta ou unha humilde construción pertencente ao ámbito laboral teñen o mesmo interese que unha obra de arte.

En consecuencia, nas novas matizacións que se van incorporando ao concepto de patrimonio histórico tívose en conta o feito de que a maior parte da arquitectura do noso planeta está realizada en materiais como o barro, a madeira ou os elementos vexetais, que non eran os que tradicionalmente se viñan considerando como "materiais nobres". Esta sensibilidade cara á arquitectura que se denominou vernácula ou arquitectura sen arquitectos, quedou

plasmada na Carta Internacional para a Conservación e Restauración de Monumentos, coñecida como Carta de Venecia (1964). A carta recolle un acordo internacional sobre a salvagarda do patrimonio histórico e constitúe a base sobre a que se establecen os criterios de conservación dos bens culturais. Nela determínase que os monumentos comprenden tamén as expresións modestas da arquitectura que co tempo adquirisen un significado cultural.

Desta declaración parte outro acordo internacional, a Carta do Patrimonio Vernáculo Construído elaborada en Madrid e Xerusalén en 1996. Nela, entre outros, defínense como valores fundamentais desta arquitectura: un modo de construír emanado da mesma comunidade, un recoñecido carácter local, o uso de tipos arquitectónicos tradicionalmente establecidos, unha sabedoría tradicional transmitida de xeito informal no deseño e a construción, unha resposta directa aos requirimentos funcionais, sociais e ambientais e unha aplicación de oficios e técnicas tradicionais.

No mesmo documento alértase sobre a súa vulnerabilidade e o grave perigo de desaparición no que se atopa, tanto por tratarse de construcións fráxiles coma polo proceso de globalización socioeconómica que leva á homoxeneización da cultura e á eliminación da diversidade cultural, e polo tanto, das manifestacións identitarias de carácter local.

Precisamente por esa fragilidade derivada dos materiais empregados, o concepto de autenticidade na conservación destas estruturas debeu de ser revisado. Para iso tomouse como referencia o exemplo xaponés, país que posúe un patrimonio arquitectónico en madeira de carácter milenario, onde se aplica un criterio sobre a autenticidade destes monumentos baseado nun proceso secular de desmontaxe e reconstrución.

Neste proceso deberase respectar en primeira instancia "a autenticidade da forma arquitectónica, que debe ser a que se conservará prioritariamente, dado o seu valor histórico, que é fiel expresión da época da creación ou das súas modificacións.". En segundo lugar, a autenticidade na funcionalidade do ben "débesse conservar a orixinal sempre que sexa posible, ou polo menos unha compatible. En terceiro lugar, para asegurar a autenticidade cabería falar da conservación dos materiais orixinais".

Finalmente foi elaborado un documento de referencia: Principios que deben rexer a conservación das estruturas históricas de madeira. Nel sinalase que,

(...) nalgúns casos, a intervención mínima dirixida a asegurar a preservación e conservación destas estruturas de madeira poderá significar a súa desmontaxe, total ou parcial, e a súa montaxe subseguinte, co fin de permitir que se efectúen as reparacións necesarias.

A autenticidade destas fráxiles estruturas non se ve diminuída, á hora de planear a súa restauración, coa substitución das pezas orixinais deterioradas por outras novas do mesmo material.

TEN SENTIDO TRASLADAR UN EDIFICIO HISTÓRICO DA SÚA LOCALIZACIÓN ORIXINAL?

No documento citado incluíronse unhas recomendacións relativas á salvagarda do espazo no que fora creada a estrutura de madeira.

Esta recomendación é congruente coa nova definición de patrimonio cultural que incorpora a contorna do ben cultural, entendido como paisaxe humanizada, como territorio no que o ben cobra todo o seu sentido. O territorio defínese neste contexto como paisaxe explotada e modificada pola

intervención do ser humano para obter recursos que permitan a supervivencia e o progreso dunha comunidade. En consecuencia, o estudo, conservación e posta en valor da contorna do ben revélase como algo fundamental que potencia os seus significados, e nos proxectos de restauración e posta en valor non debe tratarse como un simple espazo circundante. Hai elementos desta relación histórica que hai que resaltar e preservar. Por outra parte, unha boa razón para a súa preservación é o feito de que o atractivo turístico se multiplica cando o "monumento" está situado nun lugar acorde co "espírito do lugar".

A contorna orixinal non só pon en evidencia a relación do ben co seu contexto achegando significados históricos, senón que ademais, á hora de explotalo turisticamente, esta conexión permite ao visitante comprendelo, visualizalo e experimentar o seu goce dunha forma máis complexa e variada.

Ante esta nova realidade onde nos levou a democratización dos bens culturais, o consumo do pasado como produto turístico e a necesidade de protexer o noso legado cultural e natural, xurdiron diversos formulacións que abordan a conservación e presentación ao público do patrimonio. Son movementos museísticos e disciplinas que apostan



Estaleiro de Mendieta en Lekeitio (Bizkaia). Declarado Ben de Interese Cultural coa categoría de monumento

pola relación patrimonio histórico/territorio e desenvolvemento económico e social, como a Nova Museoloxía, con propostas como o ecomuseo, a musealización dos bens patrimoniais no seu emprazamento orixinal, os parques culturais, ou disciplinas como a Interpretación do Patrimonio, que valoran a contorna orixinal como un todo indisoluble do ben a protexer.

En Galicia temos en Allariz un exemplo de revitalización dunha comunidade que se atopaba en franca decadencia, grazas a un proxecto de conservación in situ e posta en valor do patrimonio histórico, onde os muíños e as fábricas de curtidos conservados e valorizados na súa localización orixinal intégranse nun conxunto patrimonial que ten ao río como elemento condicionante e vertebrador do seu desenvolvemento histórico.

Esta aposta pola conservación in situ integrada no territorio fronte á concentración de bens descontextualizados no edificio museístico, baséase non só en razóns de índole cultural, senón tamén de desenvolvemento económico. Conservar os bens culturais na súa localización orixinal permite que poidamos comprendelos en todo o seu significado, pero tamén permite rendibilizar os recursos. Dende o momento no que se multiplican os puntos de atracción turística e se crea un itinerario cultural, a descentralización se transforma en maior riqueza xa que deste xeito se beneficia o museo e o seu ámbito máis inmediato.

TEN A CARPINTARÍA DE RIBEIRA DA BANDA DO RÍO O POTENCIAL NECESARIO PARA CONVERTERSE NUN RECURSO ECONÓMICO PARA BUEU?

Antes de tomar unha decisión sobre a preservación e musealización dun ben cultural, é necesario valorar o seu potencial como recurso de desenvolvemento sostible dentro dunha comunidade, e a existencia ou non doutros elementos do patrimonio cultural ou natural susceptibles de integrarse no mesmo proxecto ou, no seu caso, de cumprir mellor esa función.

O valores a ter en conta son os seguintes: valor simbólico e identitario, valor histórico e científico, autenticidade, singularidade, accesibilidade e localización.

Estes valores, como veremos a continuación, posúeos sen lugar a dúbidas a Carpintaría de ribeira da Banda do Río en Bueu (Pontevedra), tamén

coñecida como Estaleiro de Purro, cuxa construción en madeira e tella se remonta aos primeiros anos do século pasado, con ampliacións posteriores que reflicten a evolución deste oficio ao longo de preto de 100 anos, o cal lle outorga se cabe maior valor cultural.

Valor simbólico e identitario. Considéranse identitarios aqueles bens vinculados á identidade dunha comunidade. Bueu é unha localidade cuxo pasado e presente están indisolublemente ligados á actividade pesqueira, e o estaleiro é un testemuño dun prototipo de arquitectura tradicional ou vernácula característica das comunidades mariñeiras.

Valor histórico, científico e cultural. Polo anteriormente dito o estaleiro está asociado ás raíces históricas desta comunidade e é representativo dun horizonte cultural. Neste sentido adquire un carácter emblemático por enriba de calquera outro testemuño relacionado coa cultura mariñeira xa que as embarcacións de pesca, sen a cales non se pode desenvolver esta actividade, eran construídas e reparadas nestes establecementos.

Autenticidade. A autenticidade é un valor en alza nunha sociedade onde as réplicas, falsas reconstrucións e realidade virtual converten aos produtos orixinais en fitos culturais que actúan como focos de atracción turística.

Non estamos ante unha estrutura abandonada que perdeu a súa funcionalidade ou sufriu modificacións alleas a esta, senón ante unha construción orixinal que conserva os materiais orixinais, a localización orixinal, as ferramentas e de todo o equipamento que utilizou o último carpinteiro de ribeira activo neste obradoiro, como testemuños intactos da súa actividade.

Singularidade. A Carpintaría da Banda do Río é o último testemuño que se conserva na Ría de Pontevedra das case cen que chegaron a estar en funcionamento.

A suma de todos os valores anteriormente enumerados outórganlle a este estaleiro un carácter singular e convérteno nun referente susceptible de actuar como un elemento de marca do patrimonio marítimo de Bueu, que lle permitiría conservar un carácter diferencial, manter un cuño propio para estar en condicións de promoverse e poder competir con outros destinos turísticos.

Que outro elemento patrimonial singular pode ofrecer Bueu susceptible de ser posto en valor e converterse nun fito cultural identitario, con suficiente atractivo para incentivar o turismo cultural?.

Lamentablemente Bueu desperdiçou a ocasión de converterse nun lugar de referencia do patrimonio industrial relacionado coa industria conserveira. Un sector que supuxo o inicio da industrialización en Galicia e que polo tanto representa un capítulo esencial na súa historia. Esta perda de oportunidades, tal e como se concibe e explota o patrimonio histórico hoxe en día, non supón xa soamente un empobrecemento cultural, senón un erro de gran calado nas estratexias de desenvolvemento económico local.

Accesibilidade. A carpintaría de ribeira encóntrase en pleno centro urbano. A súa accesibilidade e visibilidade é inmejorable.

Emprazamento. Atópase nun posto privilexiado, a poucos metros dun museo marítimo, como é o Museo Massó, no paseo marítimo, á altura da praia, un lugar de paseo e de visita obrigada, dende onde se pode gozar dunha vista panorámica da Ría, as bateas, a antiga fábrica de conservas de Beluso, o porto, coas embarcacións tradicionais e as actuais, e todas as súas instalacións.

Esta situación convérteo nun elemento que pode funcionar como centro de visitantes asociado ao Museo Massó dentro dun percorrido cultural dedicado ao patrimonio marítimo no que se conecta o pasado co presente, e que se estende por toda a fronte marítima da vila. Esta formulación permitiría que o visitante puidese gozar máis do paseo ao convertelo nunha experiencia única de aprendizaxe.

Ademais, estender a visita cultural por un itinerario marítimo interpretado implica a ampliación do tempo de estanza, diversificar a oferta e aumentar o nivel de gasto.

A carpintaría de ribeira da Banda do Río constitúe a última oportunidade que ten Bueu para incorporarse aos itinerarios culturais turísticos cunha proposta única, avalada polo seu alto valor patrimonial, a súa singularidade e por atoparse nunha localización privilexiada.

A proximidade dun museo marítimo como é o Museo Massó supón para a explotación turística e cultural do estaleiro unha gran vantaxe, pero á súa vez a carpintaría convértese nun elemento clave para o museo. A súa anexión dalle, en primeiro lugar, a oportunidade de crecer e enriqueceo enormemente, en segundo lugar, permítelle expoñer a colección de ferramentas de carpintaría de ribeira e as embarcacións tradicionais nun contexto orixinal conservado in situ, circunstancia á que aspira todo museo, e en terceiro lugar, convérteo nunha institución museística á altura das exixencias da sociedade actual. O museo do século XXI xa non pode aspirar só a expoñer, documentar, conservar e investigar o pasado, senón que tamén debe confrontalo co presente, de maneira que a conservación do patrimonio cultural leve necesariamente ao desenvolvemento sostible da comunidade.

Este artigo realizouse tomando como base, entre outros estudos, un documento publicado polo Banco Interamericano de Desenvolvemento (BID) que nos últimos 10 anos investiu máis de 630 millóns de dólares en programas de conservación e revitalización de áreas patrimoniais históricas e máis de 100 millóns de dólares en proxectos asociados ao turismo cultural en América: Fernando Cuenin, Patrimonio cultural e desenvolvemento socioeconómico: a recuperación das áreas centrais históricas. Banco Interamericano de Desenvolvemento, Washington, 2009.

María Pilar García Cuetos, Humilde condición. El patrimonio cultural y la conservación de su autenticidad, Gijón, Trea, 2009.

Uso público e Interpretación del patrimonio natural y cultural. Ponencias de las Jornadas de Uso Público en espacios Naturales Protegidos y difusión del Patrimonio Cultural, Sevilla, 2007. Asociación para la Interpretación del Patrimonio, 2008.

Francisca Hernández Hernández, El patrimonio cultural: la memoria recuperada, Gijón, Trea, 2002.

Gil-Manuel Hernández i Martí, et al., La memoria construida. Patrimonio cultural y modernidad, Valencia, Tirant lo blanch, 2005.

Carmen Camarero Izquierdo y María José Garrido Samaniego, Marketing del patrimonio cultural, Madrid, Ediciones Pirámide, 2004.

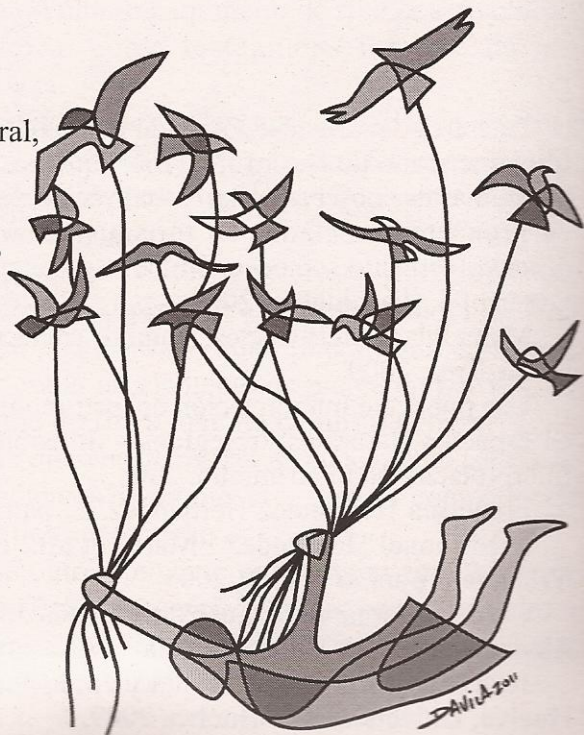
José María González Parrilla y José María Cuenda López (Eds.), La musealización del patrimonio, Huelva, Universidad de Huelva, 2009.



FISTERRA

Lucía Novas

CAMIÑAR cara ó subterráneo, o subconsciente, as fisterras indómitas,
 os largacíos vales, as saborosas froitas, as árbores
 do mundo,
 degustar, correr, levantar
 os dedos, amosar as uñas, mastigar as herbas, esnacar os ritmos,
 circular, macerar o loureiro, esfiunchar nas tardes, pelar
 nos figos, rebentar as uvas, lamber as chatolas, acariciar os gatos,
 albiscar os sons
 no rumor dos paxaros, achar o amor
 en remansos luminosos
 e tebras lizgairas,
 gozar dos amorodos, a milgranda
 da boca, xogar coas pedriñas, facer voar
 as pombas, as taramelas lixeiras, esnaquizar as follas
 en instantes de cristal, remar cara atrás, navegar avante,
 volver ós círculos, rebuscar os labirintos, amosar con orgullo
 os ombreiros espidos, lavar os tecidos, devorar laranxas
 sobre lombo tan nu, experimentar correntes, alzarse
 sobre a vida, correr
 polos carreiros, limpar os seixos, tocar a fruta, lamber os corpos,
 atrapar os instantes, desexar con vehemencia, gozar en brazos
 regalados, agocharse en tobeiras, romper as ilusións,
 volvelas a crear, traficar coa transparencia, asolagar
 espazos, pousar os pés, absorber o ourego, retomar
 a adolescencia, a infancia perdida, lavar a alma,
 asumir os erros, revisitar os mitos, pendurar as plumas,
 elevarse nos outeiros, beixar o pracer, trasladar marés,
 esborranchar na palma, asaltar camiños, seducir bandoleiros,
 recuperar a transgresión, romper barreiras, pescudar
 no centro, buscar as marxes, habitar na periferia,
 retomar as fisterras, idiotizar prexuizos, rachar o fútil,
 aproveitar o pastiche, clarificar a percepción, confluír na espiral,
 limitar o anódino, enxertar pereiras, ceibar as eguas,
 reconfigurar a esencia, procurar o vapor, os trazos esguíos,
 rachar as comportas, buscar o goldmine, a zorra sobre a neve,
 as liñas insinuadas
 sobre peles espertas,
 o subote, a naftalina, as perlas antigas, as landras xeitosas,
 os rudimentos, os ocelotes, as fiestras, a liberdade.





As aves como indicadores ecolóxicos: ¿Poden as aves indicarnos a saúde do noso entorno?

Salvador Rebollo de la Torre

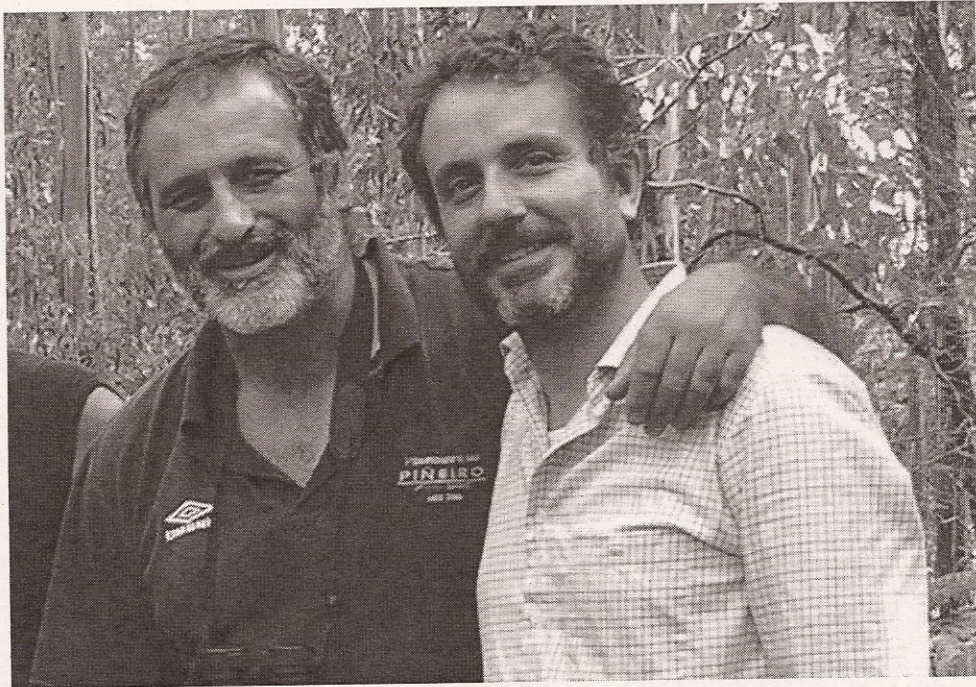
Profesor Titular de Ecoloxía. Universidade de Alcalá de Henares

O home está producindo unha continua e profunda transformación da Naturaliza, acelerada nos últimos dous séculos polo rápido crecemento da poboación e da súa capacidade tecnolóxica. A Ecoloxía é unha ciencia que estudia como se organiza e como funciona a Natureza e, xunto con outras ciencias, trata de acadar os coñecementos necesarios para reorientar estas transformacións humanas reducindo seu impacto ambiental. Busca crear sistemas de desenvolvemento cada vez máis sostibles, capaces de mellorar a calidade de vida das persoas pero sen comprometer o patrimonio natural e a calidade do noso entorno. Tamén busca non comprometer a calidade de vida e a capacidade de seguir producindo das xeracións futuras. Ante a enormidade dos cambios ambientais actuais, o reto de reorientar e mellorar a situación é inmenso.

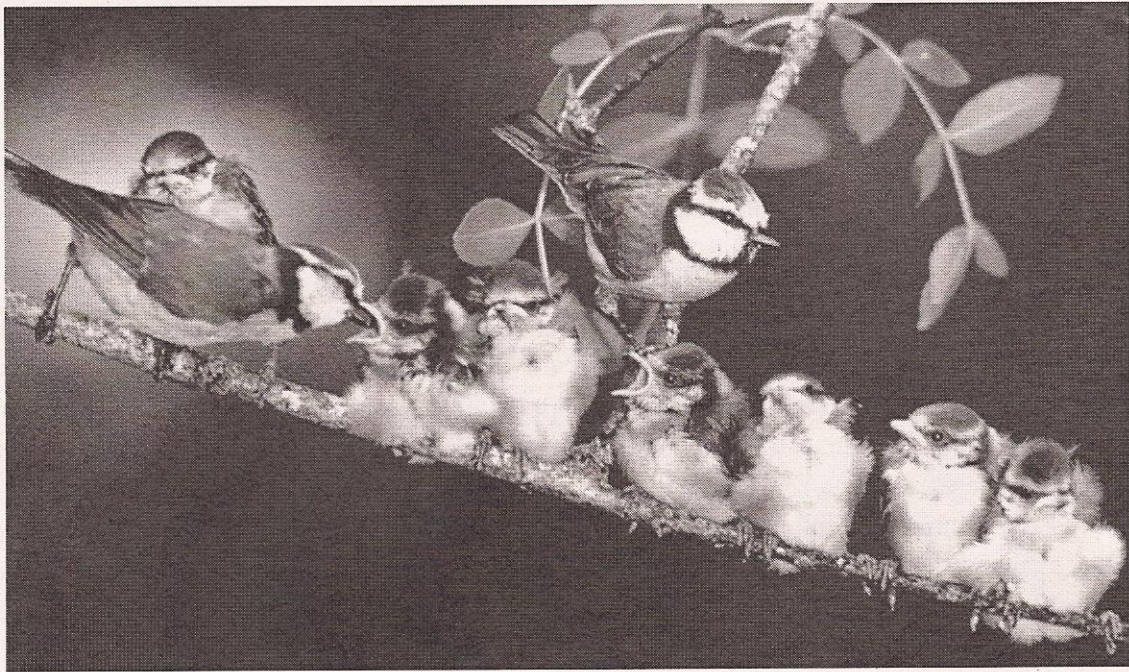
A solución pasa por coñecer en cada momento a magnitude e profundidade dos cambios que estamos provocando e as súas consecuencias ecolóxicas e

ambientais. Neste sentido, é común en Ecoloxía utilizar indicadores ecolóxicos. A idea parte da base de que na Naturaliza todos os elementos están interconectados. O impacto humano sobre un elemento do sistema (o que os ecólogos chaman ecosistema) pode ter consecuencias sobre outros elementos cos que está conectado directamente ou indirectamente a través dunha cadea de relacións ecolóxicas. Baseado nesa mesma idea, os científicos podemos coñecer qué lle está pasando a determinadas partes difíciles ou custosas de coñecer dos ecosistemas, a partir do que lle está pasando a determinadas partes do sistema máis accesibles e fáciles de estudar que lle chamamos indicadores. Entre os indicadores ecolóxicos máis utilizados se encontran os bioindicadores. Son especies de animais ou plantas (e outros tipos de organismos) fáciles de detectar e capaces de informarnos sobre qué lles está pasando tamén a outras especies e ao conxunto do ecosistema.

As aves son uns dos bioindicadores máis utilizados en Ecoloxía. Por unha parte, son especies fáciles de



El autor (a dereita) xunto con José Manuel Fernández, un naturalista membro do equipo de investigación que dirixe Salvador Rebollo. Os dous, xunto con seis persoas máis, biólogos e naturalistas, participan nun proxecto que utiliza as aves de rapiña como indicadores da calidade da xestión forestal na península do Morrazo e áreas limítrofes. É un proxecto financiado polo Ministerio de Ciencia e Innovación.



Familia de Ferreiriños reais. A cantidade e calidades das crías producidas por niño son uns dos indicadores ecolóxicos máis utilizados nas aves. Está moi relacionado co a calidade do hábitat onde as aves están vivindo. O número, ritmo de crecemento, e estado sanitario das crías son exemplos de parámetros que se analizan nos estudos científicos das aves. A súa estimación debe ser moi coidadosa para evitar molestias innecesarias aos animais nunha época clave do seu ciclo biolóxico.

ver e escoitar, fáciles de estimar a súa abundancia e coñecer o que lles está pasando. Por outra parte, son moi sensibles a cambios nos seus hábitats, que son os ambientes onde elas viven. Hai un gran número de especies de aves diferentes (ata cen especies distintas pódense ver so na península do Morrazo e máis de 400 especies diferentes na península Ibérica) o que nos permite detectar moitos cambios ambientais simultaneamente. Isto é moi importante porque as actividades humanas son moi variadas (agrícolas, forestais, construtivas e produtivas de todo tipo) e cada unha produce efectos diferentes sobre o aire, o solo ou a auga. Necesitamos un indicador ecolóxico complexo capaz de recoller ao mesmo tempo todos eses múltiples efectos sobre a Naturaliza, e as aves cumpren con ese obxectivo.

Vamos a poñer tres exemplos. Hoxe en día se están utilizando as aves como indicadores do cambio climático. Por un lado, estase producindo un alarmante descenso das aves que viven nos ambientes de montaña, por encima dos 1500 m de altitude. A principal razón deste descenso é o aumento xeral da temperatura, o que está deixando a estas especies sen os hábitats fríos que necesitan para vivir. Os seus hábitats se están reducindo en altitude, quedando limitados cada vez máis ás partes máis altas e illadas

das montañas. Isto está producindo un cambio profundo na abundancia e distribución destas especies, algunhas das cales están a piques de desaparecer da fauna ibérica (como a Perdiz das neves, a Charrela, a Pita do monte, o a Píllara rubia). Por outro lado, especies novas de aves de orixe africana están colonizando a península Ibérica e algunhas están chegando incluso a Galicia. Son aves características de ambientes cálidos e semidesérticos. A lista de especies é cada vez máis numerosa e as áreas colonizadas cada vez máis extensas e avanzando hacia o resto de Europa. É o caso de especies tales como o Lagarteiro cincento, o Trompeteiro, a Corredeira, o Cirrio cafre, o Cirrio pequeno, a Anduriña dáurica, etc, etc. O que está sorprendendo máis aos científicos é a gran velocidade do cambio climático e das súas consecuencias nas comunidades de aves. As aves están sendo claves para saber o que está pasando co clima, donde está pasando e a intensidade do cambio. O cambio climático no so está xa aquí, senón que se está convertendo nun dos principais problemas para a conservación dalgunhas especies da nosa fauna.

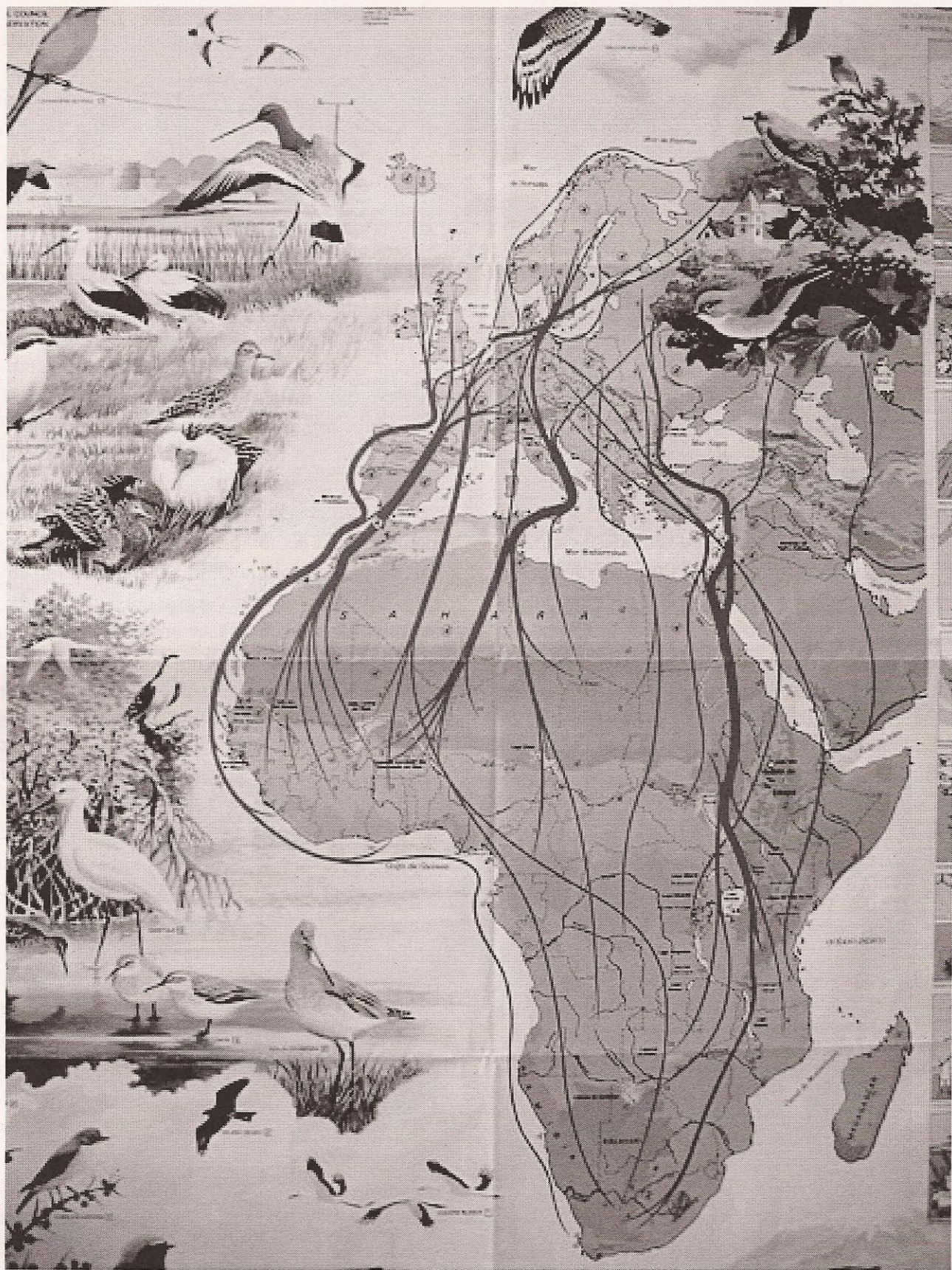
Desde fai moito tempo estase utilizando as aves como indicadores ecolóxicos das consecuencias das actividades agrarias no rural. Aves ata agora moi comúns como o Gorrión, Anduriña, Perdiz,

Paporrubio, Carniza, Rula, Xilgaro, Verderolo, etc, etc, están sufrindo un alarmante descenso das súas poboacións en toda Europa. En moitos países europeos este tipo de aves propias dos ambientes agrarios xa representa o grupo de aves máis ameazado. O 60% das aves consideradas de conservación prioritaria en Europa dependen total ou parcialmente distes hábitats agrarios para vivir. O abandono agrícola por un lado e a xeneralización das prácticas agrícolas modernas máis intensivas por outro están tendo consecuencias desastrosas para moitas especies. O abandono agrícola, sobre todo nas zonas menos fértiles e illadas, está facendo desaparecer moitos hábitats abertos que necesitaban algunhas especies. Estes hábitats abertos eran mantidos por las actividades agrarias tradicionais porque evitaban un excesivo avance do monte, como e o caso de pastizais e lameiros mantidos po la sega e a actividade gandeira. Por outro lado, a xeneralización das modernas prácticas agrícolas intensivas, sobre todo nas zonas máis produtivas e mellor comunicadas, está xenerando múltiples impactos sobre as aves como consecuencia da contaminación do solo e das augas por lo abuso de pesticidas e fertilizantes químicos, o exceso de

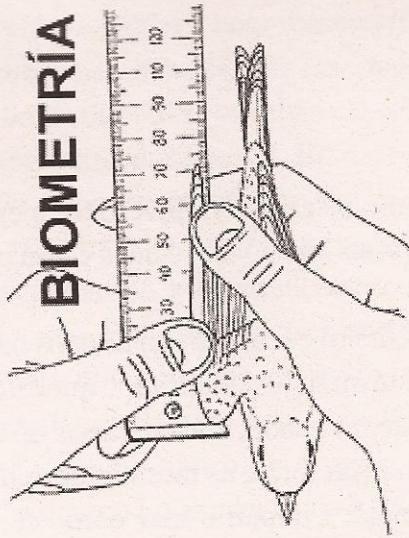
roturación dos campos con maquinaria pesada, a substitución dos sistemas de policultivo (baseado no cultivo simultáneo de varias especies de plantas complementarias entre si) por monocultivos dunha soa variedade de planta en grandes superficies, a eliminación de lindes, ribazos e outros anacos de vexetación natural que servían de refuxios e zonas de alimentación para moitas especies silvestres, o abandono dos abonos orgánicos (abono verde, esterco), a perda de nutrientes e de produtividade do solo, a perda de variedades de plantas de cultivo, etc, etc. As actividades agrícolas modernas convertéronse nunha das maiores ameazas para a conservación da biodiversidade en Europa e son unha das consecuencias negativas da Política Agraria Común. Nesta liña, o movemento que representa o millo corvo, un movemento de defensa e promoción dunha agricultura máis ecolóxica, non representa unha volta a o pasado, senón unha chamada de atención sobre moitas malas prácticas agrarias actuais. É un movemento que urxe a facer unha agricultura máis respectuosa co medio ambiente e conservadora da biodiversidade, tanto das especies silvestres como das variedades domésticas tradicionais. Non e unha



A pita do monte, unha especie recentemente desaparecida de Galicia. Moitas causas motivaron a súa drástica diminución a o lonxe da cordilleira Cantábrica. A principal causa parece ser as consecuencias do cambio climático en seus hábitats. Outras especies que viven nas montañas están sufrindo un descenso similar en súas poboacións. O cambio climático é xa un dous principais factores de ameaza das especies da fauna ibérica.



O estudo da migración das aves é un dos que conta con máis longa historia científica. Adoita levarse a cabo en lugares xeográficos privilexiados onde se concentran miles e ata millóns de aves durante a migración. Normalmente son cabos nas costas e que as aves utilizan para acurtar o tramo que teñen que voar sobre o mar. É o caso do Estreito de Xibraltar que une Europa con África, o Estreito do Bósforo en Turquía que une Europa con Asia, o Estreito de Falsterbo que une a península Escandinava con Europa. Nalgúns destes lugares lévase recollendo datos da migracións das aves desde fai máis de 100 anos. Os cambios no número de aves e dos seus patróns migratorios informan da incidencia de procesos globais como o cambio climático, ou os grandes cambios no uso do solo nas zonas de nidificación e invernada. En Galicia pódense ver grandes pasos migratorios de aves mariñas desde as puntas costeiras máis occidentais.



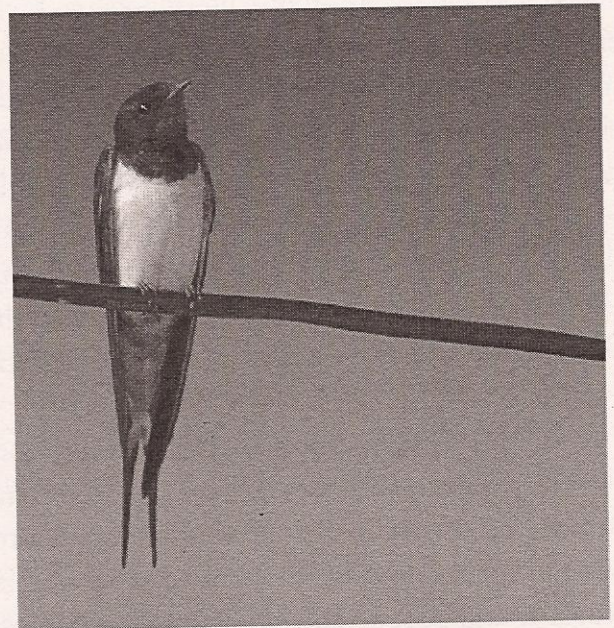
No estudio das aves é moi importante a análises da plumaxe. A plumaxe é o traxe das aves. Mostra a calidade da roupa que leva. Só os individuos con boa saúde e ben alimentados poden renovar todas as plumas todos os anos e dispoñer de boa plumaxe para voar en perfectas condicións. A idade das plumas, o seu estado de desgaste, color e brillo son bos indicadores do estado de saúde da ave e da calidade ambiental do entorno onde vive.

proclama ecoloxista, senón unha necesidade ecolóxica e ambiental.

Eu dirixo un equipo de biólogos e naturalistas que utiliza as aves de rapiña como indicadores ecolóxicos. Pola súa posición no extremo das cadeas tróficas, as aves de rapiña poden ser bos indicadores da saúde global dos ecosistemas. Son como un pescador que desde un dos extremos do sedal sente todo o que ocorre a longo do mesmo. Recentes estudos con boitres en España poñen de manifesto a elevada contaminación destes animais con antibióticos e anti-inflamatorios utilizados de maneira abusiva nas granxas gandeiras e que estes animais toman nos vertedoiros (e nós no mercado). Estas rapiñas tamén mostran niveis peligrosos de chumbos como consecuencia do abuso deste tóxico metal nas prácticas cinxéticas. Estamos utilizando unha lexión de produtos que logo deixamos no medio sen detoxicar. Estes produtos penetran despois nas cadeas tróficas por medios que non podemos nin imaxinar minguando a saúde das especies silvestres, pasando dunhas especies a outras e concentrándose de forma máis letal nas especies situadas a o final das cadeas tróficas, como as rapiñas. Nós formamos parte dos ecosistemas, formados polo aire, solo, auga e as especies, todos estes elementos están conectados, relacionados, e as nosas desfeitas na Naturaliza

acaban afectándonos a todos.

Os avances científicos deberían permitírnos avanzar ata o que se chama a sociedade do coñecemento. Unha sociedade onde os coñecementos nos fagan cada vez máis eficientes, menos destrutivos e menos despilfarradores. Nos fagan cada vez máis prudentes porque somos conscientes dos impactos e das incertidumes que estamos xenerando. Os avances científicos deben permitírnos alcanzar maiores cotas de calidade de vida para as persoas pero utilizando cada vez menos recursos e producindo menos residuos, que deben servir de recursos para novos produtos. Ese coñecemento debe darnos unha maior capacidade para detectar en menos tempo os sinais do noso contorno, e os posibles impactos das nosas actividades. Por exemplo, mellorando os indicadores de impacto ecolóxico para detectar cada vez máis rapidamente os impactos humanos. Por iso os estudos das aves, ademais de apasionantes, poden axudarnos a construír o futuro. Escoitemos o que din as aves, escoitemos a lingua do corvo.



Moitas aves dos medios agrícolas, antes moi abundantes, están sufrindo unha alarmante diminución das súas poboacións en moitos países e rexións europeas desde fai unhas décadas. O abandono agrícola e unha agricultura pensada para producir cantidade pero non calidade son dúas importantes razóns da degradación ambiental destas rexións europeas. As aves infórmanos de que o abandono agrícola e as prácticas agrícolas abusivas poñen en perigo a biodiversidade. É necesario crear unha agricultura máis ecolóxica, capaz de abastecer de alimentos máis sanos e os mercados sen comprometer a calidade natural do contorno.



Unha veiga no mar

Manuel Pérez Rúa

A colonización da illa de Ons segundo Manuel Piñeiro.

Eu nacín no 26, o 29 de novembro. A historia da illa comentouma principalmente miña avoa. Os antepasados dela foron os primeiro poboadores da illa de Ons. Esa familia era de San Tomé de Piñeiro, Marín de arriba. Meus antepasados son de aí e eu nunca fun a San Tomé. Tamén había familiares en Loira. Eles tiñan botes, coma estes que hai en Marín, de dúas proas, do xeito, de palangre, do polbo e de toda clase de pesca. Ata hai poucos anos aínda houbo algún.

As dornas viñeron a Ons dende Aguiño, O Castro, Castiñeiras, onde hai aquelas fábricas, había secadoiros de polbo e de congro, en Castiñeiras, antes de chegar a Aguiño. Alí era onde se facían estas dornas e estes polbeiros, palangreiros, que foi terra de moito palangre, e vetas. Castiñeiras eran máis afeccionados ao congro, polbo e vetas das agullas. A agulla, naqueles tempos era un peixe exquisito en Santa Uxía de Ribeira, cendo digo Santa Uxía quero dicir O Castro, Aguiño, Carreira, as aldeas de arriba...miña bisavoa veu de Carreira, laxes arriba, entre Corrubedo e Santa Uxía.

Estes nosos antepasados, apelidábanse os López, tamén aquí en Bueu e en Beluso hai algúns, viñeron de Loira e San Tomé de Piñeiro. Para a illa foron da seguinte maneira: eles tiñan eses botes e ían pescar á illa, porque en Loira había eses botes e despois en Marín había as lanchas como as lanchas do xeito, tamén as había aquí en Bueu, habíaas en Moaña, eran de vela e de remos. Aínda que eran de San Tomé, ían pescar e máis buscar algas para esterco, principalmente o bocho. Ten coma unhas bochas, por iso leva o nome de bocho que eu creo que o levará por tódalas partes. Haino todo ano pero ao vir a primavera, de marzo para adiante,

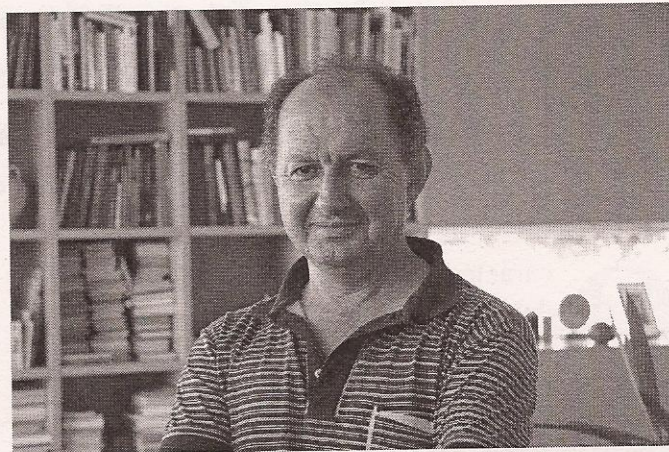
máis, como os campos. Enverdece e crece cando vai vir a primavera. O mar é unha cousa moi similar.

Xaneiro e febreiro son os dous meses cando o mar está máis escalabrado, quere dicir máis limpo, que leva todo, son os meses do ano cando o mar ten máis forza, as mesmas correntes lle dan esa potencia. Limpan o mar como se fora unha mangueira desas a presión. Ao vir febreiro xa empeza o mar a poboarse, pouco a pouco, en zonas de máis descanso; máis, en zonas bravas, vai aparecendo xa algún e despois cos temporais quedan as pedras limpas. Ao vir a primavera empeza a poboarse todo como se fora un campo na terra, como se fora a herba.

Eles ían buscar o bocho e máis a pescar. Cargaban que lle viña o mar case pola cinta. Ás veces non traía nin unha cuarta descuberta da cuberta. Cargaban demasiado. Esperaban o noroeste e se non habían botar tanto botaban canto. Viñan cargados coma cando veñen os balandros da area ou do barro, e máis pescaban. Ao ver que na illa podían ter futuro, empezaron a plantar. Como alí non había ninguén dende que foran evacuados os mouros e os celtas e eses que andaron por aí, quedou deserta. A eles ocorrúeselle, segundo me contaba miña avoa e a ela lle contaron os pais e os avós e bisavós, empezaron a sementar cousa pequena, e ao ver que daba, alí collían o estrume e leaban todo con esas algas, tanto co carromeiro, como coa correola coma co bocho. Plantaban e viñanse. Era como se tivesen unha veiga no mar. E aos poucos anos decidiron ir alí a vivir.

Foron construíndo unhas casiñas pequenas con pedras unhas enriba das outras e taponaban con barro para no inverno non ter frío. As primeiras foron cubertas con palla, empezaron a botar centeo para lles facer o tellado, coma se foran pallozas. Aguantaban bastante que eu aínda acordo e máis

aínda hai pouco axudei a botar bastantes tellados. Poñíamolle unhas varas de pino amarradas cunhas vimbias porque os cordeis andaban escasos, porque as liñas aproveitábanse moito. Eran de cáñamo e de algodón e apodrecía máis pronto ca a vimbia. Era como facer un tellado, como para poñer uralita, empezábase de arriba, poñíanselle antes os pontóns eses coas varas. Botábanselle tres ou catro capas de palla, para que non goteara e non traspasara. Cada ano botábaselle pero non se sacaba a outra, chegábase a medio metro de espesor, botábase unha enriba doutra. Eu axudei aínda bastantes anos, pero era para cortes para o gando, e porcos, e tamén para alboíos, para gardar os arranxos de labranza, para vivir xa non acordo iso na illa.



non llas dividiron, non tiñan cuartos nin nada, abertas e sen piso. Así foron as primeiras e aínda moitos anos despois das primeiras.

Xa hai 300 ou 400 anos que foron os primeiros para alí. Porque alí morreron os avós de miña avoa, e xa naceran alí. Os pais, e miña avoa viviu 88 anos e xa hai preto de 40 anos que morreu... máis de tres séculos para atrás, os primeiros. Os primeiros foron sete familias e estiveron catro anos dende que foron a vivir para alí, sen aparecer dono ningún. Alí coñécese que non había dono. E aos catro anos chegaron catro señores -segundo conta miña avoa- con barba. Naqueles tempos gastaban aquela barba que lles chegaba aquí ao peito, e co pelo grande. Eran os marqueses de Ribadumia. Eses tales marqueses que foron os primeiros donos da illa de Ons. "Que tiñan que marchar de alí, que aquilo era deles". Eles negáronse. Que presentaran papeis en conforme eles eran os donos, se eles levaban alí catro anos e ninguén chegara alí a facerse donos. E foron ao preito os da illa. E gañáronlles aos da illa, aos nosos antepasados. Porque eles, ao ver que lles fixeron resistencia e non abandonaron, logo tardaron moito tempo en aparecer outra vez, e foi cando o legalizaron.

Despois do preito foron a boas, ofrecéndolle mellores vivendas, a darlle gando para labrar as terras, incluso arados, e facelos colonos das terras deles. Aceptaron e como colonos fixéronlles as casas en mellores condicións, tiráronlles con aquelas que tiñan, foi cando trouxeron a tella, madeira...

Fixeron unha capela e dixéronlles que para alí virían outras cousas mellores, que viría un almacén de salgadura, como foi, unha telleira que tamén houbo na illa de Ons. Eu non a recordo pero aínda están alí os restos de tella. Á telleira -segundo me contaba miña avoa- viñan os balandros de Vilanova e de por aí do norte. Traían o barro e coa marea chea varaban alí cando o mar non estaba rixo e estaba bo. Descargaban as mulleres con eses muñicos que había en antigo tempo que agora non sei se existirán xa, para descargar. Eran de castiñeiro, de cachas, algunhas eran de carballo pero o castiñeiro non escachaba tanto. Traían barro e levaban tella para Marín, Bueu, Vigo.

Despois seica os fillos dos marqueses non quixeron vivir alí e foi cando lle venderon o almacén a Riobó. Porque cando fixeron o almacén de salgadura foi un dos primeiros das Rías Baixas, un almacén de envergadura. Haberá uns vinte e pico de anos que foi renovado pero está igual. Tamén renovaron as casas dos marqueses e máis a de Didio Riobó que foi o último dono que houbo. A salgadura tiña moita fama porque os barcos pescaban a sardiña por dentro da illa, ao redor da illa. Viñan xeiteiros de todas partes, ata de Fisterra, de Porto do Son, da ría de Arousa, Escarabote, Santa Uxía de Ribeira, Rianxo...



As razas de gando autóctono en Galicia e a súa importancia na conservación da natureza e no desenvolvemento rural sostible

Alberto Navarro Gómez. Secretario da Asociación de Ciencias Ambientais

O carácter específico da paisaxe de Galicia debido a súa situación, relevo, solo, clima, e os modos tradicionais de xestión das terras, teñen permitido a evolución e a existencia de moitas especies, sendo un bo exemplo de integración no que sería moi difícil separar o patrimonio cultural do ecolóxico.

É preciso apuntar que cando dende a perspectiva da ciencia ecolóxica se estudan ou observan os sistemas agrícolas, estes son chamados agroecosistemas, trátase en definitiva dun caso especial de ecosistemas que se caracterizan pola intervención humana no territorio co fin de obter un aproveitamento orientado, maioritariamente, a produción de alimentos.

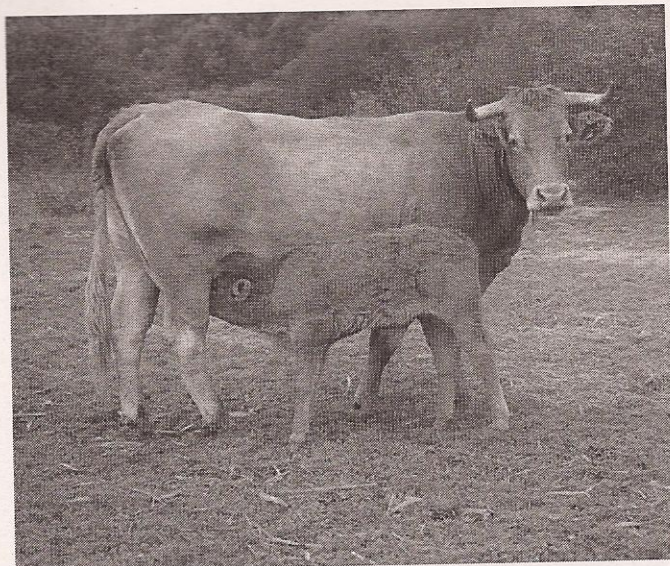
As razas autóctonas e variedades de cultivo locais son o resultado da interacción positiva entre dous tipos de selección, por unha banda, a máis coñecida e chamada natural, e por outra, pero non menos importante, a selección humana. Este resultado non é estático e vén dende os tempos antigos, centenas ou mesmo millares de anos atrás e segue hoxe en día. Tal é o grao de refinamento deste dobre proceso selectivo, que atopamos razas e variedades de cultivo para vales ou para outras áreas específicas.

En Galicia, a súa importancia é moi notable e contribuíu a conformación estrutural e funcional dos seus sistemas agrícolas, socio-culturais e ecolóxicos. Esa importancia pódese medir nun primeiro intre polos seus numerosos representantes de gando actuais, deste xeito e con relación ao gando bovino, topámonos coa coñecida Rubia Galega, raza de fomento (polo censo e organización encóntrase en expansión), e as menos coñecidas, pero moi interesantes Cachena, Caldelá, Frieiresa, Limiá e Vianesa, razas en perigo de extinción e, polo tanto, de conservación especial, de feito Galicia é a rexión española que máis razas de bóvidos posúe. Pero tamén ten as súas propias razas nativas de ovella e cabra, ademais, tamén destaca o Porco Celta como representante porcino. Dispoñemos en Galicia de razas propias de burro, o

nobre e traballador Burro Fariñeiro, e de cabalo, o Cabalo de Puro Sangue Galego que aínda hoxe podemos observar en estado salvaxe nos montes da nosa terra. Non podemos esquecer os nosos representantes aviares, a Galiña de Mos e o Bichón Galego. Fóra da gandería, pero dentro das razas galegas debemos lembrar os cans, cuxo papel nas áreas rurais foi, é e será moi importante. O máis famoso é o Can de Palleiro, recentemente recoñecido como tal, sempre ligado ao fogar, á horta, e ao gando deste territorio. Sen esquecer os cazadores galegos, o perdigueiro e o podenco. Isto corrobora e rexistra a gran diversidade, non só das especies que se dan neste territorio, senón tamén das paisaxes e formas de aproveitálas.

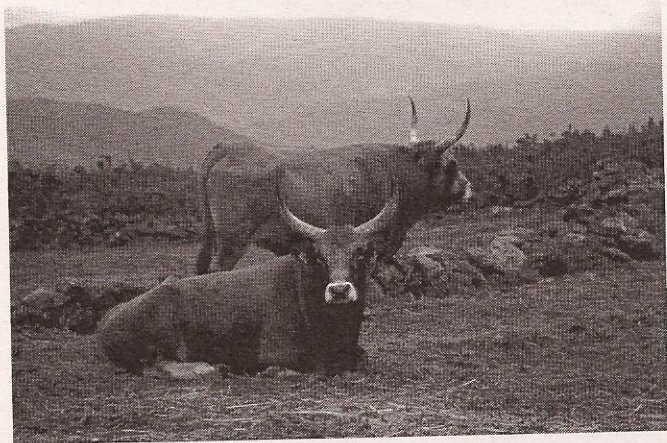
Aquí centrarémonos nas razas autóctonas de gando bovino, con énfase especial sobre o seu papel na conservación e no desenvolvemento rural sostible. Para este fin, descríbense brevemente cada unha delas para despois resaltar os aspectos máis relevantes da súa función nos agroecosistemas e sistemas gandeiros tradicionais nos que se asentán.

A Rubia Galega é coñecida en todo o territorio galego e transcende as súas fronteiras, sendo moi apreciada non só en España senón tamén en Europa e no mundo. O seu nome é pola cor da pelaxe, loura, e a súa orixe, moi probablemente, sitúase coa chegada dos celtas a Galicia, influíndo nas razas preexistentes. Xa no S. XVIII houbo un bo mercado de carne da raza en Inglaterra, á que se orientou a súa produción, aínda que unha vez tivo a tripla aptitude agrícola, produción de carne, leite e traballo no campo. Así, o sistema de aproveitamento é familiar, como nas outras razas galegas, baseada no pastoreo libre, grazas á súa sinxela condución (gran docilidade) e á súa rusticidade. Este último atributo pódese definir como unha primeira aproximación, como a facilidade de consumir gran diversidade de forraxes e a súa autonomía en semi-liberdade ou liberdade. A súa facilidade no parto, lonxevidade, capacidade materna, produción de leite e carne de excelente calidade, garántelle un bo futuro.



Raza Rubia Galega

A Cachena, é a máis pequena e diferente dos bóvidos galegos, pero é unha raza moi resistente e de carácter dócil, de cornos en forma de lira moi característicos. A súa rexión de orixe é o sur de Galicia, nas serras do Xurés, montes de Quinxo e serra do Labreiro. Nos municipios do Parque Natural de Baixa Limia- Serra do Xurés, e do lado portugués, onde se fai Parque Nacional (Peneda Gerês), atópase en semi-liberdade e dende onde foi distribuída a outras zonas de Galicia e Portugal, principalmente. A súa recuperación comezou con só un centenar de exemplares e a súa orientación é producir carne de alta calidade a un custo moi baixo, debido á súa rusticidade, e derivados dela, a súa baixa taxa de enfermidades.



Raza Cachena

A chamada Caldelá, considerada antigamente a mellor preparada para o traballo en Galicia, ten orixe nas Terras de Caldelas, Ourense, e as áreas fronteirizas da provincia de Lugo nas montañas do Caurel e

Cebreiro. Dende alí estendeuse a outras áreas onde se pode atopar, sobre todo en zonas de montaña de Ourense e Lugo. Amigable e dócil, produce carne con grandes calidades, pero a súa principal función é aproveitar os pastos de alta montaña, sobre todo no macizo central ourensán.



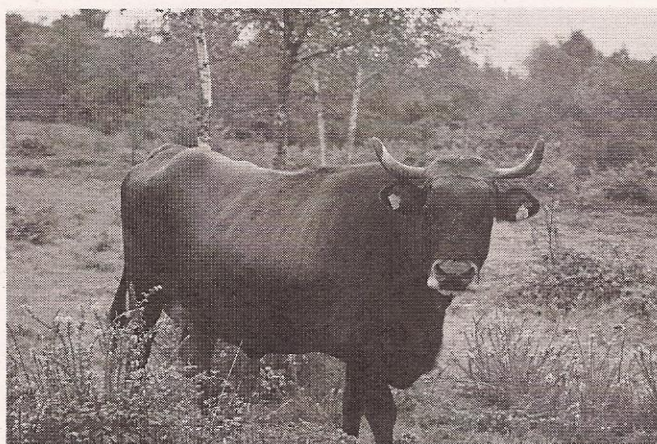
Raza Caldelá

A raza Frieiresa ten a súa orixe na comarca das Frieiras, espazos dos concellos ourensáns da Mezquita e A Gudiña. O seu destino é sobre todo para carne, a pesar da orixe como animal de traballo, así como antecesora doutras razas. A súa recuperación non foi doada debido á introdución doutras razas e á súa convivencia con elas, un problema común a case todas as outras razas. Como as anteriores, posúe unha grande rusticidade e facilidade no pastoreo pola súa docilidade. Na actualidade debe ser dirixida á produción de carne de alta calidade, posto que se perdeu a necesidade de animais para tracción e outros traballos agrícolas.



Raza Frieiresa

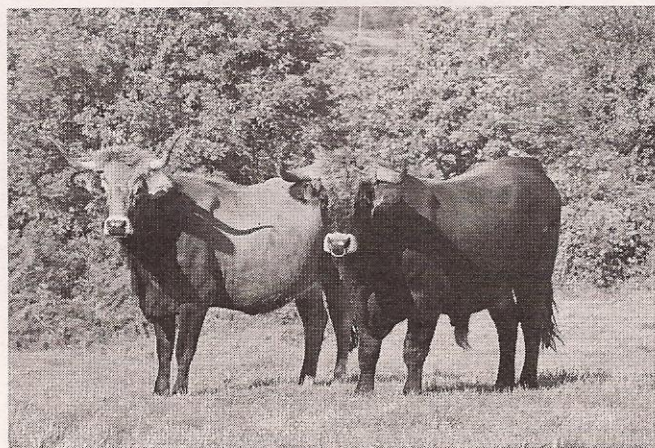
A raza coñecida como Limiá é o xigante dos bóvidos galegos e a súa orixe é o Val do Río Limia, ao suroeste de Ourense, e terras adxacentes. Por cuestións, entre outras, agropecuarias esta área divídese en Alta e Baixa Limia, resultando para esta raza dous ecotipos distintos, de val e de montaña. Por ecotipo enténdese a variación xenética dentro da mesma especie ou raza, debido a modificacións nas características ecolóxicas do ambiente no que se asenta, é dicir, ao seu acondicionamento a diferentes ecosistemas. Concretamente o seu epicentro foron as terras agrícolas arredores da antiga Lagoa de Antela, secas a finais dos anos 50 do século pasado por mor do parcelamento, con preto de 42 km² de superficie e 35 km de perímetro, sendo durante moito tempo unha das zonas húmidas máis importantes da Península Ibérica. Nesta área, durante a estación seca (maio a novembro) aproveitaba os fértiles prados xerados pola redución da lámina de auga, contribuindo a súa maior corpulencia, ao contrario das razas da montaña, xa que estas últimas áreas son menos produtivas. Antigamente empregada na súa tripla aptitude agrícola, mais con maior importancia coma animal de traballo. Na actualidade, oriéntase practicamente á produción de carne, no que sobresaee fronte a outras razas, con animais máis pesados ao nacemento e despois do destete, axudado pola maior produción leiteira, facilidade no parto e gran capacidade materna.



Raza Limiá

A Vianesa provén das "Terras do Bolo", no leste ourensán, a rexión máis montañosa da provincia. O que dificultou a mecanización agrícola e facilitou a preservación destes agroecosistemas tradicionais e, polo tanto, a conservación desta raza. Actualmente pódese atopar en todas as provincias de Galicia, pero

o seu máis importante centro sitúase en Ourense. A súa calidade máis importante é adaptarse ás zonas de montaña onde se encontra, a súa boa condición leiteira favorece a produción de carne á que está dirixida e á alta calidade dos seus produtos.



Raza Vianesa

A importancia destas razas para o desenvolvemento rural sostible baséase en atributos distintos, as capacidades e funcións desempeñadas por elas no territorio no que se atopan son en gran parte procedentes da súa rusticidade, imos destacar aquí os máis sobresaíntes. Deste xeito cumpren un papel moi importante na conservación da natureza e dos sistemas agrícolas tradicionais. Atendendo a estes últimos en primeiro lugar, hai que ter en conta que a gandería contribúe ao establecemento da poboación en maior medida ca as explotacións agrícolas ou forestais. Tamén permiten certa independencia do manexo polo pastor ao estar moi adaptados ao seu entorno, atopando comida doadamente, dependendo das súas necesidades e condicións meteorolóxicas e protexéndose ben contra os lobos. Posúen gran resistencia ás enfermidades, o que reduce os custos de mantemento e teñen gran autonomía para afrontar por si mesmas as fluctuacións do tempo meteorolóxico, ou por adaptación ao medio ou mediante comportamentos elaborados, é dicir, buscando refuxio ao coñecer o territorio. No lado da conservación, xeran e manteñen a paisaxe, debido a que a gandería é unha actividade asociada coa paisaxe en mosaico, de gran naturalidade e valor cultural, debido ao emprego múltiplo da terra nos sistemas tradicionais agrarios. Ademais, conserva biodiversidade, facilitando a existencia doutras especies e a dispersión de sementes, o último de xeito especial mediante a inxestión e posterior deposición, así como polo simple

feito de transportalas no seu corpo durante as súas actividades nos bosques e pastos, que máis tarde poden caer ao chan e xerminar. Así mesmo, contribúen á conservación e fertilidade do solo, mediante as súas deposicións, o que adoita facer cando se despraza polas áreas onde pastan. Débese destacar a súa gran capacidade na prevención de incendios, debido ao control que exercen sobre os matos e a foresta mediante o seu consumo, tarefa que debe ser contemplada na xestión dos bosques a través de emprego axeitado dos animais co fin de evitar o sobrepastoreo.

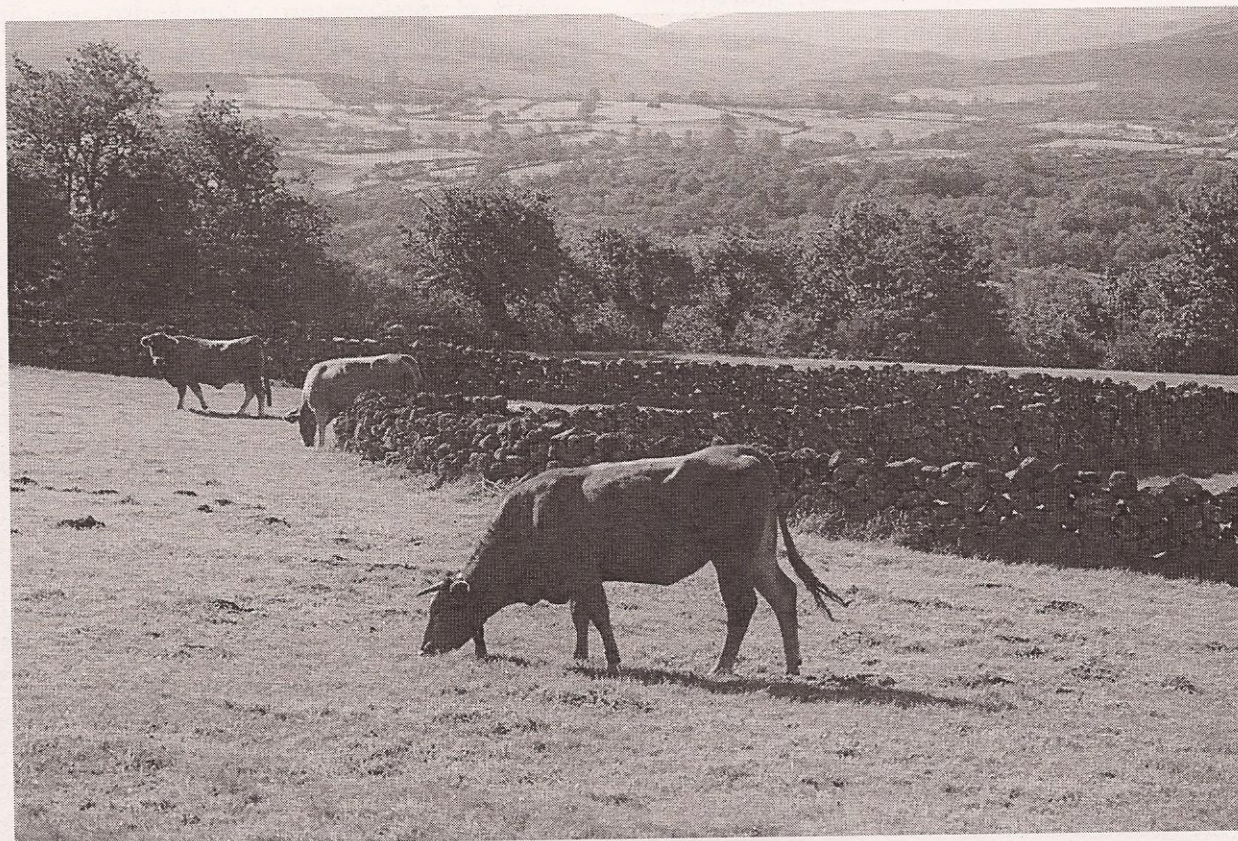
Débese entender, tralo exposto, que estas razas no son pezas de museo e deben ser protexidas e conservadas no sistema no que se integran, é dicir, a súa conservación debe incluír o medio tanto cultural como natural no que se asentán para que a protección sexa a axeitada; de calquera outro xeito non será a apropiada.

Finalmente, e non menos importante, contribúen á seguridade alimentaria, garantindo produtos locais de alta calidade, con beneficios nutricionais incomparables na industria agroalimentaria. Sendo perfectos embaixadores da calidade única desta terra,

diferenciando e recoñecendo a Galicia no resto de España, Europa e no mundo globalizado co que nos topamos hoxe en día, cada vez máis homoxéneo e erosionado culturalmente.

Agradecementos

A José Luis Vaz, Xerente e gandeiro de Biocoop S. C. L. Verín, Ourense, pola cesión desinteresada das fotos que se atopan no presente artigo. E especialmente a Salvador Rebollo de la Torre, en gran medida, responsable deste escrito, ademais de amigo e ao meu mentor en agroecoloxía.



Paisaxe típico en mosaico relacionado coa gandería autóctona tradicional



Os labores da viña

Soriano Gestido

Meus pais só tiñan una viña en propiedade, no lugar da Pandiña en Moaña, que lle compraran a un tío materno de meu pai duns oitenta a cen metros cadrados e sen alambrar, é dicir, todo feito a man. Como vedes a peza era pequena pero nela dábase toda a arte do saber facer dos nosos pais.

Os labores da viña encomezaban aló polo mes de decembro cando hai que podar as cepas e armar a viña. Ao longo dese mes ou quizais do anterior xa había que ir preparar estacas, canas e vimbias para atar, pois a nosa viña era totalmente artesá.

Tiñamos uns comareiros de aluguer, para herba do gando miúdo, onde había vimbieiras que se podaban para logo clasificar as vimbias, facer feixes delas e levalas para casa ao lombo, pois o terreo non se prestaba a outra cousa xa que era moi costento. Había que andar uns quince minutos ata a casa. No alboio, con tempo, facíamos a fenda das vimbias cuns fendedores de tres vías, un deles fixérao eu tallándoo dunha rama de castaño, tamén lle deixei o meu nome gravado no mango. As vimbias, xa podadas, que podían acadar no cano uns doce milímetros, fendíanse antes todas na punta, tres gallos, un anaquiño cunha

navalla para poder entrarlle co fendedor de pau, que a medida que ían fendendo ata o cano facían un son moi agradable. Cando se terminaba de fender facíanse “monllos” ou “mollo” delas, agrupando una manda e dobrándolle a cabeza uns vinte centímetros polo menos, deixando sempre a pel para fóra, pois no senso contrario rompen. A cabeza dobrada atábase para que non abra, e ao mesmo tempo servía para meterlle o cinto do pantalón ou outra vimbia para fixala á cintura para traballar con elas pola viña adiante. Despois, en monllas, podíanse gardar colgadas dentro do alboio, pero un día antes de usalas había que polas de mollo nun pilón de auga ou nun lago cunhas pedras enriba delas para que quedasen totalmente somerxidas e se hidratasen ben. Aínda me acorda coma se fora hoxe velas a vender na feira de Moaña- Abelendo, tanto enmonlladas coma en feixes sen fender, postas estes feixes de pé no chán, pois aguantábanse soas. A feira estaba moi bonita, pois a vimbia reloce coa luz do día coa súa cor laranxa intenso.

Na nosa zona era raro o comareiro que non tiña nos seus lindes algún salgueiro dos que se ía podando as ramas, ben para estacas da viña en decembro ou outros mesteres como espichas para as ervellas en

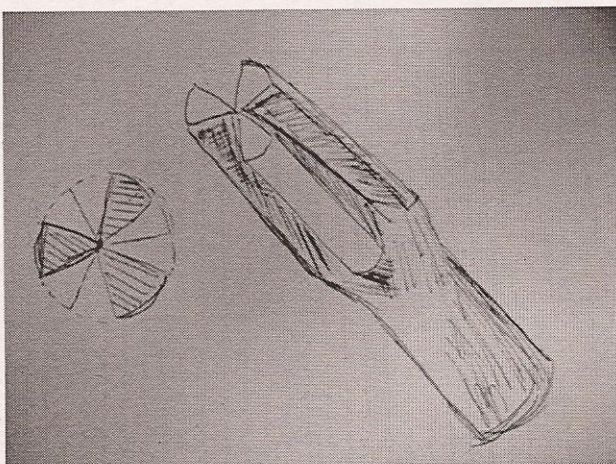


febreiro e marzo. As estacas tamén podían ser de castiñeiro ou carballo que se ían traendo do monte aos poucos de paso que se ía buscar estrume para o gando miúdo: galiñas, porco e ovellas. As estacas xa se preparaban no lugar onde se cortaban preparándolle as gallas e aguzándolle o pé para poder cravalas no chán da viña, deixándoas dun metro oitenta máis ou menos, pois a altura da parra da viña andaría polo metro e medio. Ás veces o seu transporte era no medio dos feixes de estrume, ou tamén unhas catro unidades atadas, e ao lombo co elas! As moi condenadas como roían nos ombros!

Xa nos mesmos lindes dos comareiros tiñamos as canas que se cachaban neste mesmo tempo cunha aixada ou legón polo pé delas. Logo esfolábanse e quitábaselle o pendón da punta. Clasificábanse en: gordas para “subrijos”; medianas para “beiradas” e delgadas para “travesas”. Traballo para min que era tedioso, pois non rendía o tempo e aburríame xa que era un neno. O seu transporte era similar ao resto pois procedían dos mesmos sitios, e xa se levaban para a beira da viña para se empregar no seu momento.

Aló polos anos 73 a 80 do pasado século, parece que foi onte, cando era un chavaliño, ás veces ía con meu pai a axudarlle aos labores da poda e armado da viña, que a pesar de ser mariñeiro de toda a vida, os labores do campo e as da viña coñecíaas ben.

Comezábamos podando a viña, primeiro rozando a ramaxe máis mesta e logo xa afinando con cortes precisos para que quedase ben distribuída na parra. Segundo el, a viña hai que “tirala pa tras”, que máis ou menos é ilar recortando para que frutifique ben e non “vaia a monte”. Ao final, as vides que se deixan para “abaixar” tiñan que ter sete nós.



Este sería un fendedor de vimbias

Xa coa viña podada procedíase ao armado ou mantemento do armado, pois algúns elementos como estacas, varais e canas gordas aguantaban máis dun ano. Así que se ían substituíndo os elementos xa podres por “estacadas”, ou sexa fileiras completas, primeiramente as estacas, logo os varais, que van entre as estacas enfiadas, procurando sempre deixar as cepas por enriba do armazón. Todas as varas ou canas tiñan que quedar co cano para a parte externa e a punta para o medio da viña. Todo se ía atando coas vimbias para que quedase forte. Despois os *subrijos* e por último as travesas, onde se ataban as vides.

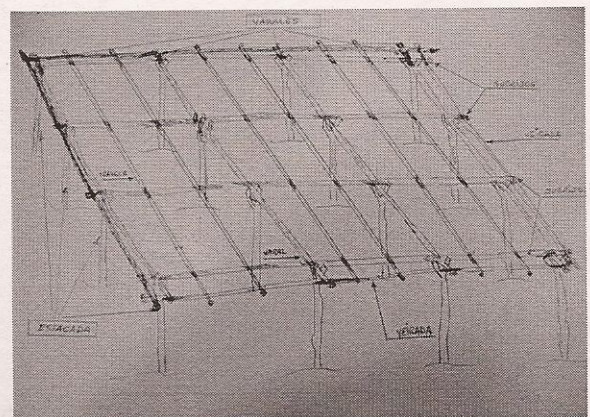
Namentres se ataba a viña, “abaixar”, o anaco da vimbia sobrante quedaba na boca para o atado seguinte, o cal producía un amargor pouco agradable. Con ironía meu pai dicía que para que anden as vimbias hai que mollalas con viño (pero pola gorxa).

As canas podres esmagábanse polo chan da viña, que logo quedaban soterradas ao darlle o cavado do inverno ou “cachada”. Co resto dos sobrantes facíase una fogueira e queimábanse nunha veiga veciña.

Do sulfatado, esfolado, vendima e do facer o viño xa non me estendo, pois tiña máis interese na arte do labor da viña.

E ben seguro que me esquezo dalgúns procedementos ou elementos da viña, pois eu non seguí coa tradición xa que non teño viñas, e onde estaba aquela viña do relato agora hai una casa feita.

Estas ilustracións poden valer de guía aos mais pequenos que non coñecen o que foron estes traballos.



Esta sería a viña armada pero sen cepas

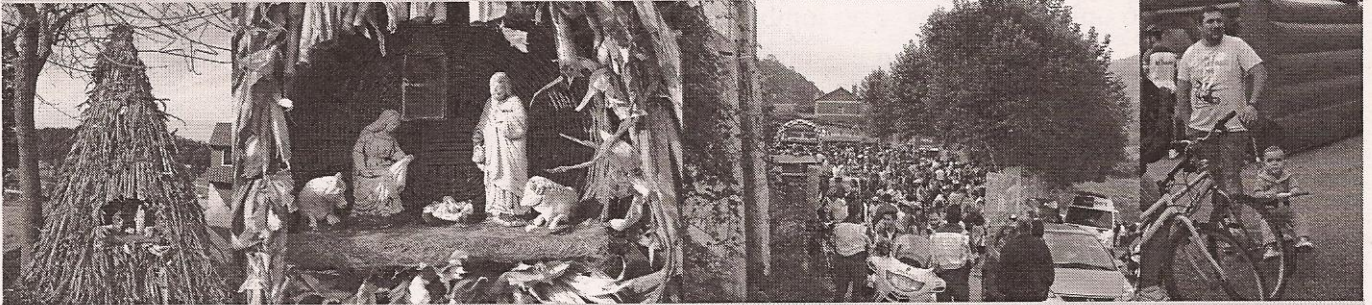
Memorandum Actividades SOC Cultural Meiro

CABALGATA REIS



BELEN ENXEBRE

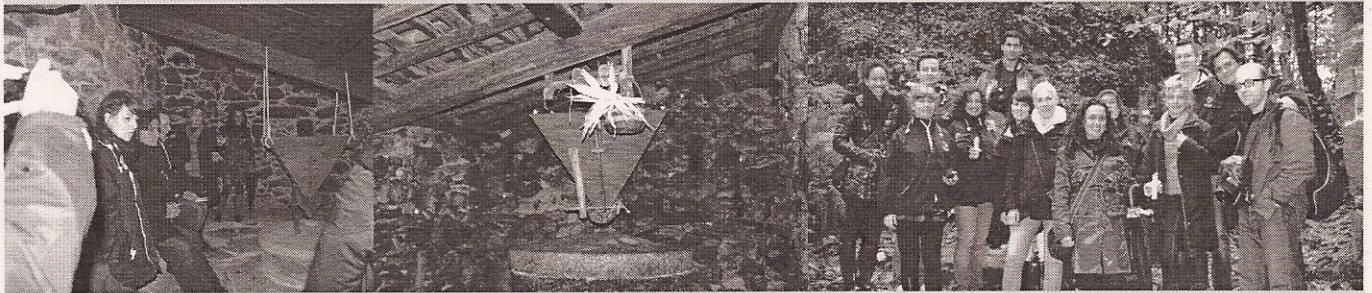
CONCENTRACION BICICLETAS



CONGRESO AGROECOLOXIA E AGRICULTURA ECOLOXICA



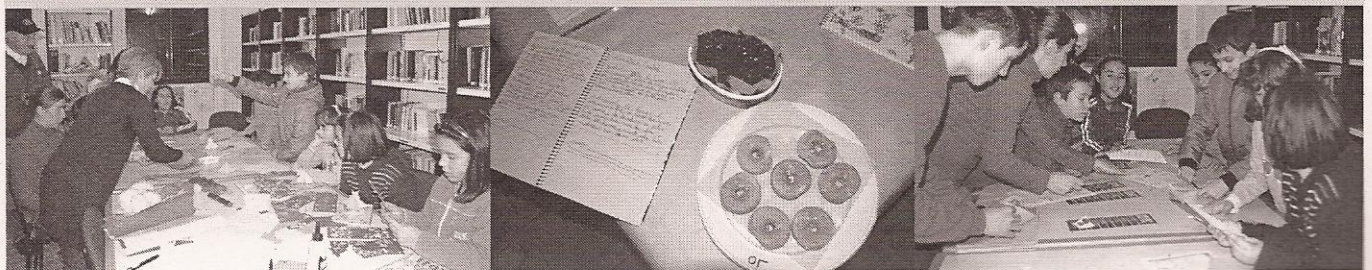
BLOGUEIROS TURISMO RIAS BAIXAS



VISITA ASPANSIM AD MUIÑOS



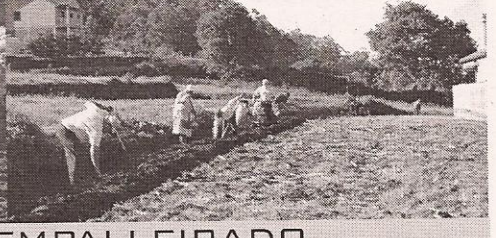
OBRADOIROS DO NADAL



ROTEIRO UIÑOS. GUIAS: SARA E ALBERTO



SEMENTEIRA



RECOLLEITA

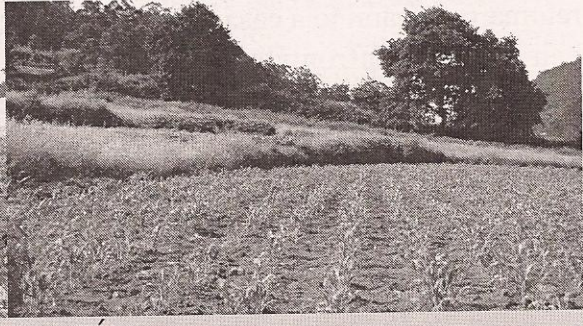
EMPALLEIRADO



MUIÑADA



CAVA E RENDA



DESFEITA DO XABARÍN



CICLO DO PAN





Os novos indianos

Gemma Malvido Otero

Segundo os últimos datos do Ministerio de Traballo, o primeiro día de xaneiro residían fóra de España máis de 1,4 millóns de persoas, dende o ano 2000 esta cifra, non fixo senón medrar. Daquela, había escasos 900.000 españois que abandonaran o Estado e que se aventuraran a facer unha vida fóra, lonxe de todo o que coñecían. O ano 2008, cando empezaron a soar os ecos da crise, cando a burbulla urbanística ameazaba con estourar e con botar por terra o sistema de vida que ela mesma creara, foron máis de 68.000 as persoas que fixeron as maletas. Quizais non tanto co ánimo de emigrar, non para ser alleos a unha realidade que intuían, senón, quen sabe, para comezar de novo, para que, se a roda non seguisse dando as voltas previstas, non fosen eles os que tivesen a culpa. Ao ano seguinte, foron aínda moitas máis as que se renderon, as que deixaron todo atrás e marcharon. Nada menos que 102.653 persoas. Algunhas, por suposto, retomaron o camiño a casa, outras, sen saber moi ben por que, enfrontábanse ao que sería a súa segunda ou terceira emigración, porque marcharan xa antes, dende O Perú ou O Ecuador, dende Marrocos ou O Senegal na busca dun futuro que pouco durou e que non sempre era como prometían.

A moitos dixéronlles, como aos nosos devanceiros cando se embarcaban cara a Cuba ou a Arxentina ou cando se metían en trens que tardaban semanas en chegar a Alemaña, que aquí se daban duros a catro pesetas, que era posíbel facer fortuna, que a vida, era o que había aquí e non o que coñecían. Viñeron cegados polas imaxes da televisión, eles que nunca tiveran unha de seu, e ficaron atrapados na tiranía dos teléfonos móbiles que se escarallan cada ano e medio. E, agora, somos nós os alienados, os que pensamos que hai unha porta aberta para nós e para o noso futuro, un lugar onde poderemos levar unha vida de controlador aéreo, desas nas que as horas extras están ben pagadas e nas que o xefe non te pode

chamar a calquera hora porque hai un tempo que non é de seu, que só che pertence a ti cando saes pola porta da oficina.

E pensamos, porque nolo fan pensar, que esoutra vida está alén das nosas fronteiras, que está en Alemaña, en Estados Unidos ou en Australia e facemos as maletas, asolagados por esa ilusión que nunca chega e marchamos e deixamos que os anos pasen e que nos caian enriba os pesares de ter emigrado, de ter trabado a mesma carnada que os nosos avós, mais, quen sabe? Podería saír ben e poderíamos ser nós o exemplo de que as cousas cambian, de que non é fácil aínda que si posíbel, que a vida pode ser agradábel alén dos mares.

Pensándoo ben, sempre nos repetiron que aprenderamos inglés, que soubésemos cantos máis idiomas mellor, aínda que despois meteramos a zoca até as orellas na propia, que as linguas alleas nos habían de dar a oportunidade de vivir e de sobrevivir. Sempre nos prepararon para fóra, para que os demais tomasen partido e, para que os que quedaron, para os que se negaron a vivir unha vida que non lles pertencía, puidesen dicir que aquel que deseñou tal ponte nunha cidade de Alasca ou aquel que ten un posto nunha universidade de Melbourne ou que esoutra que coida nenos en América, compartiron clase con eles, que eran amigos na nenez e que, se algún día se atopasen, seguirían séndoo, igual que nos tempos de antes.

Estamos obrigados a marchar porque así nolo inculcan dende pequenos, sen saída ao exterior non hai triunfo. Mais, quen quere a honra de estar frixindo hamburguesas no McDonalds se pode gañar o mesmo servindo tinta femia nun furancho? “Xa pero é que iso non é vida”, poderían dicir moitos. E que é a vida? Que é o que buscamos cada un polo seu lado?

Se hei de marchar marcharei, aínda que non

penso colgar ningunha medalla se é que non a merezo, non penso gabarme de fregar chans alleos se o que buscaba era unha vida mellor, un futuro no que, a falta de diñeiro, houbera dignidade.

O agro adoece de mozos, morre afogado entre as estradas e as normativas que, se non é ecolóxico cen por cen ou para a produción en cantidades industriais, non mostran nin un pouquiño de apoio. Mais, quen se quere poñer á fronte dunha explotación gandeira? Quen se enfrenta a un futuro incerto de pestes e enfermidades que obrigan a sacrificar a todas as reses? Poucos aceptarían o reto de seren empresarios na terra ou mariscadores ou mariñeiros de baixura porque non é iso o que nos ensinaron. Aprendéronnos a estudar e a sacar títulos, a que vísemos a vida dos que nos precederon como o fondo que non deberíamos tocar. E agora, fronte a fronte, non sabemos dicir quen vive peor, se a que se levantou todos os días ás catro da mañá para ir á fábrica ou a que non pega no sono porque escoitou, por enésima vez, que está de sobra preparada para un traballo na que non a van coller.

Négome a pensar que a única solución é marchar, pero teño oído infinidade de veces na casa que o mar é para os peixes, que non hai máis solución que a que dá estudar e formarse e volver estudar. Nada nos dixeron na escola de que a vida, chegado un punto, é só cuestión de oportunidade, de atracar a tempo, nin antes nin despois, e agora estamos aquí, parados nun lugar que xa non sabemos se nos pertence nin se nós lle pertencemos, porque o futuro non deixa ver a súa faciana. O insomnio dos que non lle poden dicir adeus á terra coas mans porque as teñen cheas de maletas e de soños incumpridos é branco, como as paredes brancas nas que a cabeza dá unha volta e outra e outra máis até que non pode máis e descansa. Aos mozos e ás mozas négaselles a oportunidade de vivir da terra, de vivir do mar e das mans luxadas.

Os mesmos que lles negan unha vida herdada dos seus pais son os mesmos que lles meteron na cabeza que sen estudos non había onde ir. E agora, coa mente chea de méritos, teñen que partir ou

vender cremas Avón a domicilio porque o sistema está así e o despido dunha moza vale menos que o bolso da súa xefa. Non sei se hai ou non futuro na terra, non teño claro se é precisa unha revolta ou se, coma os peixes, sería mellor deixar que a corrente nos leve, vogar e cear como veña o mar e esperar a ver que pasa. Hai tan pouco poder na xeración máis preparada da democracia que asusta. Non é que avogue por unha cultura na que manden os máis preparados; todo sistema, sexa cal sexa, vai ser corrupto porque vai no ser humano querer ser máis listo, ca o do lado.

Non hai futuro. E que podemos facer? Que facemos cos ollos encarnados e os calos das mans, que non son de labrar, que naceron de apertar os bolígrafos en interminábeis horas de bibliotecas. O máis práctico? O inherente ao ser humano, sermos máis espelidos ca o do lado e opositar e salvar o noso cu xa que é imposible darlle acubillo ao de todos. E que facemos os que nos negamos á resignación? Que facemos os que non nacemos para comungar con rodas de carro? Facer as maletas, protagonizar a versión 2.0 das fotografías que nos fixeron chorar cando estudabamos na escola? Obrigar a nosos pais e a nosas nais a vivir ausentes de nós porque alguén decidiu que estamos mellor en Alemaña que sendo mileuristas?

Que solución nos queda aos que non podemos comer dos estudos e temos que escoitar aquilo de: "E ti dá grazas porque tés traballo". Grazas a quen e por que? Este mundo quere unha volta, mellor aínda, quere unha revolta coma as de antonte, unha desas que o cambian todo. Fannos o mesmo que lles fixeron aos nosos avós e obrígnanos a vir disfrazados de indianos a que nos envexemos os uns aos outros por ter máis, por cambiar a nosa dignidade de profesionais por catro pesos que veñen de lonxe. Pero os disfraces son para o Entroido.

A política de privatización do Sistema Sanitario en Galicia

Manuel Martín García

Portavoz Plataforma SOS Sanidade Pública

Galicia necesita máis recursos sanitarios: O envellecemento en Galicia é un 40% superior ao do Estado cunha poboación maior de 65 anos do 21,6% fronte ao 16,65% da media española (os maiores de 65 consomen tres veces máis recursos sanitarios que os menores desa idade) e a súa dispersión moi superior (en Lugo e Ourense é 2,5 e 2 veces superior á española), o que obriga a ter máis hospitais e centros de saúde para garantir o acceso á atención nun tempo razoable.

	Galicia	Resto Estado	Diferenza	Posición 17 CCAA
Habitantes por médico AP	1.626,90	1.720,20	5,40%	7º
Habitantes por enfermeira	1912,6	1.705,80	-11%	13º

Fonte: 4º Informe Situación Sanitaria CCAA. FADSP 2007.

Faltan recursos de Atención Primaria

O 46% das cotas dos médicos der familia están masificados a pesar de que os galegos acoden máis aos seus médicos (por ser máis vellos) que atenden unha media de 160 consultas por semana fente a 154 no resto de CCAA, mentres que as enfermeiras por habitante son un 11% inferiores. O equipamento dos centros é escaso e existen limitacións para que se poidan pedir as probas diagnósticas, como TAC ou resonancias desde os centros de saúde, o que limita a capacidade resolutive e innecesariamente as listas de espera dos hospitais con pacientes que poderían ser atendidos e tratados polos seus médicos de cabeceira, que ademais teñen que dedicar o 30% do seu tempo a actividades burocráticas como xestión de baixas laborais, encher receitas ou informes de saúde.

Os hospitais están deteriorados e están mal xestionados

A maioría dos hospitais teñen os seus edificios obsoletos, presentan problemas de equipamento con espazos inadecuados, pola parálise dos Plans Directorios de reforma e mellora. O número de médicos, enfermeiras e persoal xeral está moi por baixo dos do resto do Estado.

	Taxa médicos hospital por 10.000 habitantes en Galicia	Taxa por 10.000 habitantes en España	Diferenza
Médicos	12,5	12,7	- 0,2%
Enfermería	38,1	44,8	- 6,7%
Non sanitario	20,8	23,7	- 2,9%
Camas hospitalarias x mil h.	3,8	3,8	0

Fonte: Memoria SERGAS e Ministerio de Sanidad



Os centros están dirixidos por xerentes designados pola súa afinidade política, os xefes de servizos son vitalicios e permíteselles atender ás súas consultas privadas. Os médicos e enfermeiras carecen de incentivos adecuados que estimulen o seu traballo e calidade; os hospitais se coordinan mal cos centros de saúde etc. Esta mala situación explica as listas de espera irracionais (segundo a Organización de Consumidores, Galicia ocupaba o segundo lugar en tempo de espera para primeiras consultas con 81 días, un 26% superior á media do conxunto das CCAA).

A Xunta do Partido Popular pretende a privatización do sistema público

Galicia foi utilizada como experiencia piloto da privatización sanitaria polo PP de Romay Beccaria e Núñez Feijoo que puxeron en marcha a privatización dos hospitais coas Fundacións Sanitarias (modelo empresarial en Verín, Cee, Barbanza e Salnés) e o Instituto Galego de Medicamento Técnico (MEDTEC), Sociedade Anónima para xestionar os servizos de alta tecnoloxía en Vigo. Ambas as experiencias constituíron un enorme fracaso.

As fundacións dispuñan de menos persoal (43,8% menos), menos camas (30% menos), e menos quirófanos (21,5% menos), que os hospitais públicos similares. A súa actividade era moito menor (24,1% menos ingresos, 27,4% menos consultas ou 13,3% menos intervencións cirúrxicas). Estes hospitais desviaban a outros centros menos rendibles ou máis complicados e racionaban probas diagnósticas e terapéuticas aos seus pacientes (39,1% menos procedementos de alta). Ademais presentaban numerosas irregularidades na contratación de persoal e nas subcontratas de servizos. Cando se pecharon polo goberno bipartito (2005-2009) estaban en quebra cunha débeda de 23 millóns de euros.

MEDTEC non pagaba aos hospitais públicos onde estaba situado e cobraban os seus servizos a prezos máis levados que os públicos. A procura de produtividade e de coordinación cos centros públicos explicou a mortalidade por aspergilus que afectou a este instituto.

En 1993, para salvar a este centro dunha situación de bancarrota por mala xestión empresarial o SERGAS concedeu un Concerto Singular a POVISA, que lle asignou unha parte da poboación da área de Vigo a pesar de que carecía das camas necesarias para asumir a función asistencial en caso de ruptura do acordo (ten 2,16 camas fronte a 2,49 do hospital de Xeral Vigo, 1,62 facultativos por mil habitantes fronte a 2,01), e carecía de servizos como hospitalización a domicilio, coidados paliativos domiciliarios, control do Sintrom, etc). A lista de espera deste centro privado concertado duplica á dos hospitais de Vigo.

A Lei de Ordenación Sanitaria de Galicia (LOSGA) aprobada en 2003 polo PP pretendía acelerar a privatización creando unha Rede de Hospitais de Utilización Pública con centros públicos e privados (co mesmo dereito ao financiamento público) e lexitimaba as fórmulas de xestión privada como fundacións sanitarias ou MEDTEC.

Como resultado o estado de saúde da poboación galega está por baixo da española como mostraba os

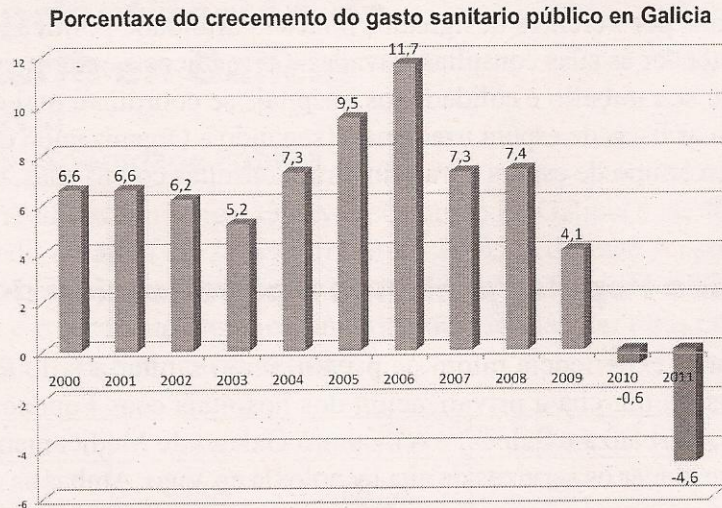
	Estado de saúde percibida	Expectativa de vida con boa e moi boa saúde	Satisfacción con servizos sanitarios
Estado	70%	74,2	6,29
Galicia	57,4%	66,8	5,52

Fonte:
Encuesta
Nacional
de Salud

2006. Ministerio de Sanidad y Atlas Salud en Europa

A política da Xunta de Núñez Feijoo

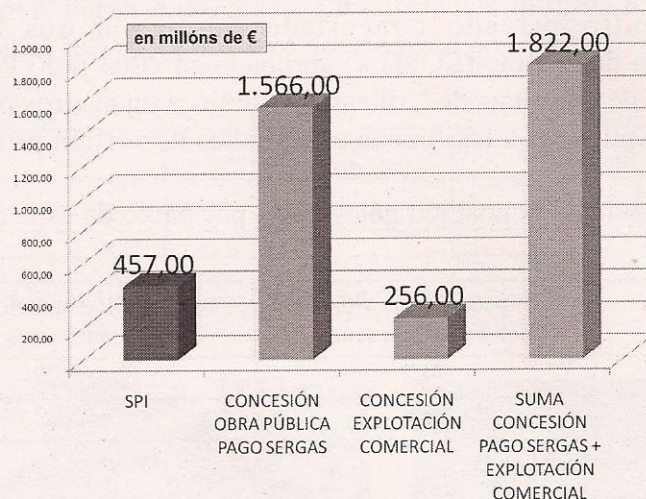
1.- Brutal redución do gasto. Co argumento da crise económica a Consellería de Sanidade elaborou un orzamento para estes anos cun déficit de 629 millóns de euros e uns ingresos previstos que non chegan para financiar o gasto corrente nin o endebedamento (149 millóns de euros). A redución do gasto sanitario total da Consellería é de 200 millóns respecto do 2010.



2.- Privatizar os novos hospitais e centros de saúde recorrendo ao Financiamento Privado (PFI) a pesar de que isto multiplicará o seu custo por seis e deixará os centros en mans de consorcios privados.

A falta de recursos dispoñibles e o elevado custo dos hospitais de financiamento privado obrigaron a atrasar a construción do Novo Hospital de Vigo (a primeira pedra debería estar posta en 2009) e á supresión de 390 camas (para manter o Concerto Singular con POVISA que debería integrarse no Novo Hospital), o abandono do proxecto de referencia para o tratamento do cancro (as camas oncolóxicas pasarán de 140 a 70); e a supresión do módulo de investigación e docencia, cambios que privarán ao Novo Hospital de Vigo do seu carácter estratéxico.

Resulta escandaloso que mentres que por financiamento público (Sociedade Pública de Investimentos SPI) ascendía a 457 millóns, pola privada sería de 1.566 millóns (aínda que se sumamos os 256 da explotación de áreas comerciais e aparcadoiro serían 1.882 millóns). A concesión pagarase mediante un canon anual duns 70 millóns de euros anuais). Ás concesionarias garánteselles un 8 % de beneficio empresarial sen ningún risco empresarial, a explotación de áreas comerciais, aforros en materiais de construción, equipamento etc. e subcontratar os servizos non sanitarios (lavandeira, cociña, mantemento, seguridade, etc) sen ningún control público.



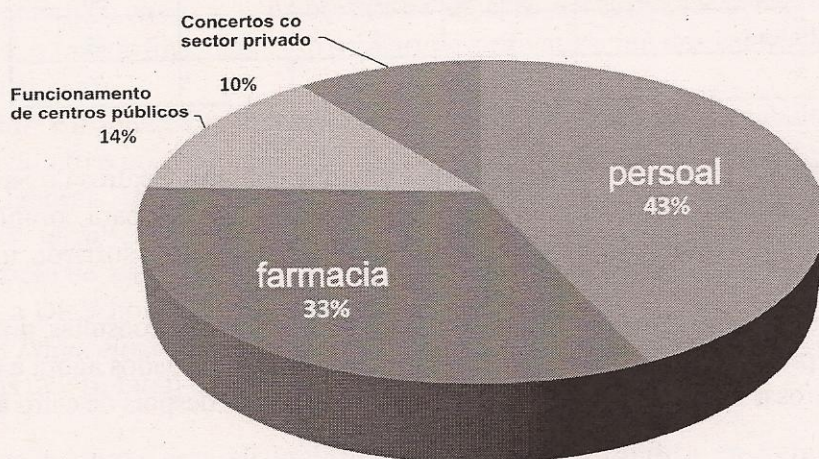
- **POVISA conseguiu cernar o Novo Hospital de Vigo** que xa non atenderá a toda a poboación da área. Este centro privado manterá o Concerto Singular, a súa área, as 390 camas e os servizos de referencia, aos que engadirá unha parte da pediatría, a AP e o Centro de Alta Resolución do Morrazo para controlar o fluxo de pacientes ao seu centro.

- **O Hospital Único de Pontevedra** cuxo custo de ampliación estaba previsto en 147 millóns de euros con financiamento público (SPI) e cuxas obras deberían comezar en 2009, pretende ser substituído por un Novo Hospital en Montecarrasco de financiamento e xestión privada, que non amplía nin as camas nin os recursos e con limitacións para un crecemento no futuro, que acabará custando a redor dos 1300 millóns de euros.

- Paralizouse o **Plan de Infraestruturas de Galicia** para ampliar e renovar seis hospitais moi envellecidos e deteriorados cuns custos previstos en 1.300 millóns previstos que por financiamento privado pasarían a 1.987 a 6.800 en 20 anos por financiamento privado (PFI). O canon deste plan rolda os 300-500 millóns de euros a pagar co Capítulo II - Gasto Corrente o que limitaría as posibilidades de manter o funcionamento do sistema: No orzamento sanitario de Galicia do ano 2008 o gasto de funcionamento supuña o 25% do total, levándose o 14% os centros públicos e o 10% o sector privado a través de concertos, externalizacións etc. Ao trasladar o canon ao Capítulo II os centros públicos quedarían con apenas o 4% do total do gasto para garantir a súa actividade funcional algo incompatible co mantemento dos hospitais e centros de saúde públicos.

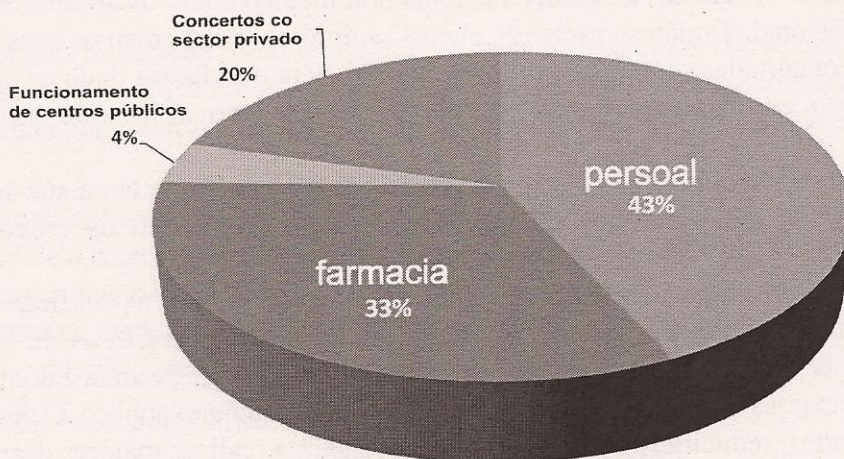
Reparto do orzamento sanitario en 2008

(14% para funcionamento de centros públicos)



Reparto do orzamento sanitario despois de PFI

(4% para funcionamento de centros públicos)



- A Conselleira anunciou a **cesión ao sector privado dos novos recursos de alta tecnoloxía** que utilizasen para os hospitais públicos (a pesar de que en Valencia e Madrid esta política disparou o custo e a utilización abusiva e irracional dos mesmos, afectando á calidade dos resultados).

- Paralizouse o **Plan de Mellora de Atención Primaria**. Como consecuencia paralizáronse os proxectos de construción de 61 novos centros de saúde con financiamento público que se reduciron a 21 e que quedasen en mans privadas (PFI). A paralización do Plan supuxo a perda de 915 prazas das que 193 eran de médicos de familia, 40 de pediatría, 385 de enfermaría e 39 de persoal administrativo.

Recursos humanos previstos no Plan e pendentes de creación	2009	2010	2011	Total
Médicos de familia	94	74	25	193
Enfermería	198	140	47	385
PSX	39	0	0	39
Pediatras	20	15	5	40
Matronas	10	10	3	23
Fisioterapeutas	38	31	10	79
Odontólogos	11	5	2	18
Hixienistas	21	17	5	43
Traballadores sociais	23	20	7	50
Auxiliares clínica	31	23	8	62
Total	485	364	66	915

Tamén se perderon o 60% dos investimentos destinados a equipamento dos Centros de Saúde, manténdose as limitacións para solicitar probas diagnósticas como TC ou RNM necesarias para completar os procesos diagnósticos, e os fondos para intersubstitucións, investigación e docencia sufriron un serio recorte.

- **Suprimiuse a actividade dos hospitais públicos pola tarde** que realizaban consultas, probas diagnósticas e intervencións cirúrxicas, para reducir listas de espera. Os pacientes son desviados agora a centros privados concertados ou pasan a engrosar as listas de espera que volveron a repuntar despois de catro anos de descenso continuo.

- Anunciouse o **peche dos servizos de radioloxía de urxencia** nos hospitais comarcais para centralos nun só centro (Anel Radiolóxico) afastando aos pacientes dos especialistas. Para suplir a falta de radiólogos nos servizos preténdese que as ecografías as realicen persoal non médico como os auxiliares de radioloxía con tan só formación profesional. Tamén se pretende que os radiolóxicos informen os seus domicilios ou desde empresas privadas concertadas seguindo o exemplo de Valencia ou Madrid onde os novos hospitais de financiamento privado externalizaron estes servizos, do mesmo xeito que os laboratorios.

- Asígnouse a **nova central de chamadas (112)** a unha empresa privada que ten a súa sede en León e aos seus traballadores en sudamérica, desde onde parece que informarán os cidadáns galegos.

- Iniciouse o proceso de **desmantelamento das áreas sanitarias** necesarias para a planificación, asignación equitativa dos recursos e facilitar a súa coordinación, seguindo o exemplo da CCAA de Madrid onde o Goberno Popular eliminou as 11 áreas sanitarias para crear unha área única que permita a competencia entre centros e a penetración do sector privado na provisión de servizos pagos con diñeiro público. O desmantelamento das áreas xerará desigualdades, reducirá recursos públicos e obrigará a realizar maiores desprazamentos á poboación para ser atendida.

- O SERGAS procedeu a **rescisión de todos os acordos acadados cos sindicatos** nas Mesas Sectoriais que contemplaban melloras salariais e das condicións de traballo, volvendo aos contratos lixo. Esta decisión paraliza tamén os acordos para substituír as peonadas (unha especie de horas extraordinarias para reducir as listas de espera) por ampliacións voluntarias e retribuídas do horario de traballo que evitarán os efectos perversos e negativos que teñen as peonadas sobre a produtividade dos centros.

- Non se volveron reunir as **Comisións de Participación Cidadá** necesarias para que a poboación participe na planificación e avaliación dos servizos de saúde vulnerando a lexislación vixente tanto galega como estatal.

Esta política é incompatible coa sustentabilidade do sistema sanitario público xa que o endebedamento polo financiamento privado non poderá ser asumido cos actuais orzamentos sanitarios (e menos no contexto dunha crise que reduce os ingresos da facenda pública e incrementa o gasto sanitario), como mostran os informes dos Tribunais de Contas que reflicten o endebedamento e a bancarrota á que conduce o financiamento público-privado aplicado en Valencia e Madrid para financiar os seus novos hospitais.

Quen perden coa privatización?

· *Os cidadáns galegos* que soportan maiores listas de espera hospitalaria e a masificación dos centros de saúde; pagarán un novo imposto xa que o copago é unha taxa que grava a enfermidade e que afectará especialmente a enfermos crónicos e maiores de 65 anos; as clases medias deberán contratar seguros privados complementarios; o menor financiamento sanitario e a privatización dos centros reducirá a oferta asistencial e a calidade da atención.

· *Os profesionais e traballadores sanitarios que:* Terán menos postos de traballo (o pasado ano perdéronse 100 prazas de facultativo nos hospitais e 1088 prazas en AP, das que 215 eran de médicos); verán reducidos os seus dereitos laborais, salarios e estabilidade laboral volvendo aos contratos precarios por horas ou días.

· *Gran parte do sector empresarial galego* tradicional xa que a PFI priorizará ás empresas multinacionais seguindo o exemplo de Valencia e Madrid, onde os consorcios adxudicatarios foron multinacionais como a sueca CAPIO, a DKV holandesa ou Adeslas.

· *As entidades financeiras e as empresas da construción galegas* que non poderán competir coas grandes empresas estatais que se farán cos contratos.

A reacción social ante esta situación: un movemento inédito en defensa da sanidade pública

O sistema sanitario público galego atópase en risco real de privatización, xa que a redución do orzamento sanitario e o elevado endebedamento do financiamento privado a pagar co gasto corrente imposibilitará o mantemento do sistema.

Miles de persoas mostraron o seu rexeitamento en manifestacións convocados polas Plataformas para a Defensa da Sanidade Pública en Vilagarcía, Vigo, Ferrol, Pontevedra, Monforte, O Barco ou Burela, que culminaron nunha gran manifestación en novembro en Santiago convocada pola Plataforma SOS Sanidade Pública

A Plataforma SOS Sanidade Pública logrou o posicionamento dos plenos municipais das grandes cidades e vilas de Galicia e a creación de Plataformas de Alcaldes contra a privatización. Neste movemento colaboran tamén as Xuntas de Persoal de Centros Hospitalarios, a Confederación de Asociacións de Veciños de Galicia, artistas e intelectuais, os sindicatos máis importantes (CIG, UXT, CCOO e SATSE), que organizaron debates e conferencias, peches, manifestacións, artigos de opinión en xornais, notas e roldas de prensa, etc.

<http://www.sos-sanidadepublica.org>

SOS
sanidade
pública





Defender o noso. Defender o galego nas aulas

Luis Carlos Cachafeiro Chamosa

Profesor no IES Pontepedriña de Santiago

Profesor Asociado da Universidade de Santiago de Compostela

Tróuxonos aquí a iniciativa da Asociación Cultural Meiro que leva traballando por defender algo tan natural como aparentemente revolucionario neste país: defender o propio!!

Se o millo tradicional, as nosas festas e cultura gastronómica, a paisaxe, as rías e os ríos, debemos defendelos, como non facelo co noso maior sinal de identidade colectivo, a lingua galega? Non hai que ser investigadores para se decatarse da difícil situación do galego: desprezo e perda continuada de falantes ao se reducir de xeito dramático a proporción de galego falantes nos máis novos. O principal soporte dunha lingua ven dado pola transmisión de pais e nais aos fillos. Cando, como no caso do galego, esa transmisión rompe nunha proporción tan intensa, o dano para a sociedade é enorme. E a supervivencia depende sobre todo de que existan lugares e familias que manteñan a transmisión dunha xeración á seguinte.

Se aquí vemos o interese por manter esa forma tradicional de millo, que non suporá a conservación da lingua? É o símbolo da identidade de Galicia e o vehículo no que nos expresamos e se expresaron os nosos devanceiros durante mil anos, e vemos que está a ser tratado de xeito despectivo por unha parte importante da sociedade. E igual que o millo, a nosa lingua precisa de xente que a traballe por ela, que o faga desinteresadamente e pensando en positivo cara o propio e non deixándose levar por debates creados polos seus inimigos, moi amigos, iso si, de animar pelexas estériles nas que eles levan as de gañar e o galego, as de perder.

Debemos analizar de onde vimos e cara onde camiñamos. Sabemos da situación do galego, mais

tamén debemos reflexionar os pasos para a recuperación, e pensando que se a época na que vivimos é nova, o menosprezo da propia lingua, estimulado polo poder desde hai séculos, está presente na sociedade desde entón.

O galego está practicamente desterrado en moitas familias e lugares do país. Mais iso non pode facer que nos quedemos parados. Moi ao contrario, debemos unirmos os que realmente queremos que teña futuro. Que pasa por incorporar novos falantes, animados pola conciencia do valor do galego. E debemos pensar que existen modelos probados de conservación, aínda que polos caracteres específicos de cada país e tempo, o emprego deses modelos non será útil de facer unha reprodución idéntica.

Unha das pezas máis importantes para a súa supervivencia, e tamén para a súa destrución, é a actuación sobre o ensino. E o goberno ten unha serie de instrumentos para axudala, mais tamén para destruíla. O español entrou en moitas casas pola vía dun ensino de imposición impulsor do autodio que moitos galegos profesan e que da orixe a unha sistemática negación dos valores propios, polo que atopamos tanta xente que se bulra e avergoña do país, da lingua, da paisaxe, da nosa cultura, dos nosos produtos etc. A importancia do ensino de cara a apoiar á conservación da lingua propia vese nidiamente no caso de Euzkadi e especialmente no de Catalunya.

Dado que moitos alumnos e alumnas viven en ambientes castelán falantes, un dos poucos contactos co galego prodúcese no centro educativo. O alumnado non terá unha competencia en galego se non ten un contacto vía inmersión. E este deberá ser o camiño. Para iso cómpre unha maioría de

aulas en galego e impulsar o seu uso na clase polo alumnado. Pois se o decreto de bilingüismo da anterior Xunta de Galicia era un modelo feito con sentido de país, de avance significativo e aínda que non se pode dicir que fora un modelo de inmersión, si que abalaba cara ao galego como o facía o Plan de Normalización aprobado por unanimidade na última etapa do goberno de Fraga. No curto período de vigor dese decreto o cambio nas aulas, aparentemente foi pequeno. Mais o que mudou foi moi significativo nun país onde o martelo do poder viña caendo sempre do mesmo lado.

E o novo goberno decidiu cambialo todo dando por feito que a realidade era xusto ao revés da que é. Ao fin e ao cabo, mudar a realidade para gañar votos non é unha técnica nova en política.... E así chegaron a dicir que o galego era unha lingua de imposición (aínda non se atreveron a dicir que a trouxeron os rusos, gavachos, ou fillos da pérfida Albión). Todo se andará.... A realidade nos centros educativos era que, aínda que o decreto (do bipartito) falaba dun mínimo dun 50% en galego, e tendo en conta os datos estatísticos previos, é case seguro nunca chegou realmente ao 40%, aínda que na época do bipartito medrou con certa rapidez respecto da época de Fraga. Por iso algúns colleron medo. E decidiron mentir todo o que quixeron. Que si *opresión*, que si *“el gallego no es apropiado para dar clase de matemáticas”*, que *“en la clase de matemáticas se inventan un gallego y los niños no entienden a los profesores como cuando dicen dous ao caldeiro y claro así los confunden”* E moitas outras mentiras, especialmente coas Matemáticas que foi unha das materias na que oficialmente desapareceu o ensino en galego en toda a primaria e secundaria. As xustificacións non valían un peso... mais que importa cando se ten o poder? Afortunadamente, unha parte non desprezable do profesorado da materia continúa a dar as aulas en galego. Son o emblema dun país que renuncia a submisión e quere defender o propio.

Todas as medidas do actual goberno da Xunta

de Galicia nesta cuestión apuntan a unha dirección única: tentar reducir o galego no ensino e na sociedade co obxectivo de que desapareza. É o primeiro, e polo tanto o único, goberno da Xunta que prohibe que se dean en galego varias materias en primaria e secundaria. Elimina o galego como lingua específica dunha das probas de oposicións, gasta varios millóns de euros en substituír libros de texto de galego para que os teñan en español. E moitas outras medidas que proban que a actual Xunta de Galicia tenta a destrución do futuro para a lingua galega.

Unha mostra de que a situación pode mudar vémolos na Universidade compostelá onde se ben se imparte o 30% das aulas en galego e o 66% en castelán, tamén é certo que en cinco anos se pasou do 20% ao 30%. Contra o que algúns poidan pensar é un avance non só pola porcentaxe en si, tamén polas razóns que están detrás dil. Así que tamén podemos ver ese agromar da lingua alí onde semellaba estar oculta. O futuro do país ben merece ese esforzo. Pois se como galegos renunciámos á nosa lingua, esta sería a peza de trofeo dos bárbaros e seríamos tomados como un país de miserentos que nin saben defender o deles mesmos. Será mellor que nos odien por conservala. Odiarán si, mais tamén nos respectarán como pobo con futuro. E ese respecto gáñase día a día e non só na defensa da lingua. No territorio, na conservación da nosa identidade. En Meiro temos un exemplo dun pobo que se soubo xuntar para manter as tradicións propias, que é a mellor forma de conservarse.

UNIFICANDO ESFORZOS E IDEAS. DESEÑANDO O FUTURO, CREAMOS PRESENTE.

1. PROPOSTA PARA A ENSEADA DE MEIRA .

DA COLONIZACION Á RECICLAXE. Juan Fernández Rivas. Arquitecto

2. MOAÑA, DO MAR Á MONTAÑA

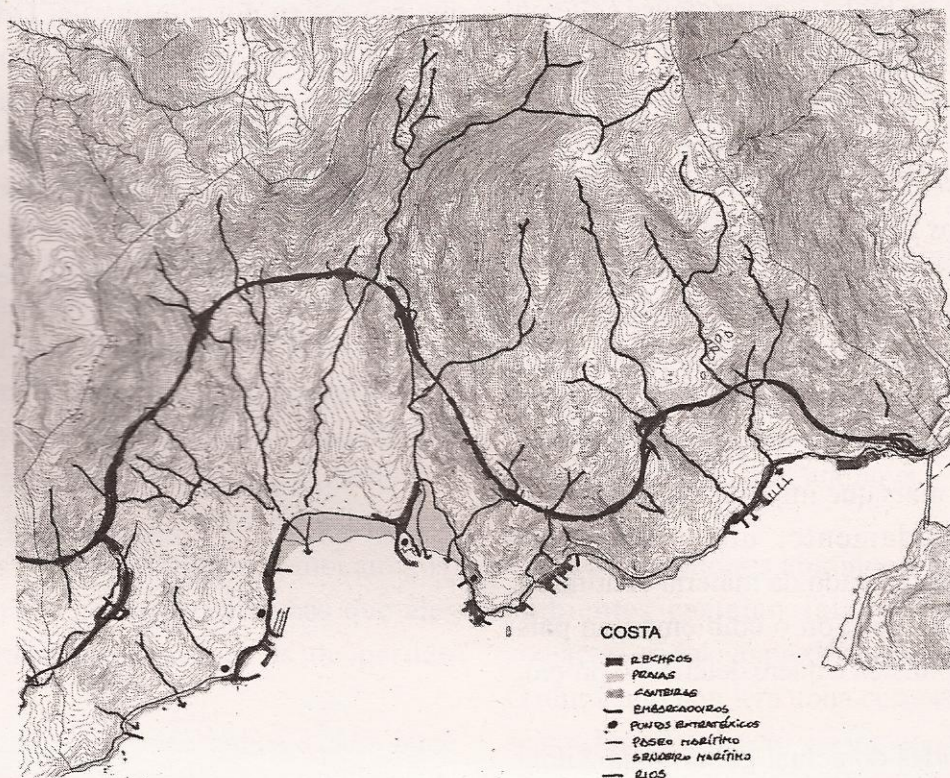
NENOS, MAIORES E XENTE GRANDE EN CONEXIÓN COA NAI TERRA.

Ana Pastoriza Durán. Interiorista Humanista

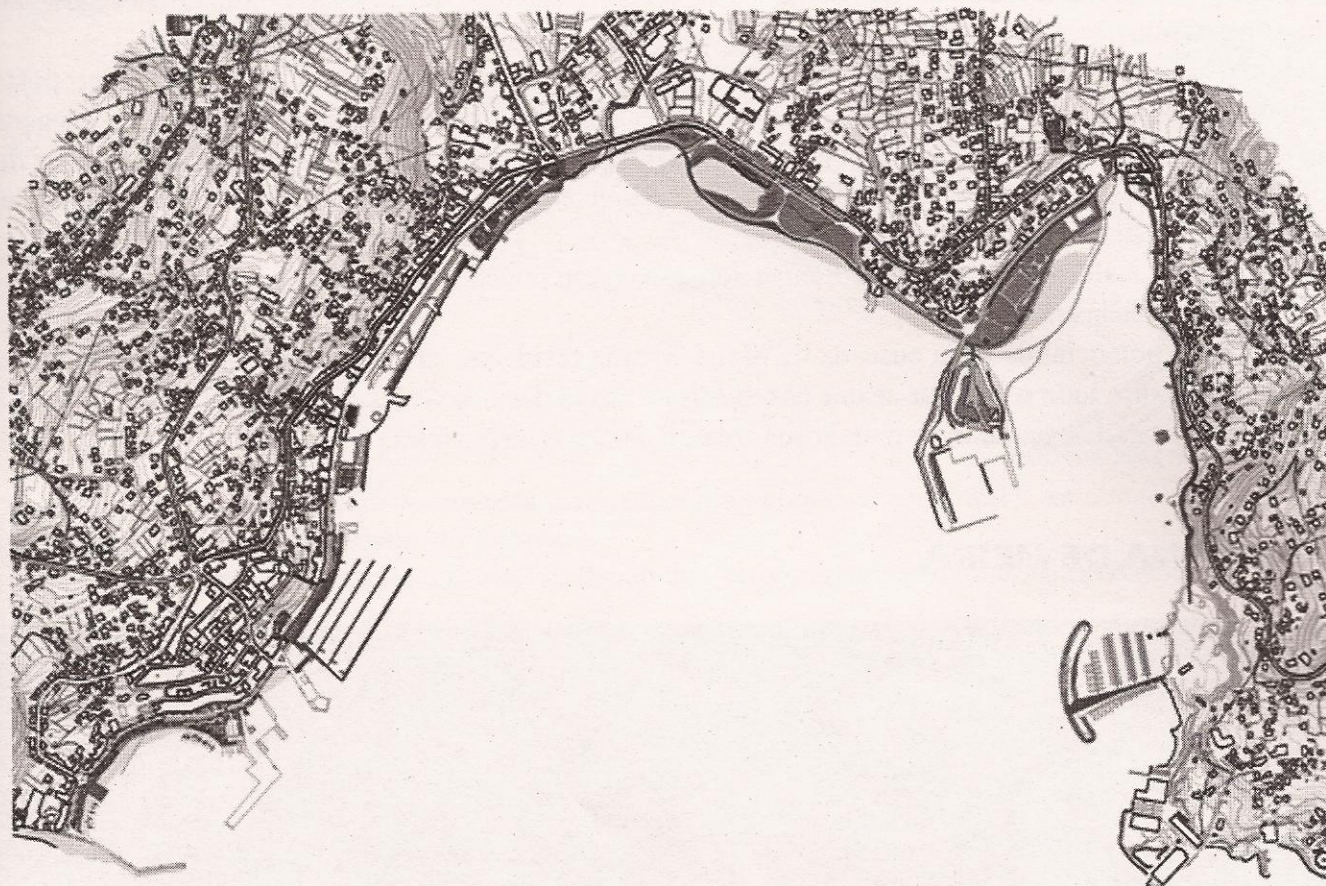
O futuro non é máis que o presente de mañá, a nosa premisa é xuntar esforzos, e colaborar na medida dos coñecementos de cada quen, cun único obxectivo: deseñar un entorno máis idóneo para a nosa xente, para nós e mais para os que veñan coñecernos e gozar a Moaña.

Temos que actuar con intelixencia, cara a procura da harmonía coa natureza e cos nosos recursos, tanto humanos como paisaxísticos. Potenciar con entusiasmo e confianza aquilo que nos caracteriza, elevalo ao lugar que lle corresponde e xestionalo de xeito que xere riqueza para a comarca. Son tempos de colaboración, integración e irmandade. É o momento de traballar xuntos polo ben común. O desenvolvemento social, a apertura e a activación da nosa costa. O potencial cultural e a recuperación agraria redeseñará un xeito de enfocar a vida, proxectando turisticamente a economía do lugar en moitas areas e beneficiando a toda a comunidade.

Este movemento será posible se conseguimos que todos poidan atopar un motivo de estímulo ao sentirse parte deste plan de renovación social. Para mover o espírito construtivo, temos que reactivar os corazóns da xente, que realmente sintan que temos moitas posibilidades de construír e gozar un mundo mellor. Precisamos da axuda e colaboración de todos, xuntos podemos construír. Imos mostrarvos unhas cantas propostas.



PROPOSTA PARA A ENSEADA DE MEIRA - MOAÑA DA COLONIZACION Á RECICLAXE. Juan Fernández Rivas. arquitecto.



Existe a posibilidade de completar unha **actuación global** que converta a Enxada de Moaña nun referente en reciclaxe e rexeneración urbana de bordes marítimos.

Un plan apoiado na nosa identidade, potenciando aqueles aspectos diferenciais de Moaña. **Un foco de atracción con luz propia**, baseado en actuacións emblemáticas en puntos estratéxicos, creando ó longo de **6.000 m** horizontais de costa, unha sucesión de **fitos urbanos** que complementen a nosa **identidade cultural e paisaxística** e melloren a calidade de vida da xente, completando unha oferta atractiva de cultura, natureza, ocio e servizos.



Este plan comezou a facerse realidade coa construción do Paseo de O Con (ano 2005, 700m), a reforma do paseo de Moaña (ano 2010, 800m), e a pasarela e miradoiro na Praia da Mona en Tirán, que fai soñar coa posible unión con Rodeira en Cangas. Espazos xa consolidados, que marcan un modelo a seguir por futuras actuacións.

Imos recuperar as praias perdidas, e moldear a **costa artificial dunha forma natural**. Unha proposta de **cirurxía urbana**, con amputacións e engadidos, reconciliando os grandes **recheos** dos anos 80, a chegada do saneamento integral e as novas sensibilidades ambientais; coas necesidades espaciais derivadas do crecemento e a presión urbana de Meira-Moaña; intentando equilibrar a balanza coa natureza, pero cunha realidade ben distinta á de 30 anos atrás.

Intentamos transformar esta brutal colonización que en tan pouco tempo nos deixou en herdo o século XXI, a era da reciclaxe.

A principal potencialidade da enseada de Meira-Moaña reside en ser unha **costa amable**, tranquila e navegable **durante todo o ano** que se une cos **montes** a través dos nosos **ríos**. Costa variable, que se enche e baleira todos os días, pasando de grandiosos areais a dársenas navegables.

A DÁRSENA DE MEIRA



Moaña onde todo é **montaña**, ten dous grandes espazos chans, as praias de Meira e Xunqueira, só cando baixa a marea. Cando sobe é a **Ría**.

A Dársena de Meira con marea baixa é un extenso espazo; 20 hectáreas de fina area na parte exterior; con lameiras, contaminación e deterioro no interior. No fondo desemboca o **río Barranco do Faro**, que bordea o gran recheo dos anos 80 e a Illa.

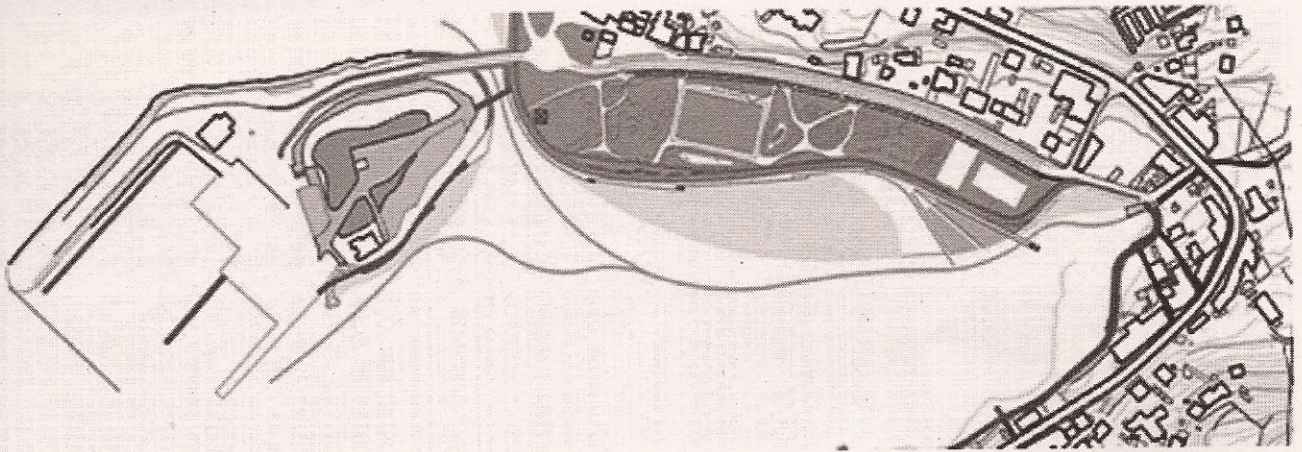
É ideal para pasear, navegar, practicar deportes de praia, así como para a acuicultura, que hoxe en día ocupa a parte externa do areal.

A **Illa de Samertolameu** e o **Porto de Meira** abrigan a Dársena do mar de fondo e temporais do S.O. que azoutan en inverno.

Os escasos tramos de costa natural que quedan na enseada de Moaña están aquí: unha pequena rocha que aflora na Illa e dous tramos illados que suman 400 m antes da canteira do Cocho. O resto **5.600 metros** foron modificado mediante **recheos e muros** nos últimos 50 anos.

PROPOSTA PARA A DÁRSENA DE MEIRA

1. RECHEO DE MEIRA



Este tramo probablemente desenvolva o seu proxecto durante este ano 2011, xa que ten consignación orzamentaria por parte de **Costas do Estado**.

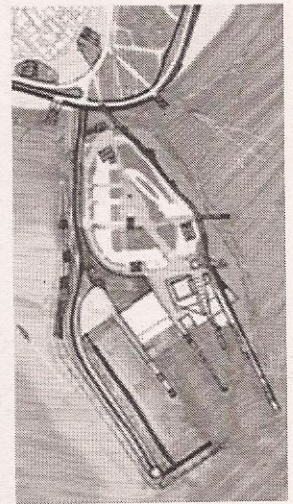
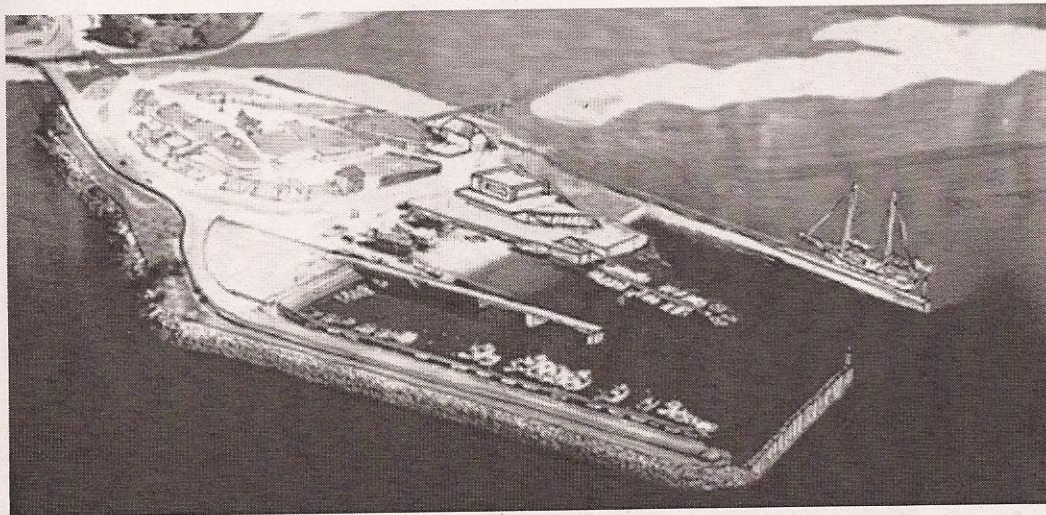
Aquí propoñemos un **parque e praia**, similar ao do Con, complementando os campos actuais con novas instalacións, sendeiros e espazos verdes.

Unha nova **configuración xeométrica do borde**, propiciaría a retención de area, creando así unha **nova Praia**, que estaría bordeada por un **paseo de madeira de 600 m**, dando continuidade dende a Illa e a Xunqueira cara a Guía.

A apertura do **novo canal da Illa**, e o Río Barranco, propiciarían as correntes necesarias para a perpetua retención da area.

Propóñense unhas **piscinas de auga salgada**, formando xogos de auga que permitirían o baño con marea baixa e sen dúbida, xerarían unha atractiva oferta turística.

2. ILLA DE SAMERTOLAMEU



O primeiro é abrir o canal facendo **dúas pontes**, unha dura e rodada, cara o Porto pesqueiro. Outra branda e peonil, que continúe polo lado interior da dársena ata rematar nun **novo embarcadiro público**, evitando así a entrada de area no Porto.

Propoñemos a **substitución** do actual **dique de abrigo** e as **antiestéticas casetas**, por un abrigo pilotado.

Na parte privada propoñemos un plan especial que potencie os **usos hoteleiros e turísticos**, facendo da Illa o lugar de referencia na Ría para **copas e restauración**.

Ademais hai que resolver cun **paseo de madeira (200 m)** a súa cara interior, rematando cun **parque verde** e zona de baño, á beira do club de remo, edificación que sería reformada para mellorar a súa estética.

Na cara externa, sería necesario introducir o carril bici e mellorar a configuración do dique pesqueiro.

3. PASEO DE A GUÍA

Este novo paseo de **1100 metros** de longo suporían unha gran conquista para a mobilidade e o uso público de Meira.

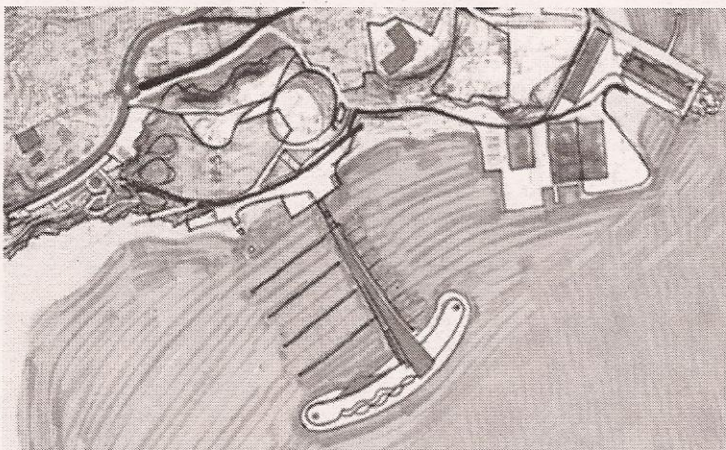


Uniría o barrio de A Guía co centro, completando así os 6 km da dársena de Moaña, dende O Con. Estes barrios, hoxe, carecen de beirarrúas en boas condicións cara o tránsito a Moaña.

O paseo, de 3 metros de ancho, bordea a dársena pilotado en madeira ou por terra alí onde é fisicamente posible. Resolve a accesibilidade a praia e dársena, con numerosas baixadas, bancos de borde e zonas de baño para gozar da paisaxe e do solpor.

Ademais é unha actuación estratéxica necesaria que permitiría unir os equipamentos propostos na Canteira do Cocho, como perfecto remate da actuación global da Costa de Moaña.

1. CANTEIRA DE O COCHO.



Lugar máxico; histórico espazo industrial convertido en espazo natura. Grandioso, chan, abrigado, con calado; mananciais e incluso **patrimonio histórico** co seu **barracón de pedra** e os **antigos peiraos** aínda en pé.

A idea consiste en unha serie de actuacións, respectuosas coa historia, o lugar e a súa Natureza, que permitirían sacarlle un gran rendemento social e económico combinando equipamentos públicos e privados.

Un porto, talaso, hotel, restaurante no barracón, paseo, parque público e piscinas de auga salgada integradas na roca fundíndose co mar.

É importante a dotación dun **embarcadoiro público**, que conecte permanentemente con Vigo: xiras turísticas e barcos particulares.

O Porto tería que respectar as **correntes mariñas**, como xa facían desde hai 80 anos os antigos peiraos da canteira, deixando que a auga circule cara o interior da dársena. Isto conséguese abrigando mediante unha **illa** de traza curva orientada ao S.O. unida á canteira cunha **ponte**.

MOAÑA, DO MAR A MONTAÑA**NENOS, MAIORES E XENTE GRANDE EN CONEXIÓN COA NAI TERRA.**

Ana Pastoriza Durán. Interiorista Humanista

Este sería o eixo estrutural vertebrador dunha rede de proxectos diseminados por unha area xeográfica sen límites, a modo de base, terían en común o seguinte perfil.

- Obradoiros creativos con nenos, adolescentes, maiores e xente grande.
- Conferencias, cursos, encontros e intercambios.
- Recuperación e desenvolvemento de campos de cultivo.
- Dinamización social entrelazando as ferramentas coas que contamos na comarca nas seguintes areas: turística, cultural, empresarial, artística, educativa, e antropolóxica.

Tomaríase como referencia un primeiro punto inicial, unha finca con terreo e amplitude suficiente para servir de núcleo onde configurar un lugar de encontro. Todos os participantes e visitantes sentiríanse parte integrante. Un segundo punto, dotaría algunhas das edificacións existentes do barrio como servizos complementarios

Conectando cun terceiro, emblemático e histórico. Deste xeito en medio desta trama triangular quedarían englobadas unha extensa superficie de campos de cultivo, a través dos cales regatos e ríos van fornecéndoo de auga, elemento vital...e mesmo configurando sendeiros e parques públicos, zonas de ocio e lecer ata chegar o mar.

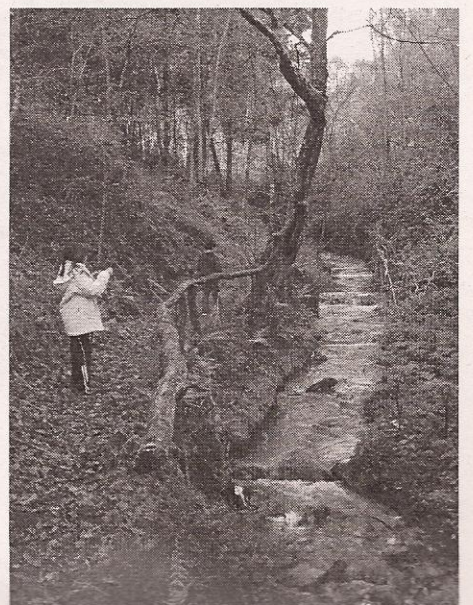
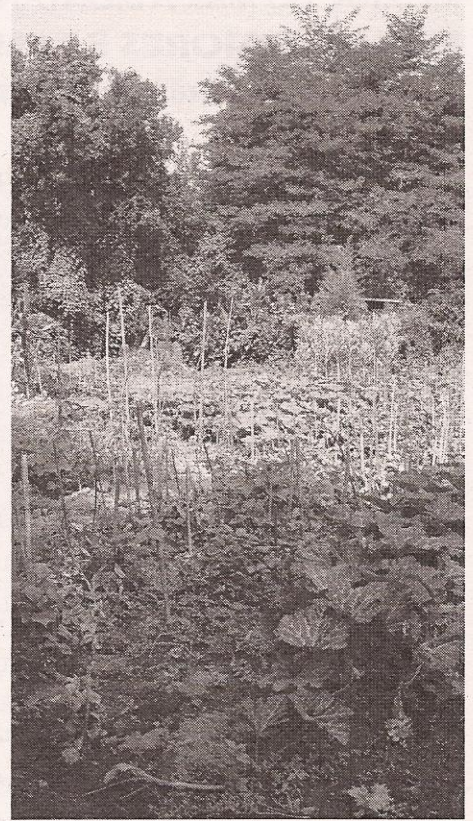


E deste xeito estaríamos falando dun proxecto con orixe no barrio de Sabaceda, concretamente no Outeiro de Sabaceda no Concello de Moaña. Podería ser un claro exemplo, unha antiga finca: Un espazo cálido, acoledor, construtivo e reconfortante onde enriquecer o intelecto, aclarar dubidas, construír algo novo, mirar con atención o pasado, extraendo o máis interesante con respecto e admiración. A base esencial deste proxecto sería a infancia. Contaríase coa finca nai, como punto de encontro e organización xunto cun segundo vértice de instalacións complementarias en construcións anexas no propio barrio.

“UN LUGAR ONDE SER UN MESMO, SEXA O MAIOR E MÁIS IMPORTANTE OBXECTIVO”. Integrando o proxecto un nutrido equipo de representantes do mundo da educación xunto con voluntarios, unidos desenvolvendo obradoiros. Conxuntamente a esta estrutura, as conferencias: amenas e participativas con obxectivos claros, enfocados a facilitar o desenvolvemento do neno e do adolescente.

O terceiro vértice é un potente punto enerxético, a súa ubicación está planificada sobre coordenadas especiais. A parroquia de San Martiño, igrexa, de estilo románico, construída no século XII. Neste entorno situaríamos o centro de día de xente grande nalgũa casa emblemática deste barrio. A proposta é interconectar como eixo de reforzo do noso saboroso presente, a “xente grande” coa infancia. Establecer unha relación de colaboración entre o ancestral e as novas sementes. Un centro de día activo e participativo. Desenvolvendo talleres e actividades diversas, entre as que destacarían como punto de encontro importante: as hortas comúns, localizadas nos terreos adxacentes aos edificios. A influencia desta actuación estenderase á superficie que abarcan as terras existentes entre os barrios de Sabaceda e San Martiño.

Os mozos e os maiores xuntos, darán aos adultos un bo colchón sobre o que apuntalarse e proxectarse... a natureza será pois o eixo fundamental de encontro comunitario, para proxectar todo aquilo que teña que ser transmutado. Construír, sementar e sobre todo gozar. Os campos de cultivo serán un traballo en equipo interesante. Deste xeito a recuperación de todo o curso do Sendeiro de Rialdarca conectando o pasado co futuro é fundamental... así como toda a remodelación da Costa de Moaña como un potencial económico, cultural, turístico, antropolóxico e paisaxístico espectacular... FLUAMOS RÍO ABAIXO ATA O MAR, por un MORRAZO HUMANIZADO E CON FUTURO.





Epístola a Balbino

Xosé Vázquez Pintor

Hai un tempo grande de anos que non sei de ti
e soño manolitos que non lembran a casa
onde naceran sempre cadrando coas palabras:

non saben, non queren, non preguntan das orixes
e medran a trasmau das angueiras do progreso.
Levan calzas de pelele e van consigo tristes

porque arredan do teu canto nesa Voz da Terra
que non aman: *veiga, luar, mencer e sapoconcho;*
primavera, cerdeira, seara e vagalume...

Velaí que escribo neste inverno da beiramar
co teu nome de val e alba en faltas ortográficas
para que outro tempo os chame e neles acredite

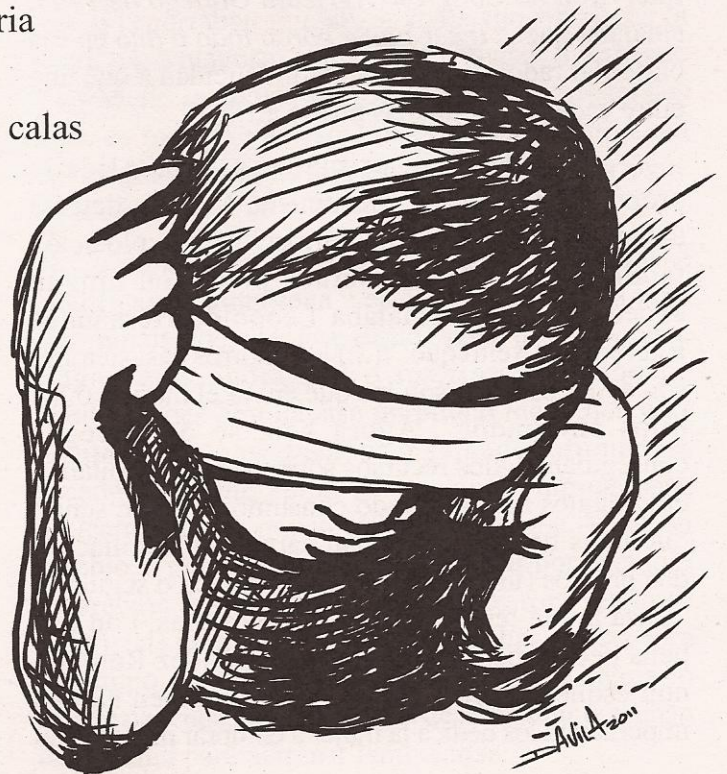
a senrazón do odio, a tal mentira en “como tú”:
a deserción da vida que cadra en desamor
á aldea e aquela luz da estirpe identitaria

que ti es na mornura do sorriso, cando calas

Xosé Vázquez Pintor

Outono 2010

50 anos hai daquel exilio





Xantares Galegos

Xavier Castro

O ideal campesiño era, en opinión de Castelao: "Vivir con fartura e vender o que sobra". Os beneficios da venda dos xamóns, os ovos, as pitas, ou algún cuxo de tarde en tarde, supuñan dende logo un alivio (sobre todo, se aínda lles quedaba algo para investir en *bastimentos*, despois de pagar ás débedas e atender os gastos obrigados) e mesmo podían representar con moita sorte algunha mellora cuantitativa da súa alimentación, pero semella que non cualitativa, no senso de posibilitarlles o acceso a un refinamento gastronómico maior. Abundando algo máis nesta relevante cuestión, sinalamos que o labrego vendía algúns produtos na feira pero cos escasos cartos que obtiña precisaba atender diversos capítulos de gasto: algo de roupa, á avinza do médico, pagos ao crego (amén de ofrendas en especie), cartos ao avogado, trabucos, etc. Pouco numerario quedáballe dispoñible, xa que logo, para adquirir produtos na tenda-taberna ou na feira que enriquecesen e desen variedade ao seu menú. Na tenda só se adoitaba mercar azucre, aceite, chocolate, "garavanzos casteláns", condimentos e pouco máis. So os labregos de bon pasar dispuñan de pecunia para adquirir lambetadas. A penuria era grande. Muñoz, un dos poñentes que interviron no *Congreso Agrícola Gallego de 1864*, sinalaba que: "*Tener pan é porco todo o ano en esa clase [labradora] es la suspirada felicidad á que uno entre cada ciento apenas puede arribar*".

No labrego primaba a mentalidade propietario sobre a consumista. Convén deterse unha miga a explicar esta afirmación. A explotación familiar, polo común xeraba pouco ou ningún excedente, como sinalaba Leopoldo Hernández Robredo, de xeito que: "(...) los ahorros casi siempre son exóticos, pues son los que envía el marido o los hijos emigrados". Agora ben, se os labregos conseguían algúns recursos sobrantes non adoitaban empregalos na mellora do consumo familiar, senón que máis ben se orientaban cara unha ampliación dos predios (un proverbio recomendaba o seguinte: "Casa a que teñas, e terras cantas vexas") ou dos bens pecuarios. Neste senso, Hernández Robredo non esquece precisar que: "cuando tienen alguna importancia los dedica la mujer a comprar más terreno

o ganado". Deste xeito, cando viñan ven dadas a familia campesiña gozaba dunha certa prosperidade e dispuña de maiores recursos. Pero este incremento produtivo redundaba nomeadamente en cantidade proteínica: máis carne de porco, ovos, leite, etc. na súa dieta; Non é probable que supuxera unha mellora relevante en variedade ou exquisitez da súa alimentación. Cando menos non se encontran doadamente probas documentais que abonen esta opción.

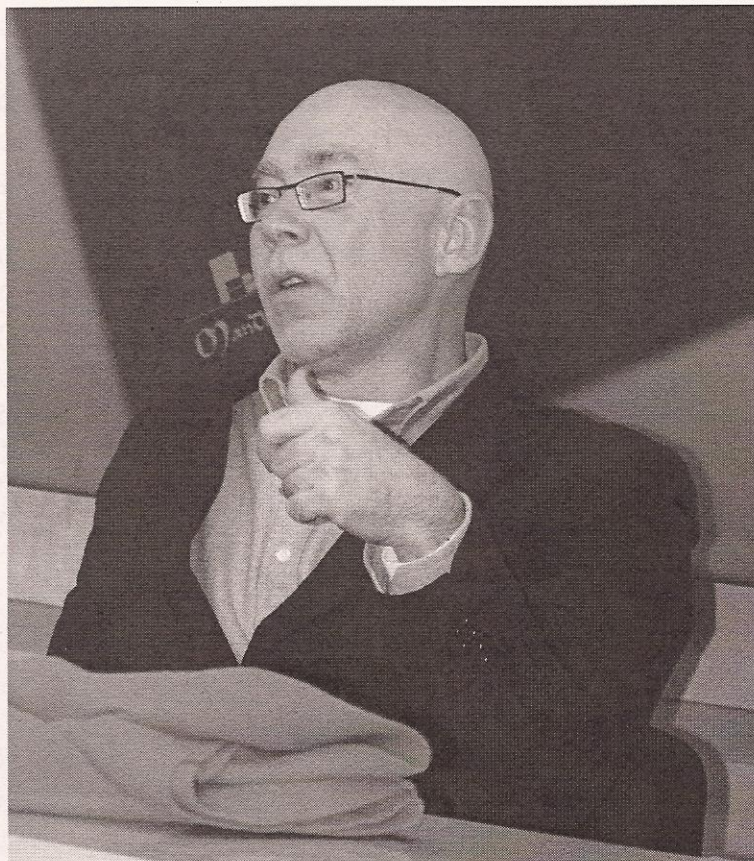
Unha nota característica da alimentación do campesiñado é a énfase posta na cantidade da inxesta. Poderíamos dicir que primaba a *cuantitas* sobre a *cualitas*. As labregos non apreciaban tanto, como outras clases sociais, a exquisitez, rareza ou refinamento dos alimentos. Como xa indicamos en referencia á época precedente, o primordial para eles era ter o bandullo cheo, erguerse da mesa coa sensación de repleción, ou sexa, de ter comido "a fartar". Non se pode negar que isto garda congruencia lóxica co desgaste fisiolóxico que conlevaba a desempeño profesional. De certo, o consumo enerxético do traballo no campo require unha dieta abondosa en cantidade e rica en calorías, que non é tan necesaria nas persoas doutra condición social que non desempeñan traballos manuais. Dito noutros termos: o que o labrego apetece é o que en realidade precisa, no plano máis básico -o da subsistencia-, que antano rexía a vida da maioría da xente.

Durante o inverno íana virando. Cando chegaba a primavera, as despensas de non poucas casas empezaban a baleirarse e algunhas mulleres pertencentes a familias modestas tiñan que pedir fariña en préstamo. A escaseza, e por veces a fame, era a tónica dominante. Tense estimado que máis do 50 % dos froitos da terra tiñan que ir destinados ó pago das rendas e a semente. Deste xeito, cando se achegaba o verán, as reservas disminuían alarmantemente: fóranse consumindo tras da matanza do porco en novembro e a colleita de ceral, a fins do pasado verán. Resultaba unha situación un pouco paradoxal que foran a escasear as provisións xustamente na época de traballo máis intenso, cando precisaban unha dieta máis forte e reparadora. Ítem máis: os labregos das comarcas viticultoras habían

pagar o xofre no mes de maio, cando o *oidium* necesitaba ser combatido, e neste momento os seus recursos escaseaban enormemente e agardaban con ansia a colleita de patacas para saír do paso. Porén, polo regular, o campesiñado acomodado podía dispoñer dos recursos necesarios.

Resulta constatable na existencia dos labregos unha contradición entre a dieta real, preferentemente vexetal, que se vía forzado a practicar, e a dieta desexada, baseada nas proteínas cárnicas. En efecto, o campesiño galego foi tradicionalmente “vexetariano ao seu pesar”. Comía fundamentalmente vexetais: cereais, verduras, legumes e tubérculos. Porén, no seu imaxinario non representaban os vexetais máis que un mediocre papel, pois tíñaos por alimento de pouca substancia. O seu anxeio máis constante foi o de nutrirse preferentemente de abondosas racións cárnicas, por parecerlle o mellor sustento posible, dando por bo este refrán: “Crían bo sangue o pan, o viño e a carne”. Non consideraba o peixe como un rexo alimento de auténtica substancia, senón máis ben como comida axeitada para estómagos delicados, como se supuña que eran os dos doentes, as mulleres e os nenos. Mais tivo pouca fortuna no cumprimento da súa pretensión, ata que viraron as cousas significativamente mercé ao cambio alimentario que tivo lugar na década de 1960; ata ese momento houbo de conformarse cunha minguada cantidade de graxa animal, de tipo porcino nomeadamente.

Con moi poucas excepcións no transcurso do ano, vencelladas aos primordiais acontecementos festivos, a dieta labrega resultaba moi pouco variada. En non poucos fogares os condumios repetíanse monotonamente nas tres principais inxestas do día, nomeadamente co pan ou coas papas, co leite se cadraba que houbera, e co caldo, que rara vez faltaba, tendo que tomar caldo pola mañá, caldo co algún compango ao medio día, e aínda por riba unha cunca de caldo pola noite. A quenda dos consabidos alimentos tornaba e reiterarse na rolda dos días, de xeito que pouca diferenza había entre os luns e os xoves, os mércores e os sábados, e a mesma reincidencia tornaba a producirse os domingos. Os venres, quizais, suscitábase unha miga de variedade motivada pola vixilia, pero era unha mudanza polo regular para peor, pois o bacallau e o caldo con aceite,



en troques do unto, achegaban pouca ledicia ao padal. E isto volvía a repetirse nos sucesivos venres de toda as semanas da estación, sen que tampouco os días restantes se rexistraran mudanzas maiores. Soamente a sucesión das colleitas dos cereais, legumes, verduras e froitas fan achegando leves matices diferenciais, na agarda das festas do calendario agrícola e ritual que si reportaban mudanzas máis significativas (a vendima, o magosto, a matanza, o Nadal, o Antroido e a festa do santo patrón). Deste xeito, o carrusel dos días, os meses, e as estacións, íase sucedendo sen novidades maiores no que atinxe a mantenza da xente labradora.

Como xa indicamos, a dieta do labrega pódese cualificar de monótona e estaba condicionada pola estacionalidade: comíase o que estaba de temporada. Engadamos agora que o restrinxido abano de posibilidades ampliábase un pouco máis mercé ás técnicas de conservación: o salgado, afumado e secado. O aceite como conservante empregábase loxicamente moi pouco, xa que escaseaba. Máis, en cambio, a graxa de porco, para alongar por exemplo a duración dos chourizos. Tamén o xarope (en tarro de cristal) permitía dispoñer dalgunhas froitas fora de tempo. Pero había que ter cartos para mercar o azucre na tenda. So os labregos de bon pasar dispuñan de pecunia para adquirir lambetadas.

A mentalidade influía no aproveitamento dos recursos que brindaba a natureza. Había tabús: non se comían as setas, tan abondosas no outono, porque se consideraban *pan do demo*. Pero non era unicamente a micofobia (aversión ás setas), tampouco se aproveitaban os caracois, que era outro recurso pródigo no país. Tamén se desperdiciaban as follas da vide (que os paisanos de Grecia devoran moi gustosos (coñécense como “dolmades”: follas de parra recheas de arroz), nin as vainas das fabas, nin o que quedaba do cocemento dos peixes (non existían apenas as sopas de peixe ou de marisco) porque lles parecía que non constituía alimento de substancia, segundo coincidiron en admitir varios informantes. Valorábanse moi pouco os mariscos en conxunto, ata que tivo lugar a mellora das comunicacións e os transportes, amén do cambio nos gustos, na década de 1960 (pero en absoluto se desdeñaba a langosta e algunha outra especie, tidos por mariscos finos). Desprezábbase en gran medida tamén o meixón, ata o punto de que había quen empregaba as angulas para abonar as hortas (pero si se estimaba xa no século XVIII, nos círculos distinguidos, a empanada de angulas)

Vixilia reservada

En Galicia, tamén resulta de aplicación a ocorrencia de Julio Camba, quen dicía que a cociña española estaba asentada sobre dous piares: o allo e as crenzas relixiosas. En efecto, durante o período da Coresma e os numerosos días de vixilia suspendíase o consumo de carnes e graxas (non se podía tomar o caldo con unto, a non ser que se lle mercara a Igrexa unha dispensa: a *bula da cruzada*), e mesmo por veces había que privarse asemade de leite e ovos. Don Carnal saía malparado todos os venres, algúns sábados, diversos festivos e os corenta días coresmais.

É posible que no mundo medieval a privación de carne prescrita pola Igrexa en certas datas respondese a un propósito penitencial e mesmo tamén, en certo xeito, a función racionalizadora da dieta. Algúns autores afirman que, en gran parte de Europa, nese dilatado período de tempo, as proteínas animais desempeñaban un papel de gran importancia non só na alimentación dos nobres senón tamén na dos viláns. O que semella claro é que tanto na época Moderna como na Contemporánea (ata a mellora da dieta producida na década de 1960) a presenza da carne na dieta popular foi francamente escasa, polo que a devandita interdicción non tivo ningunha

operatividade morixeradora no que atinxe ao mundo labrego. Agora ben, puido tela para a elite social que mantivo a súa afección á proteína cárnica. E n efecto, en relación co ámbito popular, non facía ningunha falla impoñer vixilias e xaxúns, xa que, como reza o proverbio: “Harto ayuna quien mal come”. Un informante, nado en 1916, sinalaba que carne naquel tempo xa se comía pouca, de xeito que na práctica gardábase a vixilia todo o ano. Ilustra, deste xeito, a resposta dun campesiño consignada no *Catecismo do labrego*, de Lamas Carvajal: “e c’ o señor Abade que nos di que debemos aunar n-a Coresma, esquecéndose de que aunamos á traspaso o ano enteiro”.

Porén, había un aspecto que afectaba de cheo a comunidade rural: a prohibición de tomar *pingue lardo* ou *lardo derretido* que eran esenciais no compango popular, nomeadamente no caldo. Daquela recorrían ao *caldo de vixilia*, chamado tamén de *caldo de coresma*, que non levaba unto, graxa, touciño nin carne de ningunha clase, senón só un chisco de aceite. Servíanse tamén do bacallau, con algunha verdura como gornición (das que o campesiño opinaba que non alimentaban grande cousa), e dalgún outro peixe ceccial, coma o congro e nomeadamente á sardiña, namentres que os membros do estamento privilexiados (clero e patriciado urbano) podían aledar o padal coa lamprea e algún marisco fresco. Pero ademais, esta interdicción impedía a utilización de graxas animais para fritir coa tixola, que era o máis habitual no país, véndose as cociñeiras obrigados a reemprazalas co emprego do aceite, que resultaba un produto caro para a maioría dos labrego. Por esta razón, un refrán deixaba patente que: “O cárcere e a Coresma para os probes se fixeron”.

Todo parece indicar que a dieta campesiña estaba descompensada. É posible conxectar que a maior parte da poboación rural padecía un grado variable de malnutrición (tense apuntado a carencia moi común de vitamina C, consecuencia en boa parte do costume de ferver varias veces o caldo). No segmento máis pobre, as carencias eran severas. Non eran poucos os que pasaban penurias ou mesmo fame. O espectro da miseria pairaba sobre a existencia dos labregos, posto que mesmo os *de bon pasar* dispuñan de escasa previsión e conseguinte capacidade de resistencia, aínda que posuíran boa proporción de terras. Abondaba que se declarase unha epidemia, unha sarabiada, que viñese un ano con exceso de chuvias –o andazo máis habitual– ou ben con carencia

delas, para que pasaran fame. Cando menos, de xeito puntual. Era de todo punto improbable que un campesiño non coñecese un mal ano de fames no transcurso dos seus días.

Na provincia lucense, a finais do século pasado, o doutor Antonio Correa consideraba que a alimentación tanto dos campesiños de escasos recursos como os que levaban un bon pasar, era deficiente. Por distintas razóns, pero insatisfactoria en calquera caso. En efecto, a maior parte dos labregos víanse obrigados “á vivir con una cantidad insuficiente de alimentos, circunstancia altamente perjudicial por lo que á la salud y al bienestar se refiere”. E como contrapartida á parca dieta cotiá, as enchentas ás que se entregaban os campesiños modestos nas ocasións festivas, e que obrigaban aos médicos avinzados a facer ao día seguinte un recorrido dacabalo polas casa repartindo purgantes a destro e sinistro, non lle parecían nada saudables.

Pero os caporais, tampouco se alimentaban correctamente, posto que tomaban “(...) alimentos incompletos hasta que ven del todo llenado su apetito”. Razoaba o médico lucense que: “esta abundancia de dichas sustancias claro se está que ha de acarrear daños sin cuento, recargando y violentando las funciones digestivas sin llenar debidamente las exigencias de la nutrición”. Comían, pois, a fartar pero non por iso quedaban correctamente nutridos. E os seus consabidos excesos nas comidas da festa do patrón, aos que tampouco deixaban de entregarse, se cadra con maior incontinencia que os bodegueiros, dados os seus superiores recursos, merecíanlle ao galeno a mesma opinión contraria que vimos de sinalar.

Poucas dúbidas existen de que a malnutrición afectaba a maior parte dos labregos. A reposición por medio da dieta das forzas gastadas no traballo distaba de ser satisfactoria. Así o indican os testemuños antigos, aínda que quizais, como xa indicamos, cunha certa esaxeración. Deste xeito, Feijoo salientaba a escasa dieta dos agricultores, habendo “quienes apenas una vez en la vida se levantan saciados de la mesa”, en contraste co árduo traballo que desenvolvía, dicía el, como galeotes dende a mañá a noite. Prudencio Rovira subliñaba a delgadez dos labregos: salientaba, deste xeito, o feito de que comían pouco pan e se alimentaban escasamente. Ademais, “El hombre del campo tiene demacraciones de anacoreta. No es frecuente encontrar rostros sanguíneos ni carnaciones

abundantes”, precisaba. Sobre a base dunha información agraria de finais do século dezanove, que subliñaba a escasez da alimentación campesiña, en particular no que concirne ao consumo de carne, sinala Rovira, que: “parece prodigioso que aún lozaneen una raza que derrocha a diario energías pocas veces restauradas”.

Agora ben, non é prudente cargar as tintas dramáticas do retrato. A análise comparativa contextual indúcenos a pensar a situación dos campesiños nas restantes rexións españolas non difería gran cousa. De feito, nos tallaxes dos quintos que se facían nos cuarteis, os galegos non parecen máis desmedrados que os reclutas doutras partes de España. Estaban aproximadamente no promedio, iso si, con variacións dunhas provincias ás outras.

Por parte, os aldeáns tamén eran quen de sentirse satisfeitos nos períodos de bonanza cando as colleitas eran boas e había fartura, ou cando menos un discreto pasar, xa que non faltaban o pan e caldo. *O Tio Marcos d'a Portela*, deixando por un momento de lado o ton de queixa pauperista, moi habitual no xornal que se erixía en voceiro do mundo rural, sacaba peito diante do menosprezo da vida aldeá que facían algúns indianos -concretamente os retornados “brasileiros”-, proclamaba o seguinte: “e n’as nosas chouzas, sinon temos ricos manxares, pol-o menos comemos con fartura, e asina ledos, co-a nosa sorte, sin ambicioar mais d’o que debemos, somos bos paisanos (...) e homes honrados sin apariencias nin barafullas”.

Nas casas aldeás as mulleres eran que se adoitaban ocupar de alimentar as vacas e tamén de muxilas. Así o consignou Leopoldo Hernández Robredo nunha publicación oficial, do ano 1936: “En la montaña dedican la leche que la familia no consume a la elaboración de manteca por procedimientos primitivos, y principalmente a la de quesos, que van después a vender a las ferias que se celebran en las cercanías”. Alfredo Vicenti constatou que o leite que tomaban os labregos do val do Ulla era: “un líquido hirviente a cuya formación entran medio litro de leche y dos o más de agua. La mujer lo vierte sucesivamente en las tazas, repletas de cortezas de brona, enmohecida acaso, y unos y otros soborean con fruición aquella sopa blanquecina”.

Como xa quedou dito, para a mentalidade popular o nutritivo era a carne, a graxa do unto ou o bo touciño con freba, caseque única carne que probaban os labregos galegos hai só oitenta anos. As

partes ensollosas do porco, un estufado de vaca ou unha porción de carneiro ó forno (que a moda do asado ó espeto é moda americana que traen os retornados nun momento relativamente recente) son os *desiderata* tradicionais da poboación galega. Os emigrantes en América tiveron ocasión de ver realizado o seu soño, dada a abundancia e baratura que tiña a carne en diversos países americanos, especialmente no cono sur. A lendaria América era, entre outras cousas, a terra onde "atan ós cans con longaínzas". Un emigrante en Arxentina, nos anos cincuenta, comentaba con satisfacción que a carne "Allí la comía todos los días. ¡A mediodía e a noite! Todo a base de ternera. E pollo tamén comía muchísimo. E moito cordero tamén, á brasa, tamén se facía". Pola súa banda, Santiago Vila Álvarez, emigrante en Montevideo na década dos vinte, explicaba que: "¡Tanta abundancia había! que aquilo quedábaste só, e carne eles entonces mataban una ternera facían unha foguerira de aquí...alí carne estaba regalada, a carne valía alí, cando estaba alí, duce centésimos e duce centésimos non eran nada".

Esta ansia popular de carne quedou reflectida con ironía por Valentín Lamas Carvajal no seu *Catecismo do Labrego*:

"P.-¿Que é á carne?

R.- Unha cousa que din que se come, e que sabe ben, e que mantén moito, d'a que temos ouvido falar á miúdo, pro que no n-os pasa pol-as gortexas inda que n-os pase pol-as mentes."

Numerosos refráns moi repetidos proclaman as excelencias da carne: "A carne pide carne; o peixe, aceite e vinagre", "A carne pon carne e o viño pon sangue", "A carne carne cría" "A carne pon carne, o pan pon panza e o viño guía a danza", "A carne vaise á carne". É pois incuestionable a súa bondade como nutriente, pero opera ademais como axente terapéutico, na medida en que a boa mantenza conserva a boa saúde do individuo: "O mellor menciñeiro é o carniceiro". E aínda ten aplicacións específicas: "Carne de perna quita as engurras", e "A carne de pluma quita da cara as engurras", aplicándose aquí por analoxía o carácter etéreo e lixeiro das aves. Coméndoas os homes pretendían captar a forza e o vigor dos animais. E a característica actitude de maxia homeopática que describiu Frazer en *La rama dorada*. Considerábase como un claro síntoma de saúde estar orondo e con coloretos. E iso conseguíase cunha dieta abundosa en carne e, por suposto, ben

regada con viño. Estar delgado e pálido era síntoma de pobreza e sospeita de padecer tuberculose. Os ricos eran debuxados sempre ben provistos de prominente panza e en trance de devorar copiosas viandas. E tal estereotipo ten unha certa xustificación histórica: os homes e as mulleres "de moito por que" adoitaban exhibir certa envergadura física. Xusto o contrario que acontece na actualidade, coa moda *light* e o deporte.

A carne de vacún era o soño de todo o ano dos labradores que só podían ver cumprido o día da festa do patrón da parroquia. A do porco catábana máis. Criaban ao animal na casa e constituía un tema de preocupación, conversa e mesmo de obsesión; poderíamos mesmo afirmar sen demasiada esaxeración que cultivaban a adoración polo porco: a porcolatría. Emilia Pardo Bazán legounos unha interesante evocación, na súa novela breve *El cisne de Vilamorta*, dun cadro social que expresa acadamente o protagonismo que tiñan os alimentos como temas de conversa habituais da xente; e nomeadamente o porco, adentrándose os paisanos en disquisicións sobre as características que tiñan os que uns e outros criaban: "Ellos son, en esta época del año, dueños y señores indiscutibles de Vilamorta: ellos, los que con sus fastos y hazañas dan pábulo a la conversación de las boticas y entretienen las veladas familiares, en que se discute su respectiva corpulencia y se les estudia desde el punto de vista de sus cualidades propias, trabándose acaloradas discusiones acerca de si la oreja corta o larga, el rabo bien enroscado, la pezuña más o menos recogida y el hocico más o menos agudo, prometen carne más succulenta y grasa más copiosa. Hácense comparaciones: el marrano del *Pellejo* es soberbio como tamaño, pero sus carnes de un rosa erisipelatoso y su bandullo inmenso y fofo delatan al cerdo de fibra muelle, mantenido con despojos de tahona: cochino soberbio, el del alcalde, cebado con castaña: algo más chico, pero ¡qué jamones ha de tener!, ¡qué jamones!, ¡qué tocinos!, ¡qué lomos, que dan ganas de sentarse en ellos! Ese será el cerdo de la temporada. Sin embargo, hay quien afirma que el superior, el soberano marranil de Vilamorta, es la cerda de la tía Gaspara, la de García. Las ancas de tan magnífico bestión parecen una carretera: ya ha estado a punto de ahogarse con su propia gordura: sus glándulas mamarias tocan con las pezuñas y besan el barro de la calle. ¿Quién puede calcular las libras de grasa que rendirá, ni las morcillas que se llenarán con su sangre y la longaniza que saldrá de sus asaduras?"

A presenza do pan considerábase indispensable na mesa, como testemuña o saber paremiolóxico: “Nin mesa sen pan nin soldados sen capitán”. Era o símbolo da abundancia, como subliñaba un proverbio: “Onde hai pan sempre hai fartura”. Considerábaselle como un alimento básico que nutría o corpo facéndoo sanamente orondo: “O viño cría sangue e o pan, panza; todo o demais é chanza”.

O pan, denominado "bougá" e "guito" no vocabulario dos canteiros pontevedreses, era o alimento primordial arredor do cal gravitaban todos os restantes, que en certa medida constituían o seu acompañamento, o compango, o que estaba a carón do pan, ben explicitado polo étimo latino “*cum e panis*”. Esta realidade tiñase por tan básica que operaba ó xeito dunha idea-forza subxacente. Por isto é que se dicía, por exemplo: “Antes do caldo tomou queixo e chourizo de compango”; no era preciso indicar expresamente, posto que se sobreentendía, que tales produtos ían da man do pan. Agora ben, isto non empece, por suposto, para que se tivese tamén o complemento como de todo punto indispensable: “Bo é pan con algo de compango máis”, precisaba un dito popular, moi ben complementado por este outro: “Comer sempre con pan chega a cansar, se non hai algo para compangar”. Ilustrativa ao tempo que pouco piadosa resulta para a nosa sensibilidade actual esta outra sentenza: “Pan con pan comida de parvos”; pouco caritativa, en efecto, por ter sido non poucas veces ineludible redundancia na dieta menesterosa da *xente de bronce*, condicionada polos seus parvos recursos.

Non todos os sectores sociais tiñan a mesma necesidade de recorrer ao pan como alimento base. Estaba claro que os pobres comían máis pan que os ricos, por teren estes outras moitas opcións nas súas ben abastadas despensas. A conciencia popular deste feito quedou cristalizada nunha frase lapidaria: “Xente rica non é panceira”, dicíase.

“*Pro pane lucrando*”: para gañar o pan, velaí o indefectible *leit motiv* da vida humana. “Na procura da boroa”, o pan campesiño por excelencia, podería moi ben erixirse en divisa existencial da xente do país. Mencionemos un fermoso poema de Méndez Ferrín que comeza así: “Era Galicia un puro val ou oco / de densidade verde e fume morno (...) Era Galicia esguío vento agudo / encrequenando en sí todas as cousas / Era Galicia un arbre lentamente / ensumíndose un pouco cada hora”. E remata a

composición cunha lograda alusión á loita polo pan, a boroa campesiña: “Era Galicia a patria do traballo / de nunca terminar pola boroa”.

Que o pan fose abondoso, ou cando menos que non faltase, era o que se agardaba sobre todo da acción de goberno. Na composición poética de Vicente de Turnes, escrita en 1858 con ocasión dunha visita rexia a Santiago, vitoreábase a Isabel II pedindo que ante todo dese pan: “Al santo Apóstol pidamos / que viva la Reina y su hijo, / y que nos harten de maíz / las órdenes del boletín”.

Se unha zona concreta dispuña dunha garrida agricultura, de boas terras de *pan llevar*, e era polo tanto abondosa en pan, convertíase nun polo de atracción irresistible para as localidades próximas, e aínda para as afastadas se aló chegaban as novas do venturoso feito; daquela, eran moitos os que procuraban a mudanza para tratar de instalarse a vivir nela; e neste senso, un vantaxoso casorio no lugar podía parecer unha posible vía para levar a cabo este proxecto. Existe unha cantiga que reflicte esta clase de amor interesado: “Heime de ir casar a Nerga, / que é terra de muito pan. / O forno da miña sogra / cría silvas polo vran”.

Poucas incertezas causaban maior inquedaanza ó labrego que a sorte que puidese correr cada ano a colleita de cereal. A desventura proviña a miúdo das excesivas choivas e humidades que facían podreecer as plantas ou ben por mor das graves doenzas parasitarias que puidesen contraer. Sendo isto así, parece lóxica a reticencia popular fronte os *desaforos* da auga, nas súas diversas manifestacións atmosféricas, nun país no que adoita ser abondosa de máis. Non foi se cadra casual que tivese tanto éxito a adaptación dunha coñecida canción que proclama: “Miña Terra galega, donde el cielo es siempre gris”; isto mesmo poderíámolo expresar tamén ó xeito de Alfonso Grosso: Galicia ten “un ceo dificilmente azul”. Non ten dúbida que á seca e ó sol agostador eran moito menos de temer. Por algo dicía a xente: “Val mais ó que o sol deixa que ó que á auga trai”. En informes ilustrados e asimesmo en sentencias populares repetíase con frecuencia que: “A Galicia ven á fame nadando”, e tamén circulaba este outro refrán, tan elocuente: “Cando as rans cantan en Xaneiro, sinal de fame no rueiro”. X o s é Neira Vilas plasmou no relato titulado: “Enchenta” (que forma parte do libro denominado *Pan*) a

preocupación campesiña polo exceso de chuvia: “O home sabía que a auga era boandanza e pan e fartura, cando viña no seu tempo e con medida, mais non ese diluvio. (...) O home sabía que nada podía facer para atallar aquela enchenta”.

Un dos andazos do pan era o caruncho, cientificamente *Claviceps purpúrea*, fungo funesto para a agricultura (pero que non obstante se emprega con proveito como menciña) que infestaba os plantíos sobre todo de centeo, pero que tamén afectaba ó trigo, ó millo e a avea. O caruncho que aflixe ó millo difundíuse moito en Galicia chegando a facerse endémico, aínda que en conxunto o seu impacto sobre este cereal panificable non chegou a ser gravemente prexudicial. A xente do país atribúeo ás néboas (ou neboeiras, como din en Meiro), ou ben ó sol picante que aparece nalgunhas ocasións despois de orballar.

Cando a colleita non era boa, ao non haber pan na casa, non quedaba máis remedio que pedilo en préstamo –petición deshonrosa e, por ende, poucas veces exitosa- ou ben mercalo fora: “Ano malo, panadeiras no mercado”.

Agora ben, as continxencias que afectaban a colleita non eran o único factor de penuria e carestía: os prezos podían subir tamén como consecuencia da fixación dun arancel elevado para a importación do millo e tamén, aínda que isto semellaba un problema de menor importancia, do centeo. Tratábase pois dun litixio entre cereais que traía consigo certa confrontación duns intereses rexionais cos outros; tamén dunha cuestión de “consumo”: a carestía do millo provocaba subconsumo e nunha certa medida miseria. Isto constituíu un problema acuciante na época de Primo de Rivera e tamén na da Segunda República. Pero a cuestión preocupaba xa ós agricultores nas primeiras décadas do século XX.

Vicente Risco reclamaba en 1920 a libre introdución polos portos galegos de graos, principalmente de millo e centeo, como viñan solicitando había anos as sociedades agrarias, sen conseguilo, para que Galicia no se vise prexudicada “polos sobrepregios dos trigueiros de Castela”. Este tema do trato protector que beneficiaba ás comarcas trigueiras, en detrimento de Galicia, foi exposto tamén por Portela Valladares na súa obra “Ante el Estatuto”.

Segundo Ramón Suárez Picallo, os terratenentes do centro de España non desexaban que se importase millo para poder colocar no mercado galego o salvado e subprodutos do trigo como alimento para o gando. Os galeguistas sostiñan o criterio de que o elevado arancel do millo favorecía ós propietarios de latifundios trigueiros de Castela, posto que ó encarecer artificialmente o prezo do millo resultaba máis competitivo o do trigo.

A necesidade que tiña Galicia de recorrer á importación cerealeira require un comentario. Cruz Gallástegui Unamuno, director de la Misión Biolóxica, sinalaba en 1930 que Galicia necesitaba importar millo do estranxeiro aínda que a súa colleita resultaba abundosa. As restantes provincias de España producían unha cantidade de millo moi inferior á que se obtiña en Galicia, polo que sendo máis deficitarias necesitaban recorrer a un continxente de importación maior. Cando este arancel se elevaba, rexistrábase maior escasez de millo nas restantes partes de España, por dispoñer Galicia de maior produción propia, pero a elevación dos prezos noutras provincias atraía cara elas o millo galego, de xeito que remataba por subir moito o prezo tamén en Galicia. Apuntaba que en Galicia a cuestión era máis grave porque se alimentaba con este cereal non só a cabana gandeira senón tamén á poboación, o que non sucedía noutras partes.

Polo tanto, temos que non todos os labregos se autoabastecían de millo ou centeo. Terían que mercar os caseteiros, xornaleiros e labregos con poucas terras de sementeira, ou con considerable facenda (pecuaria) ou ben de preferente orientación vitícola ou relativa especialización noutros produtos. Rexistrábase asimesmo escasez de produción de millo, en determinadas zonas, como a comarca de Ortigueira, na cal a situación de penuria en 1936 era maior que noutras parte da provincia coruñesa porque dito cultivo quedara en parte relegado en aras da orientación cara outros produtos de maior rendemento.

No que concirne a moitos particulares, o millo de colleita propia adoitaba resultar insuficiente para o seu consumo anual. E isto era predicable para un amplo conxunto do campesiñado galego. Leopoldo Hernández Robredo, no seu traballo: “Embellecimiento de la vida rural por las labradoras. Como es y como vive la labradora gallega”, dado a coñecer en 1936, refire o que acontecía coa

producción de millo para a alimentación do gando e con destino á panificación: "(...) la generalidad de las casas labradoras se queda sin grano de sus cosechas en el mes de marzo, teniendo que recurrir durante otros seis meses, o sea hasta la siguiente cosecha, al maíz importado de América".

O millo colleitábase no mes de setembro. O comezo da primavera ou no mellor dos casos, da estación estival, víase o campesiño non poucas veces minguido de cereal. Só os labregos "de mesa farta" conseguían que les sobrase un remanente. Segundo o Padre Sarmiento, merece ser notado que: "es expresión en Galicia decir de un labrador rico *"aínda ten pan vello"*, o que quería dicir que os graos da su colleita alcanzaban ata a colleita nova. Tamen se usaba a expresión "ten pan e porco", ou sexa, pan e touciño para comer todo o ano.

Cando escaseaba o cereal -o millo de xeito *eminente-* os campesiños tiñan que pagalo caro, e deste xeito víanse obrigados a diminuír nalgunha medida a súa propia ración e tamén a do gando. Para estas vulnerables economías labregas, a penuria de millo, como tamén de centeo, facía planear o espectro da fame. Por iso Suárez Picallo, no nome do Partido Galeguista, enfocaba a cuestión da libre importación do millo como completamente vital para Galicia, e exclamaba con tintes patéticos, temémonos que xustificados: "Hambre o no hambre. He aquí lo que es para nosotros el problema del maíz".

Ramón Cabanillas puxo en rimas este pesar, no seu "¡Miserere!": "A corenta reás o millo e non se atopa ni-un gran: eles... dándolle ó sarillo, faguendo como que fan. ¡Probe de nós!

¡Dios nos colla da súa man!".

O cereal era primordial na alimentación popular, ata o punto de que se conceptuaba como labrego forte a aquel que tiña "gran no celeiro" que lle alcanzaba ata a nova colleita. En certo modo, o ideal da mantenza campesiña consistía en ter "porco e pan todo o ano". Os propios informantes sinalan, en efecto, que o pan era o alimento máis importante. Era o sustento ao que se recorría cando alguén sentía algo de lareca: "cando había ganas de comer botábase man dunha rebanada de pan de millo".

Resulta difícil precisar as racións de pan que se

tomaban nas comunidades rurais, pois isto variaba notablemente dunhas comarcas ás outras, e dende logo tamén a teor dos maiores ou menores posibles que tivese cada familia. Por vía de exemplo, en Ourovello (concello de Paderne), consumíase por familia unha de media de 50 kilogramos en 10 días, o que da unha media de medio kilo ao día por persoa. En calquera caso, pódese afirmar algo en termos cualitativos: a pan desempeñaba un papel primordial no conxunto da dieta, e os informantes teiman en salientar que era moito o que se consumía. Agora ben, tamén hai que ter en conta que a dieta baseada preferentemente no emprego dos cereais por parte do campesiño galego non só se plasmaba no consumo de pan. Tamén se tomaba con regularidade en forma de papas. Algo de fariña adoitaba ir a parar asemade para o caldo, para que collera corpo, e para os degoirados bolos do pote. E aínda de cando en vez, o padal labrego gorentábase coas cobizadas filloas, bicas e mailos freixós.

O pan non se elaboraba tradicionalmente de xeito integral. En efecto, en Sisán, nunha casa de campesiños moi modestos, cara 1920, despois de abanear a fariña de millo, centeo ou cebada, o que quedaba dábanllo aos porcos. Tamén se peneiraba o trigo, e do salvado resultante tiraban bo proveito as galiñas. As vellas da aldea de Meiro teimaban en subliñar que para elaborar o pan campesiño de toda a vida conviña "peneiralo ben" para afastarlle o farelo.

Nas comarcas costeiras, o máis corrente era o pan de millo. O de centeo predominaba en cambio nas comarcas outas e nas zonas do interior. Trigo do país producíase pouco, polo que había que importar boa parte do que se consumía. Así resultaba caro.

O pan de millo ía case sempre mesturado con fariña de centeo. A proporción variaba notablemente: unha porcentaxe moi corrente era a combinación dun oitenta e cinco por cento de millo e o resto de centeo. Tamén podía ser metade e metade. En Ourovello (Paderne) o pan era de mestura: dous terzos de maízo e un de centeo. "Aínda que non era moi dixestivo, aguantaba moito do corpo". No que atinxe en particular á fariña de centeo convén sinalar que se empregaba moito soa ou ben mesturada con cantidades variables de trigo do país ou de Castela.



Conxuro da Queimada

Rubén Aramburu

Aínda que coñecía este conxuro desde hai moitos anos, topeino nunha edición de libros de El Correo Gallego: Xosé Posada, Manual de los vinos y aguardientes de Galicia. Na páxina 70 aparece o texto tal e como o transcribo, como autor aparece Xosé María Pérez Parallé.

Lume,
Luminha,
que verde caminha
da fraga á lareira
e faise lumieira.
Lume de quentura
para a nosa fartura;
Lume benzoada
que roda a queimada.
Pingota de orvalho;
folla de carvalho;
auga do agoiro,
mel do fervedoiro.
Cerqueira de lume,
sem trasno nen fume,
nen bruxa chuchona
nem meiga dentona.
Rolar muinheiro,
chiscar faisqueiro;
Moxena luminosa,
vagalume rosa.

Viradeira de luz
faremos a cruz :

+ Polo ar da sorte
que escorrenta a morte;

+pola auga da vaída
que sanda a ferida

+pola erva moura
que busca a tesoura

+pola pedra do raio
que mata o meigallo.

LUME
LUME
LUME
LUME LUMEADA
PARA ALOUMINHAR
A QUEIMA QUEIMADA,
NA VIRA,
VIRIDA
DO BORBURELHAR.

Polo San Silvestre
de pau de cipreste;
Chaga de San Roque,
can e palitroque.

Polo San Andrés
e polo Sant-Iago,
num reviravés,
queimada che fago
e, queimada, es.”





Elogio de la lectura y la ficción

Mario Vargas Llosa.

Discurso Nobel 7 Diciembre 2010. © FUNDACIÓN NOBEL 2010

Aprendí a leer a los cinco años, en la clase del hermano Justiniano, en el Colegio de la Salle, en Cochabamba (Bolivia). Es la cosa más importante que me ha pasado en la vida. Casi setenta años después recuerdo con nitidez cómo esa magia, traducir las palabras de los libros en imágenes, enriqueció mi vida, rompiendo las barreras del tiempo y del espacio y permitiéndome viajar con el capitán Nemo veinte mil leguas de viaje submarino, luchar junto a d'Artagnan, Athos, Portos y Aramis contra las intrigas que amenazan a la Reina en los tiempos del sinuoso Richelieu, o arrastrarme por las entrañas de París, convertido en Jean Valjean, con el cuerpo inerte de Marius a cuestas.

La lectura convertía el sueño en vida y la vida en sueño y ponía al alcance del pedacito de hombre que era yo el universo de la literatura. Mi madre me contó que las primeras cosas que escribí fueron continuaciones de las historias que leía pues me apenaba que se terminaran o quería enmendarles el final. Y acaso sea eso lo que me he pasado la vida haciendo sin saberlo: prolongando en el tiempo, mientras crecía, maduraba y envejecía, las historias que llenaron mi infancia de exaltación y de aventuras.

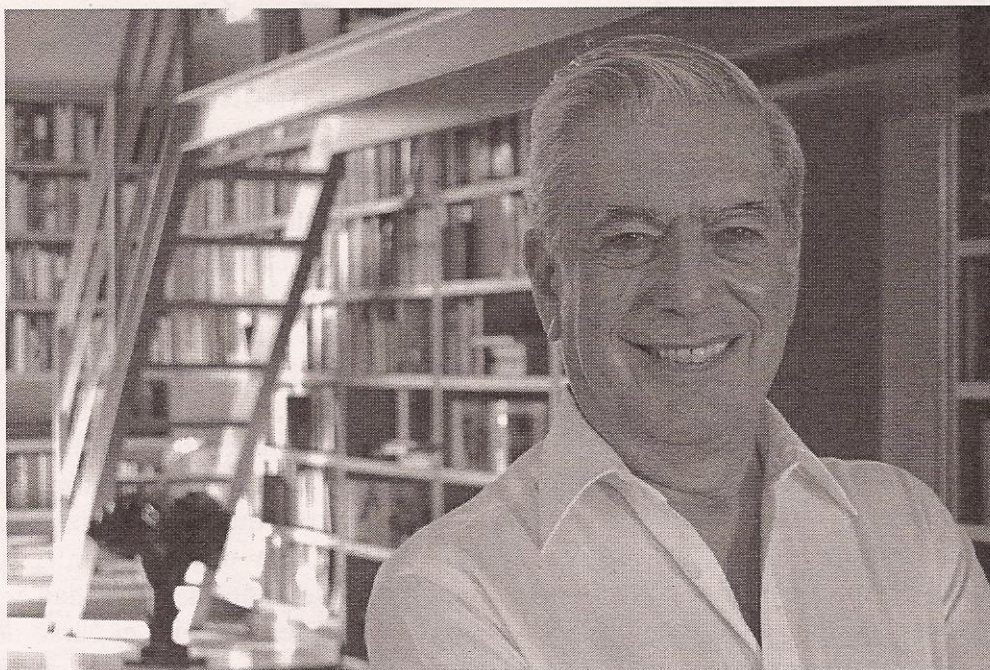
Me gustaría que mi madre estuviera aquí, ella que solía emocionarse y llorar leyendo los poemas de Amado Nervo y de Pablo Neruda, y también el abuelo Pedro, de gran nariz y calva reluciente, que celebraba mis versos, y el tío Lucho que tanto me animó a volcarme en cuerpo y alma a escribir aunque la literatura, en aquel tiempo y lugar, alimentara tan mal a sus cultores. Toda la vida he tenido a mi lado gentes así, que me querían y alentaban, y me contagiaban su fe cuando dudaba. Gracias a ellos y, sin duda, también, a mi terquedad y algo de suerte, he podido dedicar buena parte de mi tiempo a esta pasión, vicio y maravilla que es escribir, crear una vida paralela donde refugiarnos contra la adversidad, que vuelve natural lo extraordinario y extraordinario lo natural, disipa el caos, embellece lo feo, eterniza el instante y torna la muerte un espectáculo pasajero.

No era fácil escribir historias. Al volverse palabras, los proyectos se marchitaban en el papel y las ideas e imágenes desfallecían. ¿Cómo reanimarlos? Por fortuna, allí estaban los maestros

para aprender de ellos y seguir su ejemplo. Flaubert me enseñó que el talento es una disciplina tenaz y una larga paciencia. Faulkner, que es la forma —la escritura y la estructura— lo que engrandece o empobrece los temas. Martorell, Cervantes, Dickens, Balzac, Tolstoi, Conrad, Thomas Mann, que el número y la ambición son tan importantes en una novela como la destreza estilística y la estrategia narrativa. Sartre, que las palabras son actos y que una novela, una obra de teatro, un ensayo, comprometidos con la actualidad y las mejores opciones, pueden cambiar el curso de la historia. Camus y Orwell, que una literatura desprovista de moral es inhumana y Malraux que el heroísmo y la épica cabían en la actualidad tanto como en el tiempo de los argonautas, la Odisea y la Ilíada.

Si convocara en este discurso a todos los escritores a los que debo algo o mucho sus sombras nos sumirían en la oscuridad. Son innumerables. Además de revelarme los secretos del oficio de contar, me hicieron explorar los abismos de lo humano, admirar sus hazañas y horrorizarme con sus desvaríos. Fueron los amigos más serviciales, los animadores de mi vocación, en cuyos libros descubrí que, aun en las peores circunstancias, hay esperanzas y que vale la pena vivir, aunque fuera sólo porque sin la vida no podríamos leer ni fantasear historias.

Algunas veces me pregunté si en países como el mío, con escasos lectores y tantos pobres, analfabetos e injusticias, donde la cultura era privilegio de tan pocos, escribir no era un lujo solipsista. Pero estas dudas nunca asfixiaron mi vocación y seguí siempre escribiendo, incluso en aquellos períodos en que los trabajos alimenticios absorbían casi todo mi tiempo. Creo que hice lo justo, pues, si para que la literatura florezca en una sociedad fuera requisito alcanzar primero la alta cultura, la libertad, la prosperidad y la justicia, ella no hubiera existido nunca. Por el contrario, gracias a la literatura, a las conciencias que formó, a los deseos y anhelos que inspiró, al desencanto de lo real con que volvemos del viaje a una bella fantasía, la civilización es ahora menos cruel que cuando los contadores de cuentos comenzaron a humanizar la vida con sus fábulas. Seríamos peores de lo que



somos sin los buenos libros que leímos, más conformistas, menos inquietos e insumisos y el espíritu crítico, motor del progreso, ni siquiera existiría. Igual que escribir, leer es protestar contra las insuficiencias de la vida. Quien busca en la ficción lo que no tiene, dice, sin necesidad de decirlo, ni siquiera saberlo, que la vida tal como es no nos basta para colmar nuestra sed de absoluto, fundamento de la condición humana, y que debería ser mejor. Inventamos las ficciones para poder vivir de alguna manera las muchas vidas que quisiéramos tener cuando apenas disponemos de una sola.

Sin las ficciones seríamos menos conscientes de la importancia de la libertad para que la vida sea vivible y del infierno en que se convierte cuando es conculcada por un tirano, una ideología o una religión. Quienes dudan de que la literatura, además de sumirnos en el sueño de la belleza y la felicidad, nos alerta contra toda forma de opresión, pregúntense por qué todos los regímenes empeñados en controlar la conducta de los ciudadanos de la cuna a la tumba, la temen tanto que establecen sistemas de censura para reprimirla y vigilan con tanta suspicacia a los escritores independientes. Lo hacen porque saben el riesgo que corren dejando que la imaginación discurra por los libros, lo sediciosas que se vuelven las ficciones cuando el lector coteja la libertad que las hace posibles y que en ellas se ejerce, con el oscurantismo y el miedo que lo acechan en el mundo real. Lo quieran o no, lo sepan o no, los fabuladores, al inventar historias, propagan la insatisfacción, mostrando que el mundo está mal hecho, que la vida de la fantasía es más rica que la de la rutina cotidiana.

Esa comprobación, si echa raíces en la sensibilidad y la conciencia, vuelve a los ciudadanos más difíciles de manipular, de aceptar las mentiras de quienes quisieran hacerles creer que, entre barrotes, inquisidores y carceleros viven más seguros y mejor.

La buena literatura tiende puentes entre gentes distintas y, haciéndonos gozar, sufrir o sorprendernos, nos une por debajo de las lenguas, creencias, usos, costumbres y prejuicios que nos separan. Cuando la gran ballena blanca sepulta al capitán Ahab en el mar, se encoge el corazón de los lectores idénticamente en Tokio, Lima o Tombuctú. Cuando Emma Bovary se traga el arsénico, Anna Karenina se arroja al tren y Julián Sorel sube al patíbulo, y cuando, en *El Sur*, el urbano doctor Juan Dahlmann sale de aquella pulpería de la pampa a enfrentarse al cuchillo de un matón, o advertimos que todos los pobladores de Comala, el pueblo de Pedro Páramo, están muertos, el estremecimiento es semejante en el lector que adora a Buda, Confucio, Cristo, Alá o es un agnóstico, vista saco y corbata, chilaba, kimono o bombachas. La literatura crea una fraternidad dentro de la diversidad humana y eclipsa las fronteras que erigen entre hombres y mujeres la ignorancia, las ideologías, las religiones, los idiomas y la estupidez.

Como todas las épocas han tenido sus espantos, la nuestra es la de los fanáticos, la de los terroristas suicidas, antigua especie convencida de que matando se gana el paraíso, que la sangre de los inocentes lava las afrentas colectivas, corrige las injusticias e impone la verdad sobre las falsas creencias. Innumerables víctimas son inmoladas cada día en

diversos lugares del mundo por quienes se sienten poseedores de verdades absolutas. Creíamos que, con el desplome de los imperios totalitarios, la convivencia, la paz, el pluralismo, los derechos humanos, se impondrían y el mundo dejaría atrás los holocaustos, genocidios, invasiones y guerras de exterminio. Nada de eso ha ocurrido. Nuevas formas de barbarie proliferan atizadas por el fanatismo y, con la multiplicación de armas de destrucción masiva, no se puede excluir que cualquier grupúsculo de enloquecidos redentores provoque un día un cataclismo nuclear. Hay que salirles al paso, enfrentarlos y derrotarlos. No son muchos, aunque el estruendo de sus crímenes retumbe por todo el planeta y nos abrume de horror las pesadillas que provocan. No debemos dejarnos intimidar por quienes quisieran arrebatarnos la libertad que hemos ido conquistando en la larga hazaña de la civilización. Defendamos la democracia liberal, que, con todas sus limitaciones, sigue significando el pluralismo político, la convivencia, la tolerancia, los derechos humanos, el respeto a la crítica, la legalidad, las elecciones libres, la alternancia en el poder, todo aquello que nos ha ido sacando de la vida feral y acercándonos —aunque nunca llegaremos a alcanzarla— a la hermosa y perfecta vida que finge la literatura, aquella que sólo inventándola, escribiéndola y leyéndola podemos merecer. Enfrentándonos a los fanáticos homicidas defendemos nuestro derecho a soñar y a hacer nuestros sueños realidad.

En mi juventud, como muchos escritores de mi generación, fui marxista y creí que el socialismo sería el remedio para la explotación y las injusticias sociales que arreciaban en mi país, América Latina y el resto del Tercer Mundo. Mi decepción del estatismo y el colectivismo y mi tránsito hacia el demócrata y el liberal que soy —que trato de ser— fue largo, difícil, y se llevó a cabo despacio y a raíz de episodios como la conversión de la Revolución Cubana, que me había entusiasmado al principio, al modelo autoritario y vertical de la Unión Soviética, el testimonio de los disidentes que conseguía escurrirse entre las alambradas del Gulag, la invasión de Checoslovaquia por los países del Pacto de Varsovia, y gracias a pensadores como Raymond Aron, Jean-François Revel, Isaiah Berlin y Karl Popper, a quienes debo mi revalorización de la cultura democrática y de las sociedades abiertas. Esos maestros fueron un ejemplo de lucidez y gallardía cuando la *intelligentsia* de Occidente parecía, por frivolidad u oportunismo, haber

sucumbido al hechizo del socialismo soviético, o, peor todavía, al aquellarre sanguinario de la revolución cultural china.

De niño soñaba con llegar algún día a París porque, deslumbrado con la literatura francesa, creía que vivir allí y respirar el aire que respiraron Balzac, Stendhal, Baudelaire, Proust, me ayudaría a convertirme en un verdadero escritor, que si no salía del Perú sólo sería un seudo escritor de días domingos y feriados. Y la verdad es que debo a Francia, a la cultura francesa, enseñanzas inolvidables, como que la literatura es tanto una vocación como una disciplina, un trabajo y una terquedad. Viví allí cuando Sartre y Camus estaban vivos y escribiendo, en los años de Ionesco, Beckett, Bataille y Cioran, del descubrimiento del teatro de Brecht y el cine de Ingmar Bergman, el TNP de Jean Vilar y el Odéon de Jean Louis Barrault, de la Nouvelle Vague y le Nouveau Roman y los discursos, bellísimas piezas literarias, de André Malraux, y, tal vez, el espectáculo más teatral de la Europa de aquel tiempo, las conferencias de prensa y los truenos olímpicos del general de Gaulle. Pero, acaso, lo que más le agradezco a Francia sea el descubrimiento de América Latina. Allí aprendí que el Perú era parte de una vasta comunidad a la que hermanaban la historia, la geografía, la problemática social y política, una cierta manera de ser y la sabrosa lengua en que hablaba y escribía. Y que en esos mismos años producía una literatura novedosa y pujante. Allí leí a Borges, a Octavio Paz, Cortázar, García Márquez, Fuentes, Cabrera Infante, Rulfo, Onetti, Carpentier, Edwards, Donoso y muchos otros, cuyos escritos estaban revolucionando la narrativa en lengua española y gracias a los cuales Europa y buena parte del mundo descubrían que América Latina no era sólo el continente de los golpes de Estado, los caudillos de opereta, los guerrilleros barbudos y las maracas del mambo y el chachachá, sino también ideas, formas artísticas y fantasías literarias que trascendían lo pintoresco y hablaban un lenguaje universal.

De entonces a esta época, no sin tropiezos y resbalones, América Latina ha ido progresando, aunque, como decía el verso de César Vallejo, todavía *Hay, hermanos, muchísimo que hacer*. Padecemos menos dictaduras que antaño, sólo Cuba y su candidata a secundarla, Venezuela, y algunas seudodemocracias populistas y payasas, como las de Bolivia y Nicaragua. Pero en el resto del continente, mal que mal, la democracia está funcionando, apoyada en amplios consensos

populares, y, por primera vez en nuestra historia, tenemos una izquierda y una derecha que, como en Brasil, Chile, Uruguay, Perú, Colombia, República Dominicana, México y casi todo Centroamérica, respetan la legalidad, la libertad de crítica, las elecciones y la renovación en el poder. Ése es el buen camino y, si persevera en él, combate la insidiosa corrupción y sigue integrándose al mundo, América Latina dejará por fin de ser el continente del futuro y pasará a serlo del presente.

Nunca me he sentido un extranjero en Europa, ni, en verdad, en ninguna parte. En todos los lugares donde he vivido, en París, en Londres, en Barcelona, en Madrid, en Berlín, en Washington, Nueva York, Brasil o la República Dominicana, me sentí en mi casa. Siempre he hallado una querencia donde podía vivir en paz y trabajando, aprender cosas, alentar ilusiones, encontrar amigos, buenas lecturas y temas para escribir. No me parece que haberme convertido, sin proponérmelo, en un ciudadano del mundo, haya debilitado eso que llaman “las raíces”, mis vínculos con mi propio país —lo que tampoco tendría mucha importancia—, porque, si así fuera, las experiencias peruanas no seguirían alimentándome como escritor y no asomarían siempre en mis historias, aun cuando éstas parezcan ocurrir muy lejos del Perú. Creo que vivir tanto tiempo fuera del país donde nací ha fortalecido más bien aquellos vínculos, añadiéndoles una perspectiva más lúcida, y la nostalgia, que sabe diferenciar lo adjetivo y lo sustancial y mantiene reverberando los recuerdos. El amor al país en que uno nació no puede ser obligatorio, sino, al igual que cualquier otro amor, un movimiento espontáneo del corazón, como el que une a los amantes, a padres e hijos, a los amigos entre sí.

Al Perú yo lo llevo en las entrañas porque en él nací, crecí, me formé, y viví aquellas experiencias de niñez y juventud que modelaron mi personalidad, fraguaron mi vocación, y porque allí amé, odié, gocé, sufrí y soñé. Lo que en él ocurre me afecta más, me conmueve y exaspera más que lo que sucede en otras partes. No lo he buscado ni me lo he impuesto, simplemente es así. Algunos compatriotas me acusaron de traidor y estuve a punto de perder la ciudadanía cuando, durante la última dictadura, pedí a los gobiernos democráticos del mundo que penalizaran al régimen con sanciones diplomáticas y económicas, como lo he hecho siempre con todas las dictaduras, de cualquier índole, la de Pinochet, la de Fidel Castro, la de los talibanes en Afganistán, la de los imanes de Irán, la del *apartheid* de Africa del Sur, la de los sátrapas uniformados de Birmania

(hoy Myanmar). Y lo volvería a hacer mañana si —el destino no lo quiera y los peruanos no lo permitan— el Perú fuera víctima una vez más de un golpe de estado que aniquilara nuestra frágil democracia. Aquella no fue la acción precipitada y pasional de un resentido, como escribieron algunos polígrafos acostumbrados a juzgar a los demás desde su propia pequeñez. Fue un acto coherente con mi convicción de que una dictadura representa el mal absoluto para un país, una fuente de brutalidad y corrupción y de heridas profundas que tardan mucho en cerrar, envenenan su futuro y crean hábitos y prácticas malsanas que se prolongan a lo largo de las generaciones demorando la reconstrucción democrática. Por eso, las dictaduras deben ser combatidas sin contemplaciones, por todos los medios a nuestro alcance, incluidas las sanciones económicas. Es lamentable que los gobiernos democráticos, en vez de dar el ejemplo, solidarizándose con quienes, como las Damas de Blanco en Cuba, los resistentes venezolanos, o Aung San Suu Kyi y Liu Xiaobo, que se enfrentan con temeridad a las dictaduras que sufren, se muestren a menudo complacientes no con ellos sino con sus verdugos. Aquellos valientes, luchando por su libertad, también luchan por la nuestra.

Un compatriota mío, José María Arguedas, llamó al Perú el país de “todas las sangres”. No creo que haya fórmula que lo defina mejor. Eso somos y eso llevamos dentro todos los peruanos, nos guste o no: una suma de tradiciones, razas, creencias y culturas procedentes de los cuatro puntos cardinales. A mí me enorgullece sentirme heredero de las culturas prehispánicas que fabricaron los tejidos y mantos de plumas de Nazca y Paracas y los ceramios mochicas o incas que se exhiben en los mejores museos del mundo, de los constructores de Machu Picchu, el Gran Chimú, Chan Chan, Kuelap, Sipán, las huacas de La Bruja y del Sol y de la Luna, y de los españoles que, con sus alforjas, espadas y caballos, trajeron al Perú a Grecia, Roma, la tradición judeo-cristiana, el Renacimiento, Cervantes, Quevedo y Góngora, y la lengua recia de Castilla que los Andes dulcificaron. Y de que con España llegara también el África con su reciedumbre, su música y su efervescente imaginación a enriquecer la heterogeneidad peruana. Si escarbamos un poco descubrimos que el Perú, como el Aleph de Borges, es en pequeño formato el mundo entero. ¡Qué extraordinario privilegio el de un país que no tiene una identidad porque las tiene todas!

La conquista de América fue cruel y violenta, como todas las conquistas, desde luego, y debemos criticarla, pero sin olvidar, al hacerlo, que quienes cometieron aquellos despojos y crímenes fueron, en gran número, nuestros bisabuelos y tatarabuelos, los españoles que fueron a América y allí se acriollaron, no los que se quedaron en su tierra. Aquellas críticas, para ser justas, deben ser una autocrítica. Porque, al independizarnos de España, hace doscientos años, quienes asumieron el poder en las antiguas colonias, en vez de redimir al indio y hacerle justicia por los antiguos agravios, siguieron explotándolo con tanta codicia y ferocidad como los conquistadores, y, en algunos países, diezmándolo y exterminándolo. Digámoslo con toda claridad: desde hace dos siglos la emancipación de los indígenas es una responsabilidad exclusivamente nuestra y la hemos incumplido. Ella sigue siendo una asignatura pendiente en toda América Latina. No hay una sola excepción a este oprobio y vergüenza.

Quiero a España tanto como al Perú y mi deuda con ella es tan grande como el agradecimiento que le tengo. Si no hubiera sido por España jamás hubiera llegado a esta tribuna, ni a ser un escritor conocido, y tal vez, como tantos colegas desafortunados, andaría en el limbo de los escritores sin suerte, sin editores, ni premios, ni lectores, cuyo talento acaso —triste consuelo— descubriría algún día la posteridad. En España se publicaron todos mis libros, recibí reconocimientos exagerados, amigos como Carlos Barral y Carmen Balcells y tantos otros se desvivieron porque mis historias tuvieran lectores. Y España me concedió una segunda nacionalidad cuando podía perder la mía. Jamás he sentido la menor incompatibilidad entre ser peruano y tener un pasaporte español porque siempre he sentido que España y el Perú son el anverso y el reverso de una misma cosa, y no sólo en mi pequeña persona, también en realidades esenciales como la historia, la lengua y la cultura.

De todos los años que he vivido en suelo español, recuerdo con fulgor los cinco que pasé en la querida Barcelona a comienzos de los años setenta. La dictadura de Franco estaba todavía en pie y aún fusilaba, pero era ya un fósil en hilachas, y, sobre todo en el campo de la cultura, incapaz de mantener los controles de antaño. Se abrían rendijas y resquicios que la censura no alcanzaba a parchar y por ellas la sociedad española absorbía nuevas ideas,

libros, corrientes de pensamiento y valores y formas artísticas hasta entonces prohibidos por subversivos. Ninguna ciudad aprovechó tanto y mejor que Barcelona este comienzo de apertura ni vivió una efervescencia semejante en todos los campos de las ideas y la creación. Se convirtió en la capital cultural de España, el lugar donde había que estar para respirar el anticipo de la libertad que se vendría. Y, en cierto modo, fue también la capital cultural de América Latina por la cantidad de pintores, escritores, editores y artistas procedentes de los países latinoamericanos que allí se instalaron, o iban y venían a Barcelona, porque era donde había que estar si uno quería ser un poeta, novelista, pintor o compositor de nuestro tiempo. Para mí, aquellos fueron unos años inolvidables de compañerismo, amistad, conspiraciones y fecundo trabajo intelectual. Igual que antes París, Barcelona fue una Torre de Babel, una ciudad cosmopolita y universal, donde era estimulante vivir y trabajar, y donde, por primera vez desde los tiempos de la guerra civil, escritores españoles y latinoamericanos se mezclaron y fraternizaron, reconociéndose dueños de una misma tradición y aliados en una empresa común y una certeza: que el final de la dictadura era inminente y que en la España democrática la cultura sería la protagonista principal.

Aunque no ocurrió así exactamente, la transición española de la dictadura a la democracia ha sido una de las mejores historias de los tiempos modernos, un ejemplo de como, cuando la sensatez y la racionalidad prevalecen y los adversarios políticos aparcan el sectarismo en favor del bien común, pueden ocurrir hechos tan prodigiosos como los de las novelas del realismo mágico. La transición española del autoritarismo a la libertad, del subdesarrollo a la prosperidad, de una sociedad de contrastes económicos y desigualdades tercermundistas a un país de clases medias, su integración a Europa y su adopción en pocos años de una cultura democrática, ha admirado al mundo entero y disparado la modernización de España. Ha sido para mí una experiencia emocionante y aleccionadora vivirla de muy cerca y a ratos desde dentro. Ojalá que los nacionalismos, plaga incurable del mundo moderno y también de España, no estropeen esta historia feliz.

Detesto toda forma de nacionalismo, ideología —o, más bien, religión— provinciana, de corto vuelo, excluyente, que recorta el horizonte intelectual y

disimula en su seno prejuicios étnicos y racistas, pues convierte en valor supremo, en privilegio moral y ontológico, la circunstancia fortuita del lugar de nacimiento. Junto con la religión, el nacionalismo ha sido la causa de las peores carnicerías de la historia, como las de las dos guerras mundiales y la sangría actual del Medio Oriente. Nada ha contribuido tanto como el nacionalismo a que América Latina se haya balcanizado, ensangrentado en insensatas contiendas y litigios y derrochado astronómicos recursos en comprar armas en vez de construir escuelas, bibliotecas y hospitales.

No hay que confundir el nacionalismo de orejeras y su rechazo del “otro”, siempre semilla de violencia, con el patriotismo, sentimiento sano y generoso, de amor a la tierra donde uno vio la luz, donde vivieron sus ancestros y se forjaron los primeros sueños, paisaje familiar de geografías, seres queridos y ocurrencias que se convierten en hitos de la memoria y escudos contra la soledad. La patria no son las banderas ni los himnos, ni los discursos apodícticos sobre los héroes emblemáticos, sino un puñado de lugares y personas que pueblan nuestros recuerdos y los tiñen de melancolía, la sensación cálida de que, no importa donde estemos, existe un hogar al que podemos volver. El Perú es para mí una Arequipa donde nací pero nunca viví, una ciudad que mi madre, mis abuelos y mis tíos me enseñaron a conocer a través de sus recuerdos y añoranzas, porque toda mi tribu familiar, como suelen hacer los arequipeños, se llevó siempre a la Ciudad Blanca con ella en su andariega existencia. Es la Piura del desierto, el algarrobo y el sufrido burrito, al que los piuranos de mi juventud llamaban “el pie ajeno” –lindo y triste apelativo–, donde descubrí que no eran las cigüeñas las que traían los bebés al mundo sino que los fabricaban las parejas haciendo unas barbaridades que eran pecado mortal. Es el Colegio San Miguel y el Teatro Variedades donde por primera vez vi subir al escenario una obrita escrita por mí. Es la esquina de Diego Ferré y Colón, en el Miraflores limeño –la llamábamos el Barrio Alegre–, donde cambié el pantalón corto por el largo, fumé mi primer cigarrillo, aprendí a bailar, a enamorar y a declararme a las chicas. Es la polvorienta y temblorosa redacción del diario La Crónica donde, a mis dieciséis años, velé mis primeras armas de periodista, oficio que, con la literatura, ha ocupado casi toda mi vida y me ha hecho, como los libros, vivir más, conocer mejor el

mundo y frecuentar a gente de todas partes y de todos los registros, gente excelente, buena, mala y execrable. Es el Colegio Militar Leoncio Prado, donde aprendí que el Perú no era el pequeño reducto de clase media en el que yo había vivido hasta entonces confinado y protegido, sino un país grande, antiguo, enconado, desigual y sacudido por toda clase de tormentas sociales. Son las células clandestinas de Cahuide en las que con un puñado de sanmarquinos preparábamos la revolución mundial. Y el Perú son mis amigos y amigas del Movimiento Libertad con los que por tres años, entre las bombas, apagones y asesinatos del terrorismo, trabajamos en defensa de la democracia y la cultura de la libertad.

El Perú es Patricia, la prima de naricita respingada y carácter indomable con la que tuve la fortuna de casarme hace 45 años y que todavía soporta las manías, neurosis y rabietas que me ayudan a escribir. Sin ella mi vida se hubiera disuelto hace tiempo en un torbellino caótico y no hubieran nacido Álvaro, Gonzalo, Morgana ni los seis nietos que nos prolongan y alegran la existencia. Ella hace todo y todo lo hace bien. Resuelve los problemas, administra la economía, pone orden en el caos, mantiene a raya a los periodistas y a los intrusos, defiende mi tiempo, decide las citas y los viajes, hace y deshace las maletas, y es tan generosa que, hasta cuando cree que me riñe, me hace el mejor de los elogios: “Mario, para lo único que tú sirves es para escribir”.

Volvamos a la literatura. El paraíso de la infancia no es para mí un mito literario sino una realidad que viví y gocé en la gran casa familiar de tres patios, en Cochabamba, donde con mis primas y compañeros de colegio podíamos reproducir las historias de Tarzán y de Salgari, y en la Prefectura de Piura, en cuyos entretechos anidaban los murciélagos, sombras silentes que llenaban de misterio las noches estrelladas de esa tierra caliente. En esos años, escribir fue jugar un juego que me celebraba la familia, una gracia que me merecía aplausos, a mí, el nieto, el sobrino, el hijo sin papá, porque mi padre había muerto y estaba en el cielo. Era un señor alto y buen mozo, de uniforme de marino, cuya foto engalanaba mi velador y a la que yo rezaba y besaba antes de dormir. Una mañana piurana, de la que todavía no creo haberme recuperado, mi madre me reveló que aquel caballero,

en verdad, estaba vivo. Y que ese mismo día nos iríamos a vivir con él, a Lima. Yo tenía once años y, desde entonces, todo cambió. Perdí la inocencia y descubrí la soledad, la autoridad, la vida adulta y el miedo. Mi salvación fue leer, leer los buenos libros, refugiarme en esos mundos donde vivir era exaltante, intenso, una aventura tras otra, donde podía sentirme libre y volvía a ser feliz. Y fue escribir, a escondidas, como quien se entrega a un vicio inconfesable, a una pasión prohibida. La literatura dejó de ser un juego. Se volvió una manera de resistir la adversidad, de protestar, de rebelarme, de escapar a lo intolerable, mi razón de vivir. Desde entonces y hasta ahora, en todas las circunstancias en que me he sentido abatido o golpeado, a orillas de la desesperación, entregarme en cuerpo y alma a mi trabajo de fabulador ha sido la luz que señala la salida del túnel, la tabla de salvación que lleva al naufrago a la playa.

Aunque me cuesta mucho trabajo y me hace sudar la gota gorda, y, como todo escritor, siento a veces la amenaza de la parálisis, de la sequía de la imaginación, nada me ha hecho gozar en la vida tanto como pasarme los meses y los años construyendo una historia, desde su incierto despuntar, esa imagen que la memoria almacenó de alguna experiencia vivida, que se volvió un desasosiego, un entusiasmo, un fantaseo que germinó luego en un proyecto y en la decisión de intentar convertir esa niebla agitada de fantasmas en una historia. "Escribir es una manera de vivir", dijo Flaubert. Sí, muy cierto, una manera de vivir con ilusión y alegría y un fuego chisporroteante en la cabeza, peleando con las palabras díscolas hasta amaestrarlas, explorando el ancho mundo como un cazador en pos de presas codiciables para alimentar la ficción en ciernes y aplacar ese apetito voraz de toda historia que al crecer quisiera tragarse todas las historias. Llegar a sentir el vértigo al que nos conduce una novela en gestación, cuando toma forma y parece empezar a vivir por cuenta propia, con personajes que se mueven, actúan, piensan, sienten y exigen respeto y consideración, a los que ya no es posible imponer arbitrariamente una conducta, ni privarlos de su libre albedrío sin matarlos, sin que la historia pierda poder de persuasión, es una experiencia que me sigue hechizando como la primera vez, tan plena y vertiginosa como hacer el amor con la mujer amada

días, semanas y meses, sin cesar.

Al hablar de la ficción, he hablado mucho de la novela y poco del teatro, otra de sus formas excelsas. Una gran injusticia, desde luego. El teatro fue mi primer amor, desde que, adolescente, vi en el Teatro Segura, de Lima, *La muerte de un viajante*, de Arthur Miller, espectáculo que me dejó traspasado de emoción y me precipitó a escribir un drama con incas. Si en la Lima de los cincuenta hubiera habido un movimiento teatral habría sido dramaturgo antes que novelista. No lo había y eso debió orientarme cada vez más hacia la narrativa. Pero mi amor por el teatro nunca cesó, dormí acurrucado a la sombra de las novelas, como una tentación y una nostalgia, sobre todo cuando veía alguna pieza subyugante. A fines de los setenta, el recuerdo pertinaz de una tía abuela centenaria, la Mamaé, que, en los últimos años de su vida, cortó con la realidad circundante para refugiarse en los recuerdos y la ficción, me sugirió una historia. Y sentí, de manera fatídica, que aquella era una historia para el teatro, que sólo sobre un escenario cobraría la animación y el esplendor de las ficciones logradas. La escribí con el temblor excitado del principiante y gocé tanto viéndola en escena, con Norma Aleandro en el papel de la heroína, que, desde entonces, entre novela y novela, ensayo y ensayo, he reincidido varias veces. Eso sí, nunca imaginé que, a mis setenta años, me subiría (debería decir mejor me arrastraría) a un escenario a actuar. Esa temeraria aventura me hizo vivir por primera vez en carne y hueso el milagro que es, para alguien que se ha pasado la vida escribiendo ficciones, encarnar por unas horas a un personaje de la fantasía, vivir la ficción delante de un público. Nunca podré agradecer bastante a mis queridos amigos, el director Joan Ollé y la actriz Aitana Sánchez Gijón, haberme animado a compartir con ellos esa fantástica experiencia (pese al pánico que la acompañó).

La literatura es una representación falaz de la vida que, sin embargo, nos ayuda a entenderla mejor, a orientarnos por el laberinto en el que nacimos, transcurrimos y morimos. Ella nos desagradaba de los reveses y frustraciones que nos inflige la vida verdadera y gracias a ella desciframos, al menos parcialmente, el jeroglífico que suele ser la existencia para la gran mayoría de los seres humanos, principalmente aquellos que alentamos más dudas que certezas, y confesamos nuestra perplejidad ante

temas como la trascendencia, el destino individual y colectivo, el alma, el sentido o el sinsentido de la historia, el más acá y el más allá del conocimiento racional.

Siempre me ha fascinado imaginar aquella incierta circunstancia en que nuestros antepasados, apenas diferentes todavía del animal, recién nacido el lenguaje que les permitía comunicarse, empezaron, en las cavernas, en torno a las hogueras, en noches hirvientes de amenazas —rayos, truenos, gruñidos de las fieras—, a inventar historias y a contárselas. Aquel fue el momento crucial de nuestro destino, porque, en esas rondas de seres primitivos suspensos por la voz y la fantasía del contador, comenzó la civilización, el largo transcurrir que poco a poco nos humanizaría y nos llevaría a inventar al individuo soberano y a desgajarlo de la tribu, la ciencia, las artes, el derecho, la libertad, a escrutar las entrañas de la naturaleza, del cuerpo humano, del espacio y a viajar a las estrellas. Aquellos cuentos, fábulas, mitos, leyendas, que resonaron por primera vez como una música nueva ante auditorios intimidados por los misterios y peligros de un mundo donde todo era desconocido y peligroso, debieron ser un baño refrescante, un remanso para esos espíritus siempre en el quién vive, para los que existir quería decir apenas comer, guarecerse de los elementos, matar y fornicar. Desde que empezaron a soñar en colectividad, a compartir los sueños, incitados por los contadores de cuentos, dejaron de estar atados a la noria de la supervivencia, un remolino de quehaceres embrutecedores, y su vida se volvió sueño, goce, fantasía y un designio revolucionario: romper aquel confinamiento y cambiar y mejorar, una lucha para aplacar aquellos deseos y ambiciones que en ellos azuzaban las vidas figuradas, y la curiosidad por despejar las incógnitas de que estaba constelado su entorno.

Ese proceso nunca interrumpido se enriqueció cuando nació la escritura y las historias, además de escucharse, pudieron leerse y alcanzaron la permanencia que les confiere la literatura. Por eso, hay que repetirlo sin tregua hasta convencer de ello a las nuevas generaciones: la ficción es más que un entretenimiento, más que un ejercicio intelectual que aguza la sensibilidad y despierta el espíritu crítico. Es una necesidad imprescindible para que la civilización siga existiendo, renovándose y conservando en nosotros lo mejor de lo humano.

Para que no retrocedamos a la barbarie de la incomunicación y la vida no se reduzca al pragmatismo de los especialistas que ven las cosas en profundidad pero ignoran lo que las rodea, precede y continúa. Para que no pasemos de servirnos de las máquinas que inventamos a ser sus sirvientes y esclavos. Y porque un mundo sin literatura sería un mundo sin deseos ni ideales ni desacatos, un mundo de autómatas privados de lo que hace que el ser humano sea de veras humano: la capacidad de salir de sí mismo y mudarse en otro, en otros, modelados con la arcilla de nuestros sueños.

De la caverna al rascacielos, del garrote a las armas de destrucción masiva, de la vida tautológica de la tribu a la era de la globalización, las ficciones de la literatura han multiplicado las experiencias humanas, impidiendo que hombres y mujeres sucumbamos al letargo, al ensimismamiento, a la resignación. Nada ha sembrado tanto la inquietud, removido tanto la imaginación y los deseos, como esa vida de mentiras que añadimos a la que tenemos gracias a la literatura para protagonizar las grandes aventuras, las grandes pasiones, que la vida verdadera nunca nos dará. Las mentiras de la literatura se vuelven verdades a través de nosotros, los lectores transformados, contaminados de anhelos y, por culpa de la ficción, en permanente entredicho con la mediocre realidad. Hechicería que, al ilusionarnos con tener lo que no tenemos, ser lo que no somos, acceder a esa imposible existencia donde, como dioses paganos, nos sentimos terrenales y eternos a la vez, la literatura introduce en nuestros espíritus la inconformidad y la rebeldía, que están detrás de todas las hazañas que han contribuido a disminuir la violencia en las relaciones humanas. A disminuir la violencia, no a acabar con ella. Porque la nuestra será siempre, por fortuna, una historia inconclusa. Por eso tenemos que seguir soñando, leyendo y escribiendo, la más eficaz manera que hayamos encontrado de aliviar nuestra condición perecedera, de derrotar a la carcoma del tiempo y de convertir en posible lo imposible.