



# A LINGUA DO CORVO

ASOCIACION CULTURAL MEIRO

nº 10

ABRIL 2012



[www.meiorcorvo.org](http://www.meiorcorvo.org)  
[meiorcorvo@gmail.com](mailto:meiorcorvo@gmail.com)

DOAZON: 3 €



## A VERBA DO CORVO

**A** luz da primavera alumea xa a aldea e consegue que a ata a espiga negra semelle morada por momentos. Foi un ano duro, o traballo no campo é sacrificado, pero tamén as visitas inesperadas dos amigos do alleo, secuestrando os nosos vixías nocturnos (os pastores eléctricos) forzáronnos a voltar as roldas polo medio das leiras nas noites escuras. A pesares de tódolos impedimentos, a colleita foi boa e os cativos puideron visitar a aldea e coñecer un pouco da historia, usos e costumes de estas terras, da forma de vida dos nosos avós. De novo foron estes rapaces quen de encher de enerxía e maxia este meu corpo un pouco mais canso... , cruceamos o dedos para que os fanáticos con mentalidades de corte medieval, que nos queren impoñer uns tempos escuros, non nos deixen mudos.

A crise afectounos a todos, mesmo as Súas Maxestades os Reis Magos faltaron á cabalgata, ficando o Nadal algo murcho na aldea... ¡Non seremos en Meiro sospeitosos de afundir o gasto público! Neste último ano, o corvo asistiu atónito a sensentidos como a xuíces sentados no banquillo pola diestra por tratar de esclarecer feitos siniestros dun pasado non moi lonxano.

Parece que estamos regresando o feudalismo, se antes os señores explotaban os seus lacaios, hoxe é a banca e os imperios empresariais os que deixan sen dereitos os traballadores, quitándolles non só o pan senón tamén o forno.

Contra esta mentalidade loitou ata os últimos días outra gran figura, Isaac Díaz Pardo, piar da cultura galega e defensor da nosa identidade. Do noso patrimonio formaba parte ademais o Códice Calixtino, aquela primeira guía de viaxes que agora orientará a algún coleccionista sen escrúpulos.

Pero nestes doce meses tamén houbo boas novas. Desde a derradeira vez que o saboreamos, o millo corvo reivindicou a biodiversidade noutras terras. Organizáronse actividades como a ruta medioambiental dos muíños da man dos biólogos Sara González e Alberto Fernández, en colaboración coa asociación de veciños Cabanouro, indo por diante nisto de aproveitar sinerxías e rendibilizar custes que agora tanto se fala pola fusión de concellos.

Non sen dificultades, un ano máis conseguíuse sacar adiante o traballo, grazas á xenerosidade das xentes e o altruísmo dos voluntarios que colaboran coa Asociación Cultural de Meiro. É un colectivo sen ánimo de lucro o que fai posible esta festa e, porén, contribúe á xeración de beneficios en pequenas empresas da zona e dinamizan o turismo na comarca.

Tátara, tátara, tátara... Canta o cacarexo a moa xa está xirando! Ai, ás veces estamos tan ocupados pensando no futuro co lastre do pasado que esquecemos vivir o presente. E o presente hoxe é esta celebración na que imos transmitir os saberes e sabores dos antergos, é esta revista que nos descobre os segredos do liño e as tecedeiras, a historia que contan desde as pedras dos mosteiros ata os vellos atlas, a sorprendente fotomontaxe de Sesó de Pancho, ciencias coma a ornitoloxía e a muiñoloxía ou epopeas de mártires e soldados.

A fariña moura xa foi amasada, o pan de millo arrecende. Bulide xa!



## PREGÓN 2011

Fina Casalderrey



**A**utoridades, veciños e veciñas, visitantes, amigos e amigas..., benvidos todos ao encontro degustación desta excelencia gastronómica que é o Millo Corvo de Meiro.

Hoxe é un día espléndido, e sería igual aínda que o sol agochase o seu rostro baixo unha boina gris, porque Meiro celebra xa a XIII edición do evento gastronómico máis importante da comarca. O Encontro Degustación do Millo Corvo consolídase grazas a todos vostedes —que enchen de vida este espazo— mais tamén por mor do esforzo das xentes da Asociación Cultural de Meiro que, dende os seus inicios no 1997, veñen facendo maxia de maneira ininterrompida ao coseren a tradición dos labores agrícolas coa modernidade que dinamiza a comarca, recuperando un valioso tesouro autóctono: o Millo Corvo. Antes de nada quero mostrar publicamente o meu recoñecemento a toda esta xente boenense e boa por dar a coñecer a dignidade dunha terra e dun produto cargados de historia, por reivindicaren que as infravaloradas tarefas agrícolas tamén forman parte do noso legado cultural.

Meiro amenceu hoxe convertido nun planeta diferente, con esa voz e esa memoria colectiva de colaboración que son a sabía dun pobo. Exercer de pregoeira é, pois, unha honra. Que os poetas me asistan!

Nas invisibles ás da memoria viaxei ata a miña propia infancia, ao lugar do Castelo, en Lérez; meu avó acababa de facer o palleiro e meu tío Enrique, pouco máis vello ca min, quixo deixar perfectamente aliñadas as capas da follaxe. Argallou mistos de maneira clandestina e foille plantando lume na punta de cada folla que sobresaía demais e apagando axiña cos dedos. Tentaba igualalas todas; pero a situación fóraselle das mans. Eu, abraiada, limiteime a contemplar o espectáculo de lume, aniñada a prudencial distancia.

Lembrei, tamén, as botoeiras do xergón polo que metiamos a man para remexer e airear o follato antes de facer a cama. Acordoume a miña avoa Natalia, a quen alcumaban A Muiñeira por razóns obvias; a festa do día de cocer; a bosta de vaca coa que selaban a portela do forno; a bola quente —esa á que lle cantou Cabanillas—; que metían de última e sacaban de primeira. Enchoupar anaquiños daquel pan en viño tinto azucrado —as migas— era para min un rito cheo de poesía. Esa bola tiña, ademais, propiedades máxicas por iso se lles daba aos cativos da casa para que adiantasen na fala.

En fin, regresei a ese cofre da infancia e pedinlle ao Corvo de Meiro que me cedese hoxe a súa lingua para adaptar esta historia que nesta Morada paso a relatarlles:

Aquel mes de marzo transcorría tépeda coma unha aperta de nai. Unha mañá, antes de almorzar, abrín a ventá e axiña recoñecín un recendo diferente, un cheiro que me pracia polo que significaba. Enchín os pulmóns co olor do esterco e sorrín. Comezaban as tarefas da sementeira en Meiro e, de seguro, eses días non iría á escola. Vestinme, baixei as escaleiras de a tres e púxenme a devorar axiña a cunca de caldo que fumegaba enriba da mesa. Nin pasara media hora e xa eu andaba a botar millo ao chou, detrás do Cabano e do Gallardo que turraban do arado na leira da siña Pepa. A avoa Carme sempre lle ía axudar, despois tocaríalle á veciña botarnos unha man a nós. Días enteiros de festa rachada. Nada facía presaxiar a maldición que pouco despois nos entrou na casa.

“Podo chamar eu o gando, avoa?”, reivindicuei eufórico.

“Aínda téis que comer moitas cuncas de caldo”, respondeu por ela, siña Pepa.

Se os meus ollos levasen un aguillón, nese intre teríalle furado a cara. Logo perdoeille porque, á hora

da parva das once, a veciña sacou dun pano branco a bola corva e o queixo de teta máis ricos do mundo. Aquilo sóubome a Gloria Bendita.

E pola tardiña, outra merenda na leira! Non había festas coma aquelas! Se non viñese o que veu despois, claro.

Os días fóronse sucedendo como se suceden as estacións, sen posibilidade de paralos. Unha tarde corrín á nosa leira por ver de pillar algunha semente no momento xusto de asomar a cabeza para se converter en planta. O mestre acababa de nos falar de que ese era o maior milagre da natureza e eu nunca fóra testemuña dun prodixio semellante, mais non conseguín ver o espectáculo en directo. Logo, cando acordei volver, por ese feitizo do que falara o mestre, as leiras volvéranse xa cobertores verdes.

Chegou a calor e, xa sen escola, fíxenme dono do tempo. “Queres vir canda min, que lle imos facer a renda ao millo?” -propúxome a avoa.

E canda ela arrinquei milleiros tal e como me guiaba: “Déixaos ben dereitos e igual de separados, oíches Migueliño?” E marquei carreiros coma carrís do tren. Non lembro un estío máis enxoito ca aquel. Cada anoitecida tiñamos que ir botar a auga para que o millo non mirrase. E non mirrou. Chegou un momento no que as plantas eran máis altas ca min e mesmo daba xenio miralas. Mais... oxalá nunca pousase os meus ollos nelas!

Ese verán andei pegado á avoa coma un can. Estaba a piques de facer os sete anos e, co uso de razón de estrea e enteiro de inocencia, andaba feliz. A avoa Carme tamén semellaba agardar cen anos máis de ledicia ininterrompida.

Faltaba unha semana para o San Miguel, que cadraba xusto co meu aniversario; en canto a lúa estivese mingunte volveríamos ter outra festa rachada, a corta e o empalleirado do millo corvo. O empalleirado! Xusto o que máis me gustaba mirar facer. Ben tiña aprendida a lección: non se pode arranxar un palleiro a forza de queimar as follas que lle sobresaen, pode prender lume e provocar unha desfeita.

Iso soubémolo deseguida o Monchiño e máis eu cando, un ano antes, provocamos o incendio máis grande do mundo na eira.

Bordeamos o milleiral e foi daquela que crebou a miña alegría. Quixen que a miña voz subise ao firmamento do solpor, pero un fondísimo pánico estraloume nas tempas. Perdín a fala. “Anda, Migueliño, non mires e tira para diante, filliño. Prométeme que non has dicir nada”. Pero... Como era posible obviar semellante monstruosidade entre o millo? Se calaba, pecaría por omisión. E se o contaba, faltaría á promesa que lle fixera á avoa de esquecelo. Un drama!

As festas que seguiron fixéronse sen min, eu non podía afastar da cabeza aquela imaxe que tanto me perturbaba. Todos na casa me notaban raro, pero só a avoa sabía a verdadeira razón do meu desacougo. Mentres debullaba no millo negro botábame miradas cómplices que me pedían silencio. Accedín a acompañala ao muíño da Presa do Canudo mentres mamá e siña Pepa arroxaban o forno.

Asemade que a moa xiraba, a avoa quería aprender cantares:

Eu non quero ser muiñeira / nin varrer o tremiñado / que despois no outro mundo / piden contas do roubado.

Tamén me falou do xabaryl que comera o millo nas leiras do Casal Gordo e Agrosouto por non lle poñeren os espantallos con roupa suada nin as candeas prendidas, como fixeramos nós, pero eu non facía caso.

De volta, regresamos por onda as leiras do millo, agora espidas, onde vira o que vira e volvéuseme incendiar a memoria. Oxalá fose só iso: o xabaryl a papar no millo corvo. Pero non, a cousa fora terrible. A avoa Carme é medio bruxa para esas andrómenas do pensamento e porfiaba en mo apartar da cabeza: “Ala, que imos facer unha empanada de millo e unha bola corva, que has chuchar os dedos!”

Chegamos. Entrei na cociña coa alma encoirada e a avoa, cun falar morno, díxome: “Veña, Migueliño, vai escunchando os croques”. Obedecín. A leña estralaba no forno, pero non había ninguén.

Na pota danzaba o testo. Na artesa, a avoa peneirou a fariña e, deseguido, apagoulle o lume á pota e botoulle un gurrucho de auga fría. “Hai que a asustar, ves?” Unha agonía absoluta seguía a selar a miña boca. A avoa foi baleirando a auga sobre a fariña e remexendo cunha pa de pau. “Sabes como lle chaman a isto, Migueliño?, empillar. Agora dámoslle unhas voltas para que enchope ben. Aínda quere máis auga a condenada! A fariña milla éche medio vampiro”.

Vampiro! A avoa nomeara, sen reparo, a palabra maldita e iso que apenas dúas semanas antes presenciáramos a escena máis macabra que eu nunca puidera imaxinar: miña irmá Rosa, atacada por un vampiro! Ben vin como lle trababa no pescozo mentres ela ría acurrallada entre o millo, hipnotizada xa, coa camisa desabotoada. “Ti coma unha tumba, eh! Ti escuncha, meu rei”.

A avoa picou cebolas e xa non soubo disimular: sorbeu os mocos e limpou os ollos contra o mandil, mentres agardaba que arrefriase a fariña. A ver, ho, dálle con xenio ou non rematamos hoxe. Non ves que esta noite hai festa?” Festa? Aínda podo percibir o cheiro acedo daquel pánico. Eu tamén quería chorar, proíanme os ollos, mais continuaba coa miña tarefa interminable: xa xuntara unha morea de cunchas e os croques apenas cubrían o cu daquela prata do pano branco.

“Mira, Migueliño, bótolle esta cunca de fermento que che me gusta máis ca o lévedo ese que lle pon a túa nai. Veña, baléirame aquí ese pratiño coa fariña centea.” As mans da avoa eran aspás poderosas que o mesturaban todo. Logo xuntou a masa, esparexeulle fariña por riba, fíxolle unha cruz, cubriuna coma quen arroupa un bebé e baixoulle a tapa á artesa: “Deus te aumente e o demo que rebente”. Aquela pregaria aínda me secou máis a gorxa: eu era xa un peixe vivo no deserto.

A avoa saíu a fume de carozo, pensei que para rescatar a miña irmá, pero axiña volveu cunha lata grande que untou con aceite do rustrido.

Eu seguía escunchando... E se non volvía ver a Rosa? E se regresaba convertida en vampiro? Levaba un tempo rara. Viña pouco pola casa e, cando viña, bicábame deseguido e mesmo dera en facer testamento: “Déixoche os contos do Capitán Trueno...” Iría dereitiño ao inferno se non argallaba algo; o medo volveuse desexo de vinganza e maquinei en imitar ao intrépido Capitán de Víctor Mora.

Rematei cos croques, levanteille a tapa á artesa e retireille o pano á masa: medrara abondo. Deus fíxeralle caso á avoa! Daquela eu tamén recei: “Deus te traia á casa e o vampiro que se volva masa”. Prometinme non probar a empanada.

Nos ollos líquidos da avoa percibía a súa aflición. “Deixan a unha soa e, ala! Pensan que podo lidar con todo. Que, non dis nada?” Que ía dicir eu, se estaba entregado á desolación?

“Unha empanada de millo non pode ir chorada de aceite” A avoa falaba mentres ía poñendo os berberechos coma quen planta flores. “Migueliño, non andarás a pensar no que non debes? Veña, ímoslle poñer a tapa”. Pero eu non quixen tocar aquela masa esconxurada coa que a avoa ía compoñendo remendos coma quen pon un tellado de lousas. A masa sobrante botouna nunha cunca: “Xa temos fermento para a próxima cocedura”.

Nesas andaba cando miña irmá entrou pola porta. Mireina con infinito amor e con inmenso medo:

no pescozo, unhas marcas sospeitosas... “Empanada de millo corvo, hum!” E aínda colleu un coitelo: “Déixame facerlle uns cortes separando as racións antes de a meter no forno, avoa, así non se esmigalla ao facer os cachos”. E volveuse cara a min: “Non fuxas, irmanciño, que che vou chuchar o sangue!” Botei a correr escaleiras arriba e pecheime no meu cuarto; naquel intre, a miña única arma de resistencia.

Deiteime a agardar. Coas contras abertas, a noite deume na cara. Quizais, mentres eu permanecía atrincheirado, Rosa mordese a avoa, a mamá... Aquela noite durou media vida, mais eu sería o Capitán Trueno.

Non sei o tempo que pasou.

Espertáronme os barullos que viñan do comedor. Baixei amodo, coma quen se mete nunha cripta chea de perigos. No medio da mesa, a empanada dourada xa pola cocedura. “A ver, Migueliño, que só faltas ti!” E, naquela cega claridade da noite, albisquei unha negrura terrible: alí, sentado á mesa, estaba o vampiro que dous meses despois casaría coa miña irmá. Todos rían felices. Todos, menos eu. O meu desexo de vinganza comezou a ser promesa: cravaríalle unha estaca antes de que lle zugase todo o sangue a Rosa, antes que Rosa nos mordese a todos nós.

.....

Veciños e veciñas de Meiro, os de nacemento, os de adopción e os de devoción, visitantes, amigos e amigas, senten á mesa e degusten sen medo as deliciosas empanadas de millo corvo, que hoxe é festa grande! Do Migueliño... do Migueliño e do vampiro non se preocupen que era só un conto!

Que lles preste e teñan un feliz día!

Fina Casalderrey



# IRREPETIBLE REFERENCIA SECULAR NA INTELECTUALIDADE GALEGA

Juan de Sola Vollbrecht

Isaac Díaz Pardo é unha desas figuras da cultura galega que pasará a formar parte dos anuarios dedicados e practicados pola sociedade na procura da aplicación dunha xustiza a un legado indiscutible.

Convertir nunha referencia a quen xa é un precedente histórico resulta unha labor distanciada da obxectividade necesaria. Pardo acabou por inculcarnos unha filosofía cargada dun fino marketing: “vivamos coa cultura galega” porque “habela haila”.

Dende o dominio de diversas disciplinas non dubidou en presentarse ante a colectividade como un home máis didáctico que versado e procedente do universo do coñecemento exclusivo.

Falar, escribir, escuplir, tallar, pintar ou pensar foron verbos empregados na súa máxima expresión práctica. A cousa xa viña de lonxe. O seu pai, Camilo Díaz, transformará o esceario da súa casa nun foro de intelectualidade das ‘Irmandades da fala’. Grandes nomes das letras e as artes de principios de século XX (Castelao, Ramón Cabanillas, Otero Pedrayo) formaron parte das vivencias da súa infancia.

Os expertos en pediatría e educación infantil aseveran que somos, en boa parte, froito da nosa educación, formación e experiencias dos primeiros cinco anos de vida. Coa intelixencia prevista, Pardo aproveitou as características do seu ADN para pontecialo ao longo da súa existencia.

Entregou tempo, dedicación e talento a refundar e impulsar o Complexo Industrial de Cerámica de Sargadelos, no concello de Cervo. Foi incisivo en recuperar a memoria histórica e deseñar iniciativas de relevancia como o Instituto Galego de Información, o Museo Carlos Maside ou o novo Seminario de Estudos Galego.

Tanta foi a súa insistencia con este fermoso proxecto que acabou convertido nun referente tanto a nivel cultural como social. As inqedanzas de Pardo non tiñan fronteiras aparentes. No se limitou a ‘monotemática de acción’.

Durante a creativa e sonora década dos 80, acabou sendo membro do primeiro Consello Provincial da Cultura constituída pola Deputación de Lugo co único obxectivo de promocionar as iniciativas dos artistas da terra. Tiña moi claro que difundir e dar a coñecer a labor cultura estimulaba as creacións e o xurdimento de novos creadores.

Ante un inalterable compromiso de axeitado éxito en pro da universalización da cultura, foi recoñecido coa **Medalla de Ouro ao mérito nas Belas Artes**, otorgado polo Ministerio de Cultura do goberno español. Este recoñecemento foi o revulsivo preciso para non cesar nunha labor secular ao fronte do Consello da Cultura Galega.

En tempos póstumos, a figura de Isaac Díaz Pardo, incluso, consegue darlle un certo sentido o ‘macro contenedor’ da Cidade da Cultura. O seu legado bibliográfico, documental, epistolar e gráfico; máis de 16.000 exemplares serán conservados nun espazo con recunchos únicos e irrepetibles.

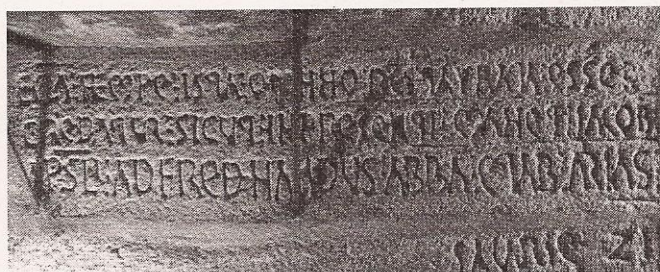


# O ANTIGO MOSTEIRO DE ERMELO, VENCELLADO COA HISTORIA DO MORRAZO

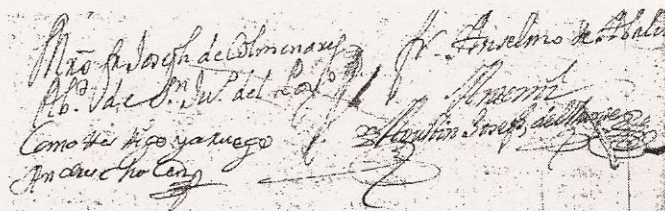
Manuel Uxio García Barreiro

No século VI, durante o reinado dos suevos, fíxose unha división administrativa de Galicia nomeada xenericamente, Parrochiali Suevorum; nela aparece pola primeira vez a verba “Morracium” para nomear a unha extensa parroquia que ía depender do bispado de Iria Flavia, descoñecéndose aínda hoxe a situación da súa igrexa matriz. Dentro das lindes da parroquia morracense, catro séculos máis tarde, Pedro, abade do mosteiro de Sobrado dos Monxes e máis tarde bispo de Iria Flavia, fundou un cenobio que de seguido recibiu doazóns de terras en toda a parroquia do Morrazo, incluída a marinense illa de Tambo; trátase do mosteiro bieito de Ermelo.

Pouco se coñece do seu desenvolvemento ata 1104, ano en que foi rematada unha importante restauración, segundo mostran as inscricións feitas nalgunhas pedras do interior da igrexa, investigadas por Miguel Romaní e Pablo S. Otero e recollidas no seu libro: “El Antiguo Monasterio de Santiago de Ermelo”. Nelas están gravados os nomes dos abades, Fernando e Arias Sabarís, que exerceron nos primeiros anos da devandita restauración; dálles compañía o bispo compostelán Xelmirez, que puido ser o causante de poñelo baixo a advocación



Os autores do salientado libro sobre o mosteiro de Ermelo, fan a seguinte tradución ao castelán desta epigrafa: *TENGASE POR SEGURO QUE ESTA IGLESIA DE SANTIAGO APOSTOL HA SIDO RESTAURADA EN SU TOTALIDAD, TAL Y COMO AHORA ESTÁ, EN TIEMPO DE LOS ABADES FERNANDO Y ARIAS SAVARIZ.*



*Frei José de Colmenares, abade de Poio; frei Anselmo de Abalillo, prior de Ermelo; unha testemuña e o escribán de Moaña D. Agustín José del Monte, asinaron no 1736, deste xeito, as escrituras de aforamento de terras do Morrazo.*

do apóstolo.

No citado libro, reproducense varios documentos escritos en latín e galego, procedentes do Arquivo Histórico Nacional de Madrid, que dan conta de testamentos, contratos de compra – venda, doazóns e foros relacionados co mosteiro, que comezan no 1227 e dan remate no 1485, ano en que baixo a rexencia do seu derradeiro abade, Dom frei Juan de Mandayo, se contratou un foro do casar de Soliños e da viña das Acindiñas no coto monacal de Meiro.

A partir dese ano, puxéronlle fin á súa autonomía, facéndoo depender do priorado de San Xoán de Poio de onde proceden moitas escrituras no idioma castelán, asinadas polos sucesivos abades do convento matriz e dos priores de Ermelo, ata o ano 1836 en que o Estado a través da Desamortización de Mendizabal, expropia ambos cenobios con todas as súas herdades, deixando as igrexas conventuais para o culto parroquial.

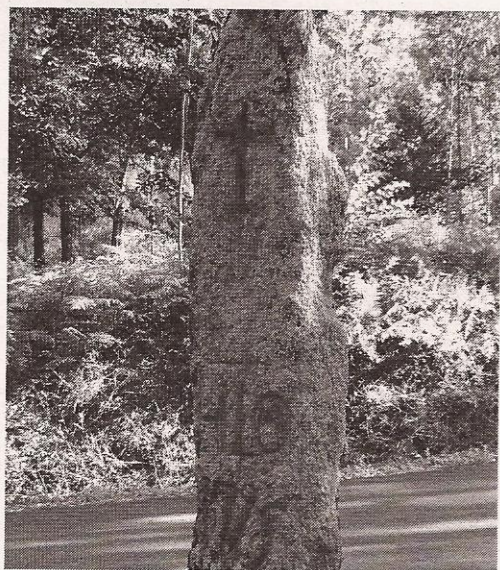
Están depositadas no Arquivo Histórico Provincial de Pontevedra, cinco escrituras de aforamento de terras de varias freguesías do Morrazo, asinadas na mesma data polo escribán de Moaña, D. Agustín José del Monte: Todas elas teñen o seguinte encabezamento:

En la fr<sup>a</sup>. y Priorato de Santiago de Hermelo, Jurisdicción de la Villa de Cangas a Veine y Un días

del mes de nobiembre año de mil setecientos treinta y seis, ante mi escribano y testigos parecieron presentes el Rmo. Padre maestro dn. Fray Joseph Colmenares predicador general de la Religión de nuestro padre san Benito, Abad del Real monasterio de san Juan de Poyo y su anejo Santiago de hermelo, Dueño y Señor del Coto y Jurisdicción de Simis y de la Ysla del Tambo ...

No século XII, o mosteiro de Ermelo, estivo presente na fundación dunha parte importante das freguesías do Morrazo, segundo se pode deducir do feito que dúas delas, as de Bueu e Moaña se puxeran baixo o padroado de San Martiño, santo de devoción bieita cluniacense, o mesmo que San Emiliano, (ou San Millán de la Cogolla) que da nome a mosteiros desa orde na Rioxa, e San Bricio, sucesor de San Martiño na diocese francesa de Tours; ambos os dous, co-patróns do templo románico moañés, segundo está gravado nunha epigrafa do tímpano da súa portada románica. Tamén está documentado que na elección do primeiro prior da nova igrexa colexial de Cangas, consagrada no 1.545, foi o daquela prior de Ermelo, en nome do abade de Poio, quen presentou para ese cargo ao párroco moañés, D. Gregorio Soliño.

Do pasado monástico de Ermelo, quedan nos arquivos bastantes documentos, unha rede de camiños moi importante, que no caso das comunicacións coa banda do sur, teñen un lendario cruceiro no Pouso das Cruces, onde pousaban as



*Marco co gravado HLO (Hermelo), que os frades mandaron poñer no 1795, para fixar as lindes entre o priorado e as freguesías de Moaña e Cela.*

procesións monásticas e as que dende Moaña, Coiro, Darbo, etc. Se dirixían ao mosteiro e a epigrafa HLO (Hermelo) que aínda continúa gravada nos marcos e pedras lindeiras con Cela, Moaña, Coiro, etc.

Os tramos empedrados a semellanza das antigas calzadas romanas, o desgaste das rodeiras nos penedos desbastados, as fonduras de varios metros nalgúns lugares e os valados de cachotería, dan idea da moita antigüidade da rede de camiños tecidas polos frades para comunicar o seu convento coas terras que posuían en todo o Morrazo.

O freire mercedario, Serxio Vázquez Rouco, afirma no seu libro sobre o mosteiro de San Xoán de Poio que na Idade Media, tanto Meiro coma Moaña, eran cotos xurisdicionais de Ermelo, quedando algúns topónimos que o amosan, como o da moañesa “Fonte Bieita”, dentro de terreos que foran de propiedade monacal, e algúns outros.

Tan vencellado estivo o mosteiro coa freguesía de Moaña que no ano 1.809, cando se estaban a facer xuntanzas co obxectivo de organizar a defensa contra os invasores franceses, nunha delas acaecida en Verducedo, acordouse rexistralo e baixo o pretexto de ir na procura de traidores, quitarlle ao prior as escrituras de propiedade, para que os labregos de Moaña deixaran de pagar foros e deste xeito convertérense en donos plenos dos terreos de sementeira e montes que cultivaban. Tal expropiación non se chegou a producir pola oposición da meirande parte deles, segundo consta nun documento sobre a Guerra da Independencia que se garda no Arquivo do Reino de Galicia da Coruña.

Na actualidade só queda en pé un muro do antigo convento, pois o edificio, xunto co seu inmenso patrimonio, foi vendido en lotes grandes no citado ano 1836, mercados en pública subhasta por aristócratas e burgueses ricos que aumentaron, en moitos casos, as rendas forais dos campesiños que traballaban as terras. Na súa igrexa de orixe románico, que sufriu a meirande reforma no século XIX, cada mes de xullo honrase o seu patrón, Santiago Apóstolo e o fundador da orde monacal, San Bieito de Nursia, acudindo a ela fieis de toda a península do Morrazo que os frades dominaron.

### Bibliografía e outras fontes consultadas

Libro titulado: EL ANTIGUO MONASTERIO DE SANTIAGO DE ÉRMELO, Estudio documentación e índices de Miguel Romani Martínez e Pablo S. Otero Piñeiro Maseda. Instituto de Estudios Gallegos "Padre Sarmiento", Cuadernos de Estudios Gallegos, Monografía 6, Año 2.005.

Epigrafía do tímpano da portada románica da igrexa de San Martiño de Moaña.

Documentación sobre a Guerra da Independencia no Morrazo, depositada na caixa 33, carpeta A do arquivo do reino de Galicia en A Coruña.

Libro: SAN XOAN DE POIO, monasterio, coto, parroquia. Deputación de Pontevedra, 1.998.

Primeiro documento ata o de agora coñecido no que aparece "Sci. Martini de Moania", gardado na sección de clero do Arquivo Histórico Nacional, carpeta 1.786 documento 19.

Libro: HISTORIA DE CANGAS, de Carlos Vázquez Marinelli, José Moreira Pumar e Manuel Rodal González. Deputación de Pontevedra, 2.007.

Libros de varios autores sobre a Historia de Galicia e de España.



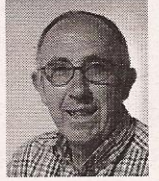
*Imaxe de Santiago Apóstolo procesionando entre a igrexa e o muro que se conserva do histórico mosteiro de Ermelo.*



*Imaxe da Romería de Ermelo, que se celebra cada 25 de xullo. Gonzalo Núñez*



# **SOBRE O MAR A MASA HUMANA EN FLOTACIÓN**



## **/QUE CHEGA**

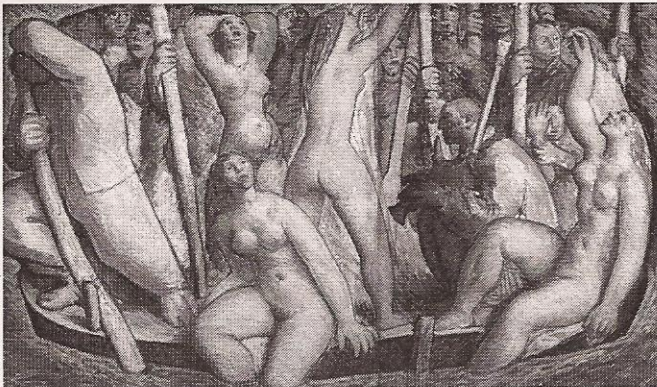
Xosé Vázquez Pintor

ás lindes do naufraxo:  
 corpos en terra do espido figurino que amo  
 a cada hora porque é a promesa  
 da muller que me convida á música da gaita  
 cando dorme o intérprete na posición do feto  
 e ádianse os restos dos ollos máis alá dun corpo  
 en sangue  
 e o mar pelexa a navalladas, vento

en flor

Xosé Vázquez Pintor

**SEARA**  
 OBRA POÉTICA  
 (1971-2011)



*Do libro Seara poética de Xosé Vázquez Pintor  
 editorial Espiral Maior - Poesía A Coruña 2011.*



## DIVISION 105

### EPOPEIA DUN SOLDADO DE BUEU NA GUERRA CIVIL

Fernando Otero Otero



Cando me propuxeron colaborar coa revista este ano, pasoume un pouco coma o pasado, estiven dubidando no tema por cousa de que o mesmo non fose unha nova versión mais cargada de bombo, das loas dunha festa, que non as precisa, porque saltan ben á vista, tanto no concello coma fóra del. Todo o que se diga sobre ela non podería melloralala. Así pois, ollando exemplares atrasados, decateime da grande variedade de temas tratados que acolle. Hai un pouco de todo, agás propaganda, como ben dicía o alcalde na presentación da última edición da mesma.

Ocorrúseme entón despois de moito cavar, contar unha historia que a forza de oír moitas veces, se me meteu na testa de tal maneira que, sempre que a relembro, dáme a impresión de que a estou a revivir aínda que o protagonista dela non son eu. Pero como se fose. É unha historia da guerra, das que se contaban na cociña en datas sinaladas, como podería ser o Nadal por exemplo. As vivencias dun soldado chamado Constante.

O soldado Constante, serviu na División 105, mandada polo Xeneral Natalio López Bravo. Batallón 111, 3º Rexemento, e 4ª Compañía. Serviu nela dous anos menos tres días, segundo consta no seu carné militar asinado en Salamanca polo Comandante da Compañía Rafael de la Fuente, o 10 de Xullo do ano 39, Año de la Victoria. Estamos a falar do exército que deron en chamar “Nacional”, naturalmente. As cousas claras.

O soldado Constante era quinto do 31, pero daquela polo sistema de sorteos tocoulle o número 59 sendo declarado excedente, quedando por iso sen facer o Servizo Militar, que, cousa rara, el si quería facer por mor de mirar mundo que a aldea xa a coñecía de memoria. Pero as contas do Estado non daban para manter a tanta xente de balde, máis ou menos como hoxe, e hai que ter en conta que a República, noviña de todo aínda, non tivera tempo de poñer orde na facenda pública.

Cando o 18 de Xullo do 36 pasou o que pasou,

o soldado Constante, como xa tiña 25 anos, pensou que aquilo, ía durar catro días e que a el non lle ía tocar, ademais, el non fixera o Servizo Militar, e non sabía coller o mosquetón na man, así que para que o ían meter no sarillo. Se querían botar a República abaixo, alá eles. Pero por se acaso, el e máis outros foron para o monte, que se empezaba a falar que ían buscar a xente ás casas pola noite para levala a dar unha voltiña ao fresco, que era verán e facía moita calor. Ademais dende o monte mirábase Vigo onde xa andaban a tiros como se andaran a cazar nos coellos. Os montes do Morrazo outra cousa non terán pero vistas teñen dabondo. Así botou os primeiros dous días de guerra, ata que a fame o obrigou a volver para a aldea. Na casa tampouco había moito que comer, entón enchéndose de valor foi ata a Banda do Río a axudar a subir unha rapeta, que por iso daban un quiñón de peixe. Ese día foi cando mirou o primeiro sangue pola cuneta en chegando á Praia, aínda que a guerra estivera moi lonxe. O sangue dese día seica era de fóra, pero qué máis daba. Estaba a comezar o “Alzamento”, despois “Movemento”, y al final leche, que dicían os andaluces.

O 13 de Xullo do 37, Constante a secas, foi chamado a filas, a defender a la Patria. Mira ti por onde, agora si que ía mirar mundo. Ademais, así de golpe, ascendeu. Pasou de ser un mozo de aldea, como Balbino, a ser o soldado Constante. Esas cousas non pasan tódolos días. Alá vai o home a Pontevedra a se presentar no Cuartel, senón xa sabía o que lle quedaba.

Xa no tren durante a viaxe, ao ir deixando atrás as terras de Galicia, oíron os primeiros tiros. Asemellaban os foguetes da festa da patroa, pero non eran foguetes. A todo isto, como os garrafóns de viño e as botellas de caña xa se ían baleirando, o estoupido das bombas soaba máis forte. O tren moderaba sen haber curvas, e os cantos da Rianxeira deixáronse de oír. Os que nunca foran a misa estábanse a acordar de Deus. Aquilo non era ningunha coña.

A cousa comezou ben para el, tivo sorte, pois como o de montar a cabalo seica se lle daba ben, metérono de enlace do Estado Maior, a facerlle os mandados ao Tenente Coronel, que era o que daba as ordes, e así foi zafándose na retagarda. Entrementres o rexemento loitaba para conquistar Valdescalera no mes de Setembro, e xa en Marzo do 38, no comezo da ofensiva de Aragón, ocupaba todos os pobos e vilas da beira dereita do río Ebro. Chert, Ulldecona, Villalba de los Arcos, Corbera de Ebro, Gandesa, e tantos outros.

O soldado Constante contaba cando un día chegou á fronte un camión cargado de sardiñas frescas “de Galicia”, e a festa que lle fixeron tanto os veciños da vila ocupada que quedaran vivos, coma o resto dos compañeiros do batallón, dos que non eran da beira do mar, claro. Porque el ao mirar aquela carga sen xeo coas moscas do Maestrazgo a revoar por riba dela dixo que nanai. Aínda lle quedaba algunha lata de conserva no macuto. Lembrábase tamén dunha desas vilas nas que, logo de ser ocupada, cando os soldados foron a mirar o que había, atoparon unha adega chea de bocois de viño. Viño de Aragón que requeña as tripas, un tesouro que cando foron catalo notaron que algunha das tapas dos bocois estaban frouxas e resultou que cada unha tiña dentro o corpo dun morto. Os “outros” antes de se retirar fixeron magas. Como para non volver probar o viño no resto da vida, pero na guerra un seica se acostumaba a todo. Con todo iso o primeiro ano de guerra non lle foi tan mal.

Pero o bo non dura sempre. Polos días en que o exército republicano pasou o Ebro o Día de Santiago do 38, por mor dunha rapazada, acabóuselle a bicoca. O soldado Constante era o que se di un bo mozo, e as mulleres atraíanlle como as flores do toxo atraen as abellas dende sempre. O conto foi que nunha pequena vila aragonesa que acababan de conquistar, entrementres preparaban a festa da liberación, el xunto con outros foron mirar se atopaban algo a que lle meter o dente. Entraron nunha veiga de tomates, e nun penico furado que andaba aos tombos pola cuneta, fixeron a caldeirada. Debeu de ser algo semellante á escenografía da película de Berlanga “La Vaquilla”, ou eu imaxínoo así tal como el o contaba. Non faltou a chegada do avión roxo que viña bombardear cando o cura estaba a dicir misa, sendo este o primeiro en saír fuxindo sen mirar para atrás, segundo el. De volta, co bandullo cheo, non se lle ocorre outra cousa que

sacar a bailar á mellor moza da vila, cousa que non lle gustou nada ao Tenente Coronel, que era o que mandaba como xa dixemos, e que casualmente xa lle tiña o ollo botado. O resultado foi que o mandou para a primeira liña de fogo, por espelido: “al Ebro a que te coman los mosquitos”, espetoulle. Non chegaron a comelo, pero trabar trabáronlle ben. Por certo que as mozas bailaban pero co puño apertado.

Logo de dous días de camiño, un pouco a pé, outro pouco en camión, o soldado Constante chegou por fin á fronte, onde a maioría do persoal de choque eran mouros, e os demais lexionarios, que por certo chegaron a caerlle ben, polo peito que tiñan nos ataques corpo a corpo. Claro que a mellor comida tamén era para eles, e a mellor bebida, nin o coñac nin o tabaco lle faltaban nunca.

O soldado Constante fixo a primeira garda de noite a beira do río. Na parte dereita claro, na outra estaban os “outros” como lle chamaba el. Non as tiña todas consigo porque os “outros” eran a brigada de Lister, e a do Campesino, a Campesina, segundo el dicía, e eran todos comunistas de corazón. Se tiñan que morrer, morrían e listo. O caso foi que como non tiña reloxo, e levaba dous días cunha lata da sardiñas sen pan, o home comezou a cavilar pensando que o deixaran só. Chorou pola situación na que se atopaba. Relembrou as festas da aldea, as andainas ás mozas por Ermelo, apartándose da Compañía cando se lle aparecía polos montes dos Salcidos; as tomadas de Meiro á procura dun carro de toxo, as artes de Portomaior... Cando non puido máis, colleu unha bomba de man, Laffite, e chimpouna no medio do Ebro a mirar se aparecía alguén por alí. Apareceron todos. Armouse a de Cristo.

O soldado Constante contaba que el nunca lle apuntou a ninguén, sempre disparou ao aire e pensaba por iso que non fixera ningunha baixa. Franco non se decatou. Non estaba seguro aínda, cando tomando outra vila, dende o campanario dunha igrexa, cunha metralladora lle mataron a un compañeiro de Sanxenxo. Eran bos camaradas porque entrambos os dous tiñan que levar un morteiro, a metade cada un. Coa rabia que lle deu, subiu el só ao campanario, e dun culatazo abriulle a testa ao da metralladora, que por certo seica a tiña trincada cunha cadea. Algo diso cheguei a ler máis tarde. Foi a fazaña mais grande que fixo. Por suposto que non lle deron ningunha medalla. Pero

sempre tivo a dúbida, de se o da metralladora chegou a morrer ou non. Os miolos dende logo sacoullos.

O soldado Constante falaba de cando, estando nunha trincheira sen comida e bombardeados pola artillería, algúns sacaban unha perna fóra para ver se os ferían, e os levaban para o hospital. Cunha pata de pau aínda se podía ir tirando. Contaba como as pavas alemás tamén chamadas por el “aparatos de aviación”, metrallaban os montes de Pandols ata case tocar terra. Decía que cando eran atacados dende o aire o mellor era botarse a restela coa testa no medio dos brazos, e o cu para arriba duro coma un croio por cousa do medo. Nunca lle esqueceu unha noite que colleran a tres compañeiros que confundiron a Brigada despois dun combate e presentáronse cun “Viva la República!”. Fusiláronos ao outro día, e a el tocoulle montar garda toda a noite. Un deles seica era coñecido. Noutra ocasión colleran prisioneiros a uns estranxeiros con pinta de rusos, brigadistas, aos que fusilaron diante de todo o batallón. Morreron cantando. Tampouco lle esqueceron nunca.

Tamén contaba cando preto do Mediterráneo collera o paludismo, por durmir nun pantano cheo de mosquitos cuns ramallos de oliveira como leito. Decía que no hospital, en Vinaroz, foi Franco visitalos. Alí tivo tanta febre, que nun descoido dunha monxa fíxose cunha caixa de pastillas de quinina alemás, tomounas todas de golpe, e aos tres días logo de rebentar a suar, e de caerlle non sei cantos dentes, en vez de morrer, reviviu coma os gatos.

Os derradeiros días da guerra, en febreiro do 39, tomaron Montjuich. Sacaron unha foto en Barcelona, onde os outros deixaran moitas casas con bombas amarradas as portas para que estoupasen ao abrilas, foi a única resistencia que atoparon. Tanto medo como tiñan de que Cataluña aguantara como Madrid, pero nada. En Barcelona non fixo falta disparar nin un só tiro. Logo, aínda foron ocupar a illa de Menorca, cando a República xa tiña todo perdido.

Sempre falou ben da disciplina e do nivel tecnolóxico dos alemáns. Nada que ver con nós. O exército español aínda tiña canóns da derradeira carlista, que facían ruído dabondo. Os italianos pola contra nunca lle gustaron; segundo el, viñan cansados da guerra de Abisinia, por iso acá non

daban o quilo. A Franco considerouno un bo militar. Do resto sempre foi consciente da realidade e do que significou todo aquilo dende o primeiro momento. Nas cunetas cabe todo o que lle boten. As guerras sempre as gañan uns poucos do bando vencedor e outros poucos do vencido. Os demais sobreviven como poden. En España “empezaba a amanecer”, aínda que o sol tardase 40 anos en saír.

O soldado Constante resumía así a súa participación, á forza, naquela barbaridade: Nós fixemos unha España Grande e Libre, aínda que o que en realidade queríamos era que fose “Pequeniña pero Chea”

In Memoriam.



## TITÁN DE LA GRAÑA

¡Oh Titan de la Graña!  
que transportas en bandeja  
la pandilla más “pendeja“  
que hay en el Norte de España

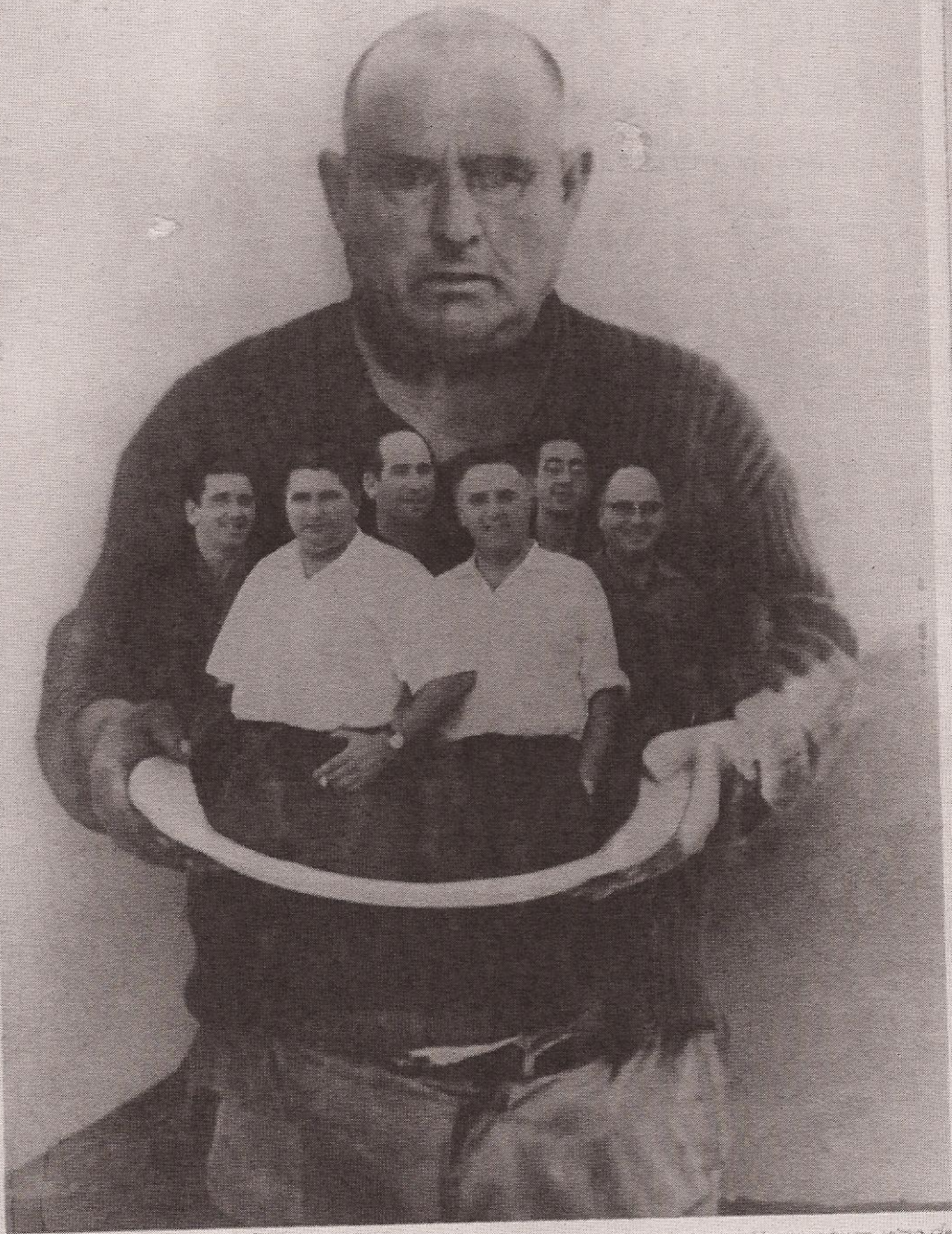
¡Oh gran Pancho forzudo!  
con mi franca amistad,  
yo te saludo

Quisiera inspiración para hacer tu semblanza  
ya que en físico y dichos te asemejas  
con todas tus historias y consejos  
al buen tragón y noble Sancho Panza

Tu fama cual suya es bien sonada  
de hello no hago ingapie, solo repito  
que das fin a una buena empanada  
a seis rinchas asadas  
y de centollas te comes hasta el cacho,  
dejando en evidencia  
a los que fueron a las famosas bodas de Camacho

Vas regando todo hello con buen vino de Cela  
que cosechan Garrido y el Ferrador,  
- del que Pitán reume ó dictamina  
lo que lleva de azufre ó de “loureiro“ -  
vas llenando tu panza.

Y por ello Manolo muy certero,  
te declara URBI ORBI caballero  
con nombre original de Pancho Sanza



• O Titán de La Graña!  
 Al que truen, parás en bandeja  
 a pendula más "pendeja"  
 de may en el Norte de España  
 En un rancho forzado!  
 con mi única amistad,

para tu inspiración para hacer... mblanza  
 que en físico y dichas te asem...  
 todas tus historias y confes...  
 un trágico y noble Sancho Panza  
 te, como, con la rosa es otra sonada  
 a los que para obrar sé, sé lo "follito"  
 para decir que nos ven a una buena empanada,  
 a seis ríechas asadas  
 y unas buenas pichugas de borrito;  
 de contallas se comen hasta el "cacho"  
 dejando en evidencia a los que fueron  
 a las amulas "bada de Camacho"

vas regando todo ello con buen vino de Oca  
 que cosechan y arrido o el Ferreiro,  
 -del capitán tesoro ó de ramina  
 lo que lleva de azorri ó de "ferrero"  
 vos llenando tu panza  
 y por ello Manolo, muy certero,  
 te declara "urbi et orbi" caballero  
 con nombre original Pancho Sanza.  
 En todas las ocasiones  
 te deseo felicidad  
 pero muy especialmente

las próximas Navidades.  
 Un fuerte abrazo

Victor  
 Ollado, de 1918

Fotomontaxe: Pancho e amigos aínda se acordan as tertulias nas súas tabernas de Meiro e A Graña

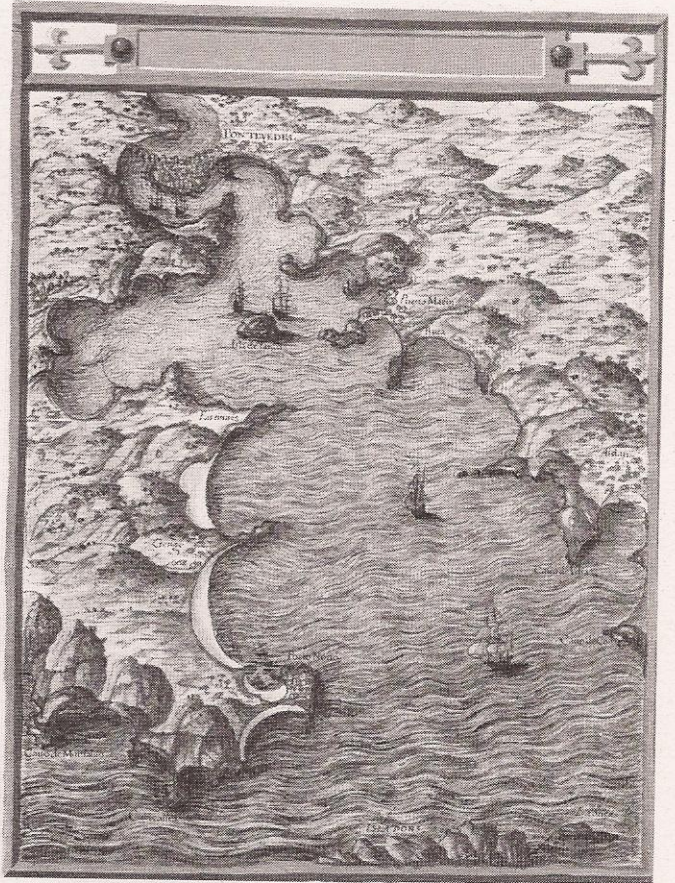


# A RÍA DE PONTEVEDRA NO ATLAS DEL REY PLANETA, DE PEDRO TEXEIRA

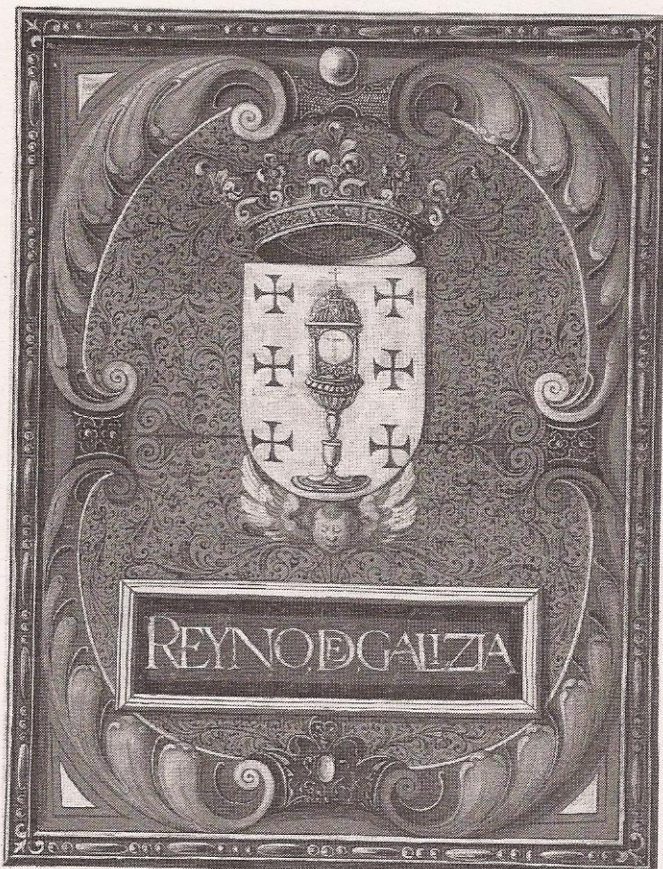
Carmen Martín e Segundo Saavedra

No ano 2002 tivo lugar a edición e publicación dun excepcional códice cartográfico que se dera por perdido durante séculos. Trátase do Atlas del rey planeta. La “Descripción de España y de las costas y pueros de sus reinos”, un encargo de Felipe IV no que o portugués Pedro Texeira (Lisboa, ca. 1595 - Madrid 1662) traballara durante máis dunha década, entre 1622 e 1634, un traballo que culminou nun atlas confeccionado para o propio rei.

Ata a publicación deste códice o cosmógrafo portugués fora coñecido por outras obras, principalmente pola súa excepcional Topographia de la Villa de de Madrid (1656), e aínda que se tiñan referencias de que existira esta Descripción de España, e de feito se coñecía a parte literaria por diferentes manuscritos, dábase por desaparecida a sección cartográfica ata o seu achado no ano 2000 na Hofbibliothek de Viena polos profesores Felipe Pereda, Fernando Marías (autores da edición



*Entrada a Pontevedra (Ría de Pontevedra)*



*Reyno de Galizia*

de 2002 para a editorial Nerea) e Joaquín Bérnez no marco dun proxecto máis amplo de investigación sobre as fontes gráficas da arquitectura española durante a Idade Moderna.

En 1622 Felipe IV encargara a unha comisión de cosmógrafos e historiadores a preparación dunha relación completa das costas españolas, incluíndo portos e cidades, e con tal fin enviáraos a Fuenterrabía para que percorresen a península no sentido inverso ás agullas do reloxo, ata chegar de novo á fronteira con Francia. Texeira tiña en principio un papel secundario no proxecto, pero un cúmulo de circunstancias remataría por convertilo ao pouco tempo no máximo responsable. Da minuciosidade do seu traballo de campo dá idea o feito que se demorara máis de oito anos, ata 1630, na recollida de información sobre o terreo. Con todo, a finais de 1622 xa se encontraba a expedición en Galicia, pois Teixeira relata que estando



*A Ría de Pontevedra, cos lugares mencionados no Atlas del Rey Planeta*

el ese ano no porto de “Santhiago de Foz” vira un gran barco que, segundo lle informaron no lugar, entrara o ano anterior no porto sen tripulación que o gobernase. Texeira, ademais de numerosos datos xeográficos e históricos, refire anécdotas e sucesos recentes que axudan a contextualizar a súa viaxe, como a historia do “barco fantasma” mencionado ou os frecuentes saqueos berberiscos (“moros”) en diversas localidades costeiras.

Tras rematar o seu periplo, en 1630, Texeira recibiu o encargo de Felipe IV de realizar un atlas para o seu uso persoal utilizando o material recollido, e a ese traballo dedicou os seguintes tres anos. Malia encontrarse en grandes dificultades económicas, puido presentar o atlas practicamente rematado en 1634, data que figura na portada do códice. Poucas décadas despois, a este exemplar único perderíase a pista ata o seu recente descubrimento e publicación.

Das 116 imaxes con mapas que contén o Atlas, 19 pertencen ao Reino de Galicia. Unha delas reproduce a ría de Pontevedra mediante un debuxo en pseudoperspectiva aérea, coa identificación de diversas localidades e enclaves xeográficos. Os mapas das rías de Arousa e Vigo tamén recollen lugares da contorna. A continuación transcribimos a descrición literaria da ría de Pontevedra coa que Texeira acompañou o seu Atlas del Rey Planeta, mantendo en todo caso a ortografía orixinal, e engadindo entre corchetes os topónimos actuais nos casos nos que puidese haber dúbidas coas identificacións.

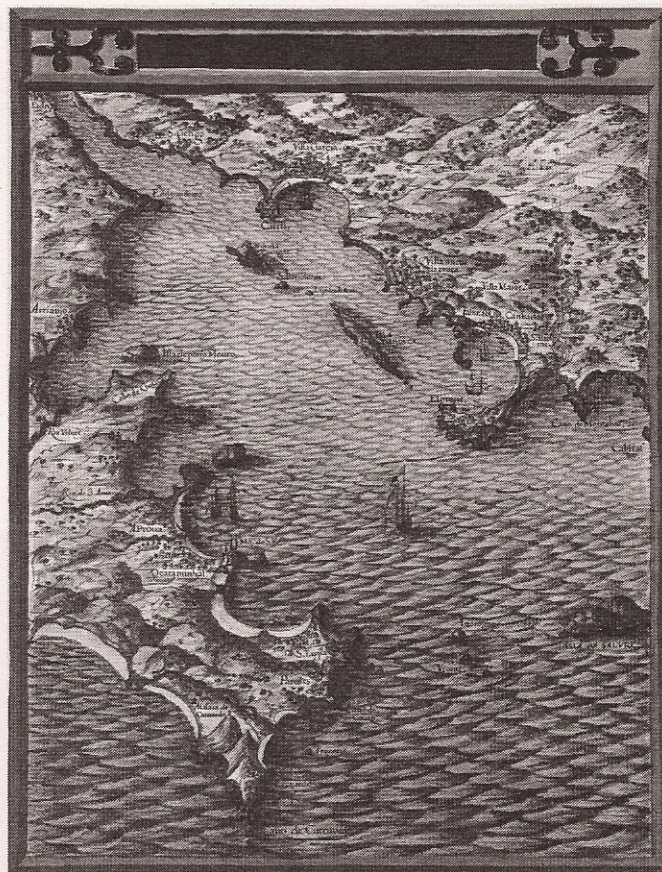
**Nota:** As imaxes Entrada al Padrón e Entrada a Pontevedra, correspondentes ás rías de Arousa e Pontevedra, formaron parte da exposición *Translatio Sancti Iacobi*. A travesía marítima do Apóstolo, que tivo lugar no Museo Massó no ano 2010.

### Transcripción:

“[...] Pasado el lugar del Groue al mediodía se mete la mar y reñiue vn río, formando la tierra de la otra parte de él vna punta que llaman cabo de Montaluo, dando fin en él esta ermosa ría del Padrón, teniendo en su entrada distancia de trez leguas y, en medio canal algo más a la mar, tiene vna ysla despoblada de cazi vna legua de largo, alta, que llaman ysla de Salure [Sálvora].

Del cauo dicho de Montaluo se entra la costa alta a la parte del leuante y, boluiendo a salir a la mar, forma vn cauo que llaman Cabicastro que queda distante del de Montaluo trez quartos de legua. Desde cabo a la mar vna legua está la ysla de Ons, distante de la que queda dicho de Salure legua y media a la parte del mediodía. Es esta ysla vna sierra altísima. Tiene de largo casi dos leguas que corren del septentrión al mediodía. Es toda espesísima de monte. Del cauo de Cabicastro buelue la costa al leuante, aziendo vna plaia. De vna legua está al lugar y villa de Portonouo, dando en él principio la ría de Pontevedra que se encamina al leuante.

De la uilla de Portonouo, donde queda dicho da principio la ría de Pontevedra, enpiesa su costa corriente a la parte del leuante. Está situada esta uilla en vna península, alta de la parte que mira a la mar y la que le queda de la tierra es baxa. Y se comunica



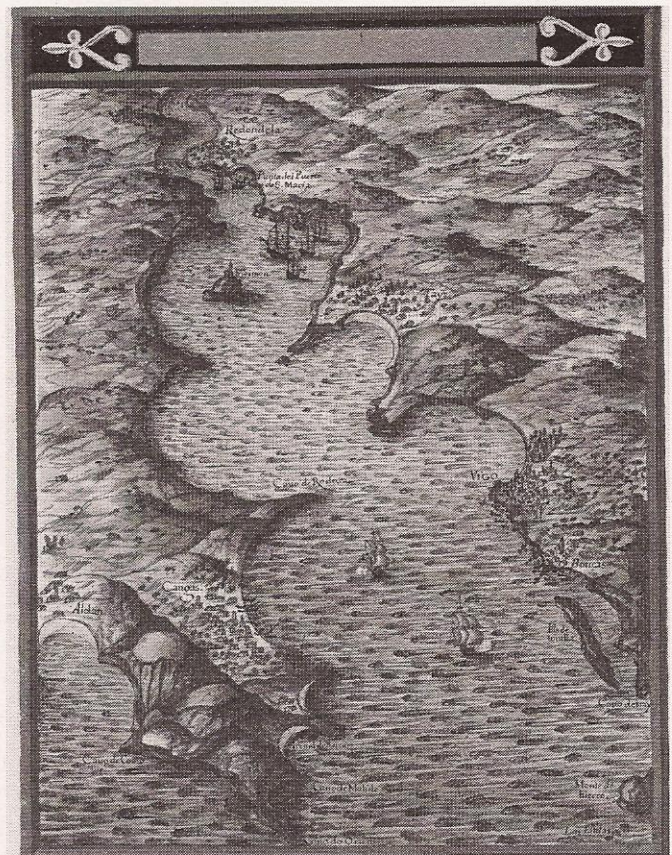
*Entrada al Padrón (Ría de Arousa)*

con ella por vna garganta de arena que quando se llebanta la mar se cubre e queda ysla. Es lugar de buena población aunque sin defensa. También esta villa / paçó por la misma desdicha que las demás que los moros çaquearon y quemaron auiendo acaecido desta manera. El año de seis sientó y vno vna mañana aparecieron enfrente deste lugar quize navíos de moros. Y acometiendo echar gente en tierra acudió la del lugar, dandu auizo a la uilla de Pontevedra que está quatro leguas de distancia della. Y socorriéndola con más de dos mil onbres, que luego binieron marchando, representaron en la plaia querer recibir al enemigo que se auía todo aquel día asta el otro estado dado fondo poniendo en orden el asalto. Y como uieron la muncha gente que a su defensa auía acodido tomaron vn acuerdo diabólico aziéndose a la mar asta que los perdieron de vista. Pensando se yban se fueron los de Puntevedra también. Y los moros, de parte de noche, ysieron otro bordo y se uinieron dar fondo a la ysla de Ons de la parte del poniente della, sin seren bistos de los de la tierra, segurándose ellos de la poca plática que de semejantes casos tienen. Y a la mañana, con bonanza, echaron las lanchas a la mar con su gente y los nauíos atrás. Vinieron de detrás de la ysla por espacio de legua y media y desembarcaron junto al lugar, tomando los de la uilla tan de sobresalto que apenas pudieron poner en saluo sus personas. Cautiuando munchas mugeres, niños y onbres, saqueando la uilla se estuuieron como si fuera en Argel los días enteros en tierra sin que naide se atreuera a ofenderles. Estos malos çuceços cauzan la poca plática y eyxpiriencia de la guerra.

Ba la costa desta villa de Portonouo al leuante dos leguas aziendo vna larga plaia de arena, donde remata con vna punta baxa. Antes de llegar a ella están vnhas cazas de pescadores que llaman Gengo [Sanxenxo]. Desta punta aze esta ría vna ensenada y plaia que da fin con vn cabo que llaman Fastinaes [Festiñanza]. Boluiendo de él la costa al septentrion se aze vna ensenada que de bajamar queda casi en seco. Apartado algo por la tierra adentro está vn monasterio de monges benitos y a la otra parte vna aldea distante del conbento media legua. De aquí buelue la costa al mediodía alta y llena de muncha espesura de monte asta auizindarse con la costa de la parte del mediodía desta ría donde se ase la barra del río de Pontevedra que della está apartada azia el leuante vna legua.

Es la uilla de Pontevedra el mejor lugar de toda la costa deste reyno, así por su grande población como por el trato. Está çituada en vn llano, en la orilla y margen de su río de l aparte del mediodía entre dos bueltas que él da, con que queda gozando de él por la parte de leuante, donde tiene vna muy buena puente de cantería, y por l aparte del septentrion y poniente ba

lauando sus muros. Es toda cercada de grueços muros. No tiene artillería ny más defença que ellos. Su puerto es abrigado de todos tienpos y segurísimamente dan fondo los nauíos dentro de su barra, junto a las mismas cazas de la uilla. Desta uilla y río buelue la costa al poniente, ynclinándose algo al mediodía, continuando la costa deste lado de la ría. Y ba formando lindas ensenadas todas de estremados surgideros. Por espacio de dos leguas y media está vn lugar pequeño que llaman Puerto Marín, población de pescadores. Deste lugar a una legua dentro del mar está vna ysla alta que queda distante de Pontevedra dos leguas, llamada ysla de Tanba, donde de ordinario a su reparo bienen baxeles de moros y otros piratas de dar fondo, obligados de los tenporales. Y se están ancorados en esta ysla tan seguros, así de los tienpos como de que los ofendan, como si fuera en vno de sus puertos en África. Del lugar de Puerto Marín ba caminando la costa en la misma forma dicha, / aziendo plaias y puntas asta llegar a un cauo que llaman de Vdra, distante del lugar de Puerto Marín tres leguas y media. Del dicho cabo se entra vna ensenada que tienen de ancho tres quartos de legua. En el fin della, en vna plaia, está hun lugar que dizen Aldán. Boluiendo de él la costa al leuante se forma otro cauo que llaman de Couzo [Couso], e una legua a la mar de él da fin esta ría con vn cauo que llaman de Omem. Y a la mar y poniente deste dicho cauo dan prinçipio las yslands de Baiona, distantes de la que queda dicho de Ons dos leguas.”



*Entrada a Redondela (Ría de Vigo)*



# A MINI

Manuel Pérez Rúa

**N**a infancia de cada un de nós hai un cine. Por aí adiante chamábanlle Roxy, Odeon e nomes así, pero nesta banda do mundo, era o cine Prado. Estaba enriba dun cómaro -hoxe diríamos humedal- no lugar do prado da ribeira onde pastaban as ovellas e vacas que desapareceron da paisaxe costeira.

A competencia do Prado, na miña mocidade, era o cine Veiga. Alí -sen comprender nada de nada- vin o cine de Iqmar Bergman en branco e negro, un branco e negro no que os ollos de Liv Ullman se traducían azuis coma a neve.

(Fóra do cine, a vida, era un teatro máis difícil de comprender)

Cando comecei a interesarme por algo do que estaba a acontecer naquela época aínda chea de cregos e desfiles militares, alguén me achegou uns debuxos -Atila en Galicia-, un texto -Cien años de soledad- e un disco -Blowin in the wind- e todo comezou a mudar.

Castelao, García Márquez ou Bob Dylan xuntáronse coas campañas a prol da liberdade, da amnistía, do idioma e da necesidade dun cambio que mudara aquel país no que tiñamos que lle levar ao Gobernador Civil -Como llueve despacito/como despacito llueve/por el lado de Laño/por el lado de Lestrove- as letras de Rosalía para ter o visto e praxe da censura e poder celebrar o Festival dos probes.

(A miña memoria é unha película de branco e negro dun tempo que chamaron transición política e saída da clandestinidade)

Hoxe é un lugar común falar da transición entre a ditadura e a democracia como obra dunha man invisible que ordenou todo, poñendo un rei por aquí, un Adolfo Suárez por acolá, uns nostálgicos de Franco á (extrema) dereita, un Partido Comunista legalizado, unhas películas de destape e outras pezas como se fosen os elementos dun Belén vivinte, pero todo aquel sistema pivotaba sobre unha arañeira ben

fráxil que facilmente podía coller billete de volta aos tempos heroicos do Generalísimo.

O 28 de outubro de 1977 non era entroido, pero o cine Veiga transformouse no Palau da Música e Moaña imitou á Barcelona gener del 76 do mítico concerto de Lluís Llach. Se o público catalán cantara daquela Amnistía y llibertat, aquí o orfeón do patio de butacas repetía Galicia ceibe, poder popular cando Suso Vaamonde, acompañado por Fuxan os Ventos, cantaba a Darío Xoán Cabana lembrando a un Castelao soterrado aínda no alén mar.

Con máis de trinta anos pasados, escoitar hoxe a gravación é entender a improvisación, a falta de medios e a amor á arte dun concerto que foi pegada fundamental para comprender o pulso vital dunha xeración e un tempo de cambio acelerado.

Calquera que visite Moaña hoxe non poderá recoñecer, na rúa Concepción Arenal, á altura do supermercado Moldes, o lugar onde traballaron hai tempo King Kong ou Espartaco, cando aquilo era o cine Prado. Non imaxinará tampouco o viaxeiro, na rúa Ramón Cabanillas, case ao lado da rotonda onde comeza cada ano o enterro da sardiña, que está ante o cine Veiga, agora transfigurado en supermercados Eroski.

Camiñaba eu, hai pouco, co carriño da compra, cara á zona do conxelado, neste Eroski. Era un día de galerna. Foise a electricidade e a pouca luz que entraba dende a rúa semellaba filtrada pola cortina do vello patio de butacas cando entraba o acomodador. Ese día de trebón, durante o tempo dun lustre, quedou o interior do comercio en branco e negro, e a min -antes de lembrar os ollos azuis de Liv Ullman coma un iceberg no mar de Suecia- viume á cabeza que no concerto histórico do 77, no escenario do cine, había un par de tipos barbudos e inquietantes no coro. Un deles, con barba de rabino e fruta na man, repetindo co público o sonsonete a terra é nosa, e non de Fenosa...



- 1 - GAITA IRREAL 3.23 / 2 - ¿QUE TEN O MENIÑO? 7.25.3  
(C.E.Ferreiro-S.Vaamonde)
- 2 - ¿QUE TEN O MENIÑO? 2.25.3  
(M. Rodríguez López-S.Vaamonde)
- 3 - TERRA CHA 4.53  
(D.Xoán Cabana-S.Vaamonde)
- 4 - O CUCO 3.13  
(M.María-S.Vaamonde)
- 5 - DERRADEIRA VONTADE DE FUCO BUXAN 2.53  
(C.E.Ferreiro-S.Vaamonde)
- 6 - VESTIDA DE ALDRAXE 3.35  
(M. Rodríguez López-S.Vaamonde)
- 7 - VOLVIN A TERRA PRO PERDIN O AMOR 4.35  
(B. Graña-S.Vaamonde)
- 8 - TERRA 4.07  
(V.Lamas Carvajal-X.L.Rivas-Adap.-X.L.Rivas)
- 9 - REQUIEM 5.07  
(C.E.Ferreiro-S.Vaamonde)
- 10 - ALFONSO DANIEL R. CASTELAO 2.56  
(D.Xoán Cabana-S.Vaamonde)
- 11 - ¡UAH! 3.23  
(Popular)
- Foi gravado o 28 do Outono do 1977 no Teatro-Cine Veiga de Moaña
- Participaron neste disco: PILOCHA-OLGA-CARMEN-ALFONSO-MINI-MEHO-FREIRE-QUIQUE-CALROS-XAIME-XULIA-IRIA-SINDA-SUSIÑO-ROSALIA-TONA-AMABLE e PAXON.
- Fotos de Coberta: Carlos Rodríguez - Son: X. Veleiras - Misturas: L.M.González - Montaxe: S. Coello - Coordinou a Grabación: Xerardo Rodríguez - Dirixiu a Produción: Gustavo Ramudo

# MEMORANDUM ACTIVIDADES ASOCIACIÓN CULTURAL MEIRO

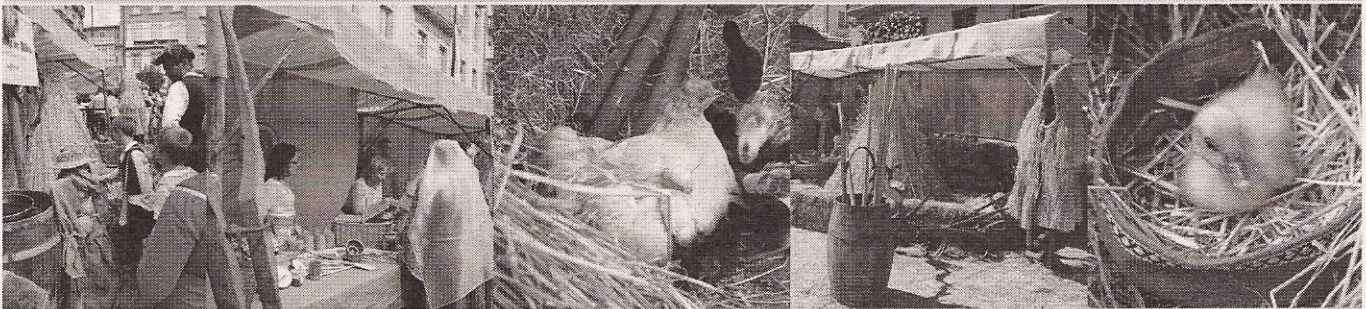
OBRADOIRO DE GALLETAS DE NADAL



OBRADOIRO FILLOAS



FEIRA FRANCA



CAVA



XVI CONCENTRACION BICIS



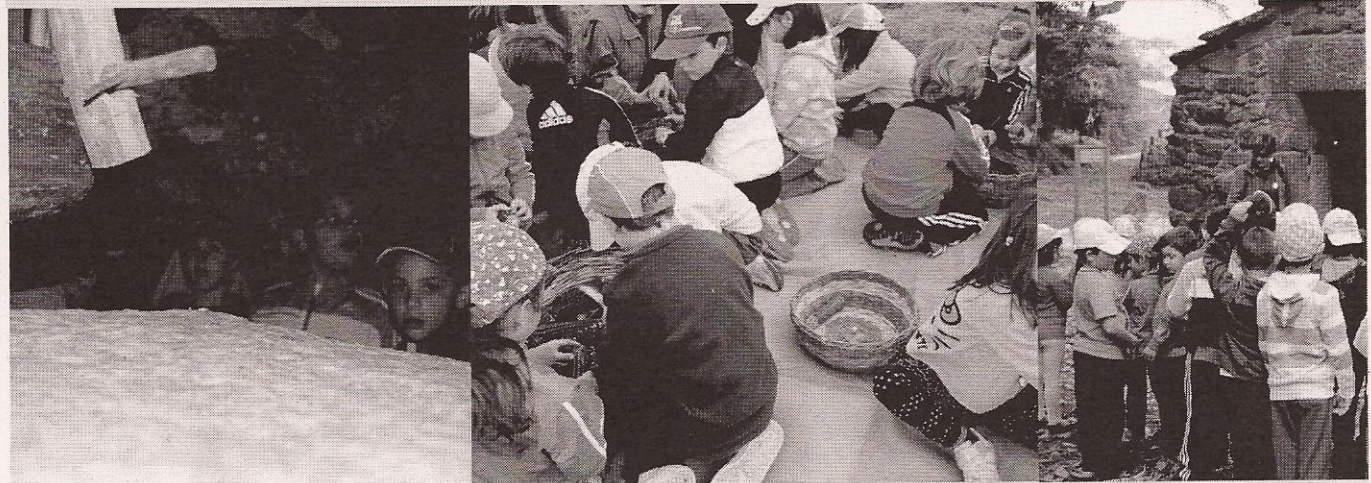
ROTEIRO MEDIOAMBIENTAL PRANTAS MEDICINALES



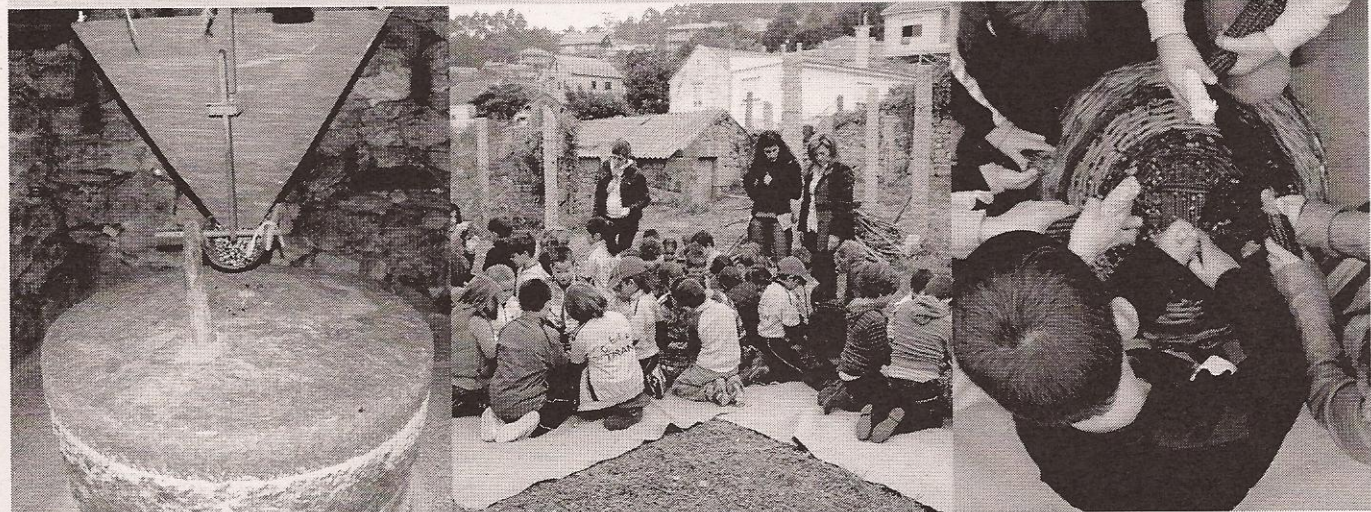
CEIP MONTEMOGOS



CEIP HIO



CEIP TIRAN





# O LIÑO E A TECEDORA

Luís Chapela Bermúdez

**D**a familia das lináceas, en Galicia hai varias especies do xénero *Linum*. O liño cultivado (*Linum Usitatissimum*), é chamado liño manso ou galego. Trátase dunha planta anual que pode alcanzar desde 30 cm. ata 1 m. Posúe follas lanceoladas con tres nervios, flores dun azul vivo que poden chegar aos tres centímetros de diámetro, e o seu froito é globuloso.

Esta planta é coñecida desde hai milleiros de anos por diversas culturas, coma os exipcios. Moi pretiño de nós, nos castros, foron atopados restos de rudimentarios teares. Pero a pesar da longa historia desta planta, só temos noticias pouco concretas na antigüidade. É a partir da Baixa Idade Media cando se posúen datos claros acerca da importancia do liño en Galicia, un momento no que existe unha auténtica “cultura do liño” na nosa terra, cun rico folclore sobre os traballos relacionados coas distintas fases do procesado da planta. Facíanse xuntanzas para traballar entre bailes e cancións, verdadeiras festas, que incluso chegaron a ser prohibidas polas autoridades eclesiásticas.

Aínda así, a importancia do liño na economía dos campesiños galegos non foi sempre a mesma, senón que arredor do último cuarto do século XVIII e primeiros anos do XIX sitúase a etapa máis próspera. Neste período importábanse cargamentos de liño do Báltico a diversos portos galegos, coma Ribadeo, Carril e Vigo. Estes cargamentos eran repartidos por todo o país para ser transformados en lenzos que se exportaban a Castela e América. Pero esta importación de materia prima só foi unha consecuencia, non unha causa, da existencia en Galicia dunha actividade económica xa consolidada que contaba cunha grande tradición e capaz de competir pola súa calidade cos doutros países.

Por desgraza, no momento no que esta actividade puido ter creado un tecido industrial ao seu redor entra en decadencia, ata o punto de que hoxe é inexistente, agás por algunhas asociacións que traballan para conservar todo o proceso artesanal e a cultura que o rodea. Este fracaso débese a diversos factores socioeconómicos. Existen

escritos da época nos que se fala de certas melloras necesarias no procesado da febra para asegurar unha competencia nos mercados, pero a realidade é que para eses cambios necesitábase un investimento económico que os campesiños non podían facer. Unha vez máis, a causa última do fracaso estivo nas altas esferas económicas: un clero (ao que ían parar máis do 60% das rendas que os campesiños tiñan que pagar) e unha nobreza que frearon todo cambio que puidese supor unha posible ameaza aos seus intereses, que aborrecían todo tipo de industrialización que puidese alterar o sistema do que eran beneficiarios, refuxiándose en escusas do tipo de que “os campesiños son xente rústica incapaz de saír dos seus usos ancestrais”, e cousas polo estilo.

Hai un longo proceso dende que se empeza a tarefa de sementar ata que podemos ver un tecido de liño. O tempo axeitado para sementar o liño é nos meses de xaneiro a marzo, dependendo dos lugares podía variar, escollíase unha terra que botara pouca herba, por norma na maioría dos casos, era a terra máis pobre. Antes de botar a semente, cumpría labrar e gradar, limpando a terra de raíces, terróns e outros. Nalgúns lugares sachábase ben a terra, despois botaban a liñaza e tapábana estirando a terra cun angazo, pero como se plantaba en carreiros, ao pouco tempo tiñanse que limpar as herbas malas. Por suposto, que había quen plantaba sen xeito ningún.

De alí a uns meses, a finais de maio, cando botaba unhas cocas e se poñía de cor amarela, arrancábase coa raíz e púñase en feixes para levalo para a casa e ripalo, é dicir, quitarlle a semente, cun instrumento chamado ripo: facíase pasar a planta por entre os dentes do ripo, colocándose unha persoa dun lado, e outra do outro.

A semente que se quitaba botábase a secar ao sol uns días para que a bagaña abraise, e o de dentro, a liñaza, gardábase para o ano seguinte.

Para que o liño abrandase había que mergullalo nove días nunha poza coa auga estancada; se o

cañote daba ben a pel, sacábanse os molos para lavalos e máis tarde estendelos nunha veiga onde lles dese o sol permanentemente ata que secasen e trúncase ben.

Cando chegaba o verán, sacábanse os mollos do albio, onde se metían os que estaban secos, e botábanse de un en un, máis ou menos, nun campo ben soleado tres ou catro horas, ata que estivese ben quente (pois este traballo non se pode facer se non hai sol porque o liño non esfía ben): transcorrido este tempo recóllese e ponse no mazadoiro para mazalo. Este traballo cansa bastante por iso non o facían moito tempo seguido. Seguidamente o liño mazado fregábase na pedra, coma unha peza de roupa, para que lle saíran os tascos.

Logo, ao espadelalo, quérese conseguir que lle desaparezan totalmente os tascos. Para iso valíanse do espadeleiro, que se pisaba evitando que se movera, e da espadela, coa que se golpeaba o liño. Ao rematar, o material quedaba moi fino, sen casca; e para que non se enleara, enrolábase en estrigas.

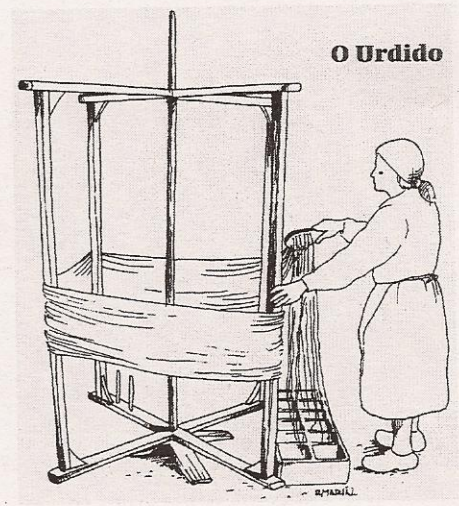
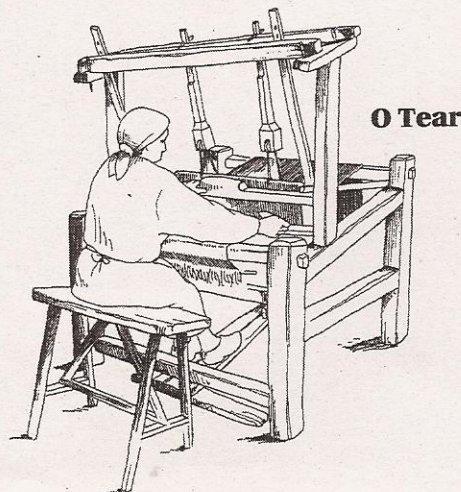
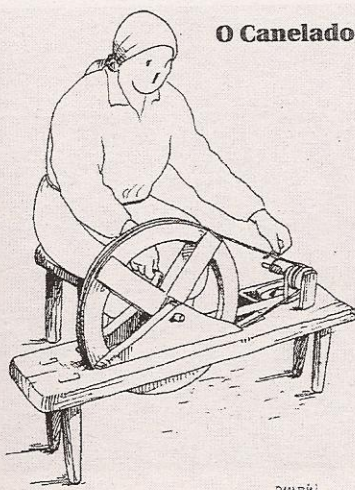
As estrigas almacenadas precisan ser restreladas; collíase o restrelo, poñíase unha pedra enriba para que non se movera e pasábanse as febras por entre os seus dentes, agarrando un feixiño coas dúas mans. O facer isto sacábanse dúas febras, unha boa, o liño, e outra mala, a estopa, que quedaba entre os dentes do restrelo.

A roca e o fuso empregábanse para fiar; enganchábase o pau da roca na cintura unha vez que enrolaban a estopa na parte máis grosa do aparello e lle poñían o naípe, que facía que o material non se movera. Cunha das mans suxeitábase o fuso. O proceso era o seguinte: coa man máis hábil tirábase da estopa, que ao ter unha textura semellante á

do algodón é doado transformala en fíos, que son enganchados no fuso, que se van retorcendo e elaborando totalmente, grazas á man da persoa que o fai xirar. Para que non colla nós fanse coas mazarocas ou novelos.

As unidades anteriores han de ser debandadas para que sexa máis fácil levalas. Ese traballo faise coa debandeira, que lle dá ao liño nova forma, a das marañas. O seguinte paso ten pequenas variantes segundo a zona. Nuns lugares poñían as marañas do liño nunha ola grande con cinza, colgada dunha barra que a atravesaba, tiñan que estar cubertas pola auga, e media hora ao lume. Noutros, quentaban o forno, mentres tanto, mollábanse as marañas nunha tina con borralla, despois metíanas no forno a cocer ata que arrefriase. Despois botábanse ao clareo tres ou catro días, nos cales, íase mollando as marañas cun ramiño de loureiro ou cunha vasoira vella, para que a auga caera espallada e foran clareando as marañas, pola noite gardábanse para que non colleran o orballo da mañá. Cando se miraba que a cor castaña que ten o liño durante todo o proceso se volvía branca, recollíanas e pasábanas por auga nun lavadoiro, ao tempo que as apertan ben e as fregan ben. Para que secaran, estendían o liño ao longo dun pau ao sol.

O derradeiro proceso polo que pasaba a febra na casa do que a cultiva, era o de poñela outra vez na debandeira, pero non coa intención de enrolar, senón coa de desenrolar as marañas para facer novelos, que son os que se lle levan á tecedeira que os transformará na tea. Nos catorce apartados de procesamento do liño, a muller está presente en todos, e só tiña a axuda do home en tres, polo tanto o liño era máis ben un traballo que desenvolvían as mulleres desde o principio ata o fin.





## A TECEDeira DE HERMELO

Luís Chapela Bermúdez

**E** ao falar do liño, temos que falar das tecedeiras, verdadeiras artesás do noso pasado mais resente. Como non podía ser doutro xeito, unha das mellores tecedeiras da provincia de Pontevedra era Sra. Pepa de Florencia, sobre a cal vai esta pequena achega, grazas á colaboración de familiares e veciños nos achegamos a figura de Sra. Pepa, a tecedeira de Hermelo.

Josefa Rodas Rúa, máis coñecida como Pepa de Florencia. Naceu un 31 de Agosto de 1872 na aldea de Hermelo ao abeiro dunha familia campesiña. Parece ser que a súa avoa xa traballaba no tear, e ela desde moi nova comezou a aprender o oficio. Así mentres os demais da casa traballaban nos campos ela atendía o tear e máis a casa. Recordan que ao rematar as tarefas do campo, tanto os familiares coma os veciños se xuntaban na adega onde estaba o tear e alí comentaban as cousas do día a día. Os netos teñen enchido de fío as canas que facían de lanzadeiras no tear. Na casa tiñan un bo rabaño de ovellas 170 animais, dos cales se aproveitaba a lá

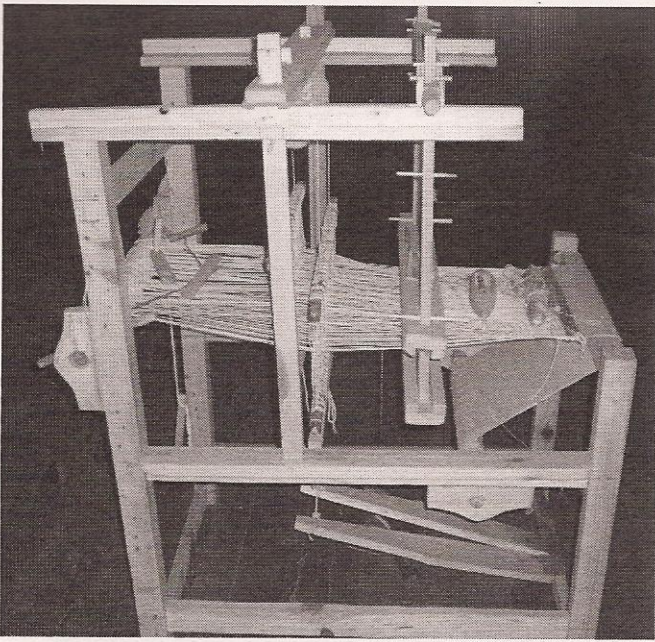
para facer calcetíns, e outra roupa. O tear tiña 2x2 metros, con dous pedais e un asento para a muller. Naqueles anos en Hermelo tamén se cultivaba liño, pero non medraba moito e tampouco tiña moi boa calidade, segundo eles lle escoitaban dicir a avoa.

Era moi trabaloso e iso que na casa tiñan todas as ferramentas necesarias, despois levábano a poñer de mollo nos encoros e máis tarde poñíano a secar na mesma pedra onde se secaba o millo, na esculca. Aquela muller pasaba os días e meses traballando no tear e a medida que a súa sona medraba, había máis traballo. Ata a súa casa chegaba xente de todo o Morrazo a facer encomendas de roupa. Sra. Pepa, facía traxes rexionais do noso folclore para homes e mulleres, camisas, sabas, manteis, paniños para limpar as mans, mantas de cores con anacos de roupa e outro tipo de roupa. Os seus netos recórdana coma unha muller baixa, forte e moi guapa. Despois dun tempo de noivado Josefa Rodas Rúa casa con un mozo veciño de Moaña, chamado Jose Cruz Pena.

Recorda o neto Xosé, que os días de feira en



*Eido reformado, antiga casa de Sra. Pepa*



*Pequeno tear*

Moaña, baixaban de Hermelo polo camiño vello cargados con mantas e sabas de liño que xa tiñan os donos encargadas, algúns levaban eles mesmos o liño ou a la. Era a mellor tecedeira, así era normal que a xente fixera un carreiro á súa casa. Lembra Xosé que unha das veciñas de Hermelo que máis liño cultivaba era a Sra. Isolina da Fonte. Cando Sra. Pepa xa estaba consagrada como unha mestra na arte de tecer o liño, a súa filla percorría as feiras importantes da provincia á procura de liño, o mellor liño comprábao ela. Tamén mercaba en Vigo, no feirón de Redondela e en Pontevedra. Compraba sempre a persoas que xa lle gardaban o mellor liño para Sra. Pepa, que despois na casa aínda o volvía fiar e pasalo pola roca para que quedara limpiño e ben. Os clientes xa eran moi esixentes e ela sempre poñía o mellor, mentres as encomendas chegaban do Morrazo, Vigo e arredores e de Pontevedra. Recorda que unha familia de Vigo que tiña un almacén de viños en Santiago de Vigo, facía encargos de roupa que despois vendía na súa tenda, gañando moitos cartos. Unha vez lle fixeron un encargo dunhas mantas que eran para levar a Bos Aires, e non puido facelas. Quedou moi desgustada, porque esta muller sempre cumpriu co que se comprometía, daban igual ricos que pobres, ela traballaba por igual para todos.

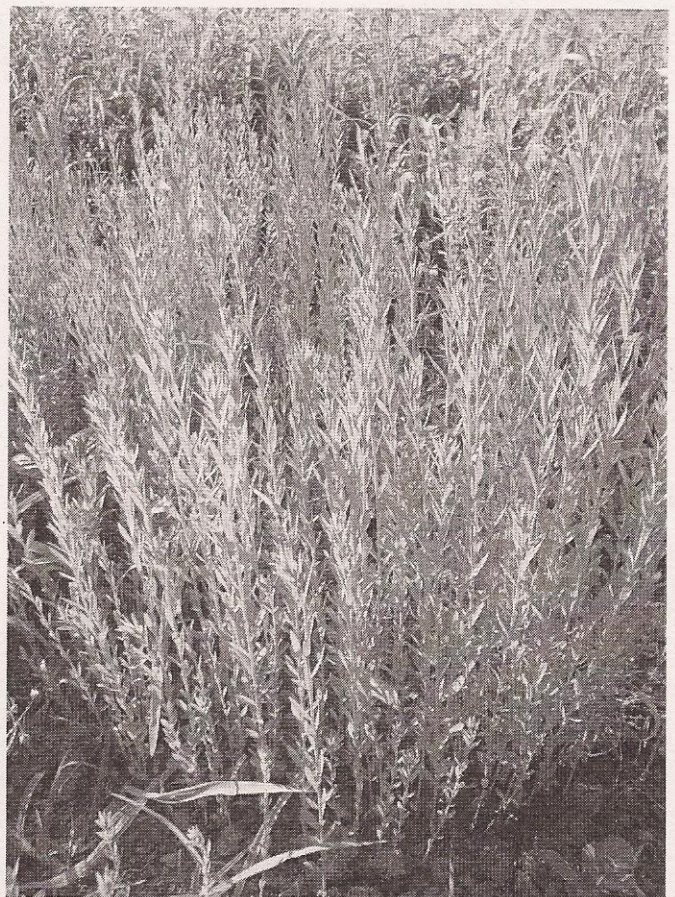
O traballo que esta muller facía na súa casa de Hermelo, non estaba pasando desapercibido, todo o contrario. En certa ocasión celebrouse unha exposición de produtos artesanais galegos en Pontevedra. A Sra. Pepa convidárona a participar,

pero ela non puxo moito interese, ata que unha tarde recibiu na súa casa a visita duns señores de Pontevedra que a convencen para que participe. Neste evento foi recoñecido o seu traballo concedéndolle o primeiro premio.

Párece ser que en certa ocasión tamén a visitaron dous personaxes ilustres como foron e para moitas persoas aínda o son hoxe, Xosé María Castroviejo e Álvaro Cunqueiro, para facerlle algún encargo para as súas casas e de paso degustar os bos viños do lugar que sempre tiveron boa sona.

A súa neta recórda que naqueles anos Hermelo tiña vinte casas, onde vivían máis veciños que hoxe en día, e a súa avoa contribuíu a que este lugar fora máis coñecido. A súa filla Dolores tamén aprendeu o oficio de tecedeira e incluso seguiu ela a traballar no tear cando súa nai xa non podía. Tamén ensinou a unha muller de Cela, pero non seguiu co oficio.

Corría o outono de 1951, e o dous de Novembro morría Josefa Rodas Rúa, a famosa tecedeira de Hermelo, á idade de setenta e nove anos. Tal e como lle pedira á familia foi enterrada no pequeno cemiterio da aldea. Pediu ademais que nunca a levantaran, e alí sigue xunto o seu home nun



*Plantación de liño en O Incio, Lugo*



## MOCIDADE DE BUEU ALÉN DO MAR

**C**oñecer outra cultura, atopar un traballo, aprender idiomas, medrar profesionalmente... Son só algúns dos motivos que levaron a estes catro mozos de Bueu a percorrer mundo. Fuga de cerebros ou nova emigración, o certo é que ningún ve posibilidades de volver dado o actual contexto económico.

**Susana Bastón: “Foi unha decisión difícil, pero ir fóra é imprescindible para dedicarse á investigación”**



33 anos. Natural de Lapamán (Cela, Bueu). Vive en Stromness (2.000 hab), nas illas Orcadas (Escocia, Reino Unido).

### En que consiste o teu traballo actual?

Traballo na Universidade de Heriot-Watt, son investigadora. Como experta en hidrodinámica e procesos costeiros, o meu traballo consiste en implementar un modelo numérico co que predicir a velocidade e outras variables asociadas coas correntes de marea, e estudar cales son os efectos sobre o medio ambiente que potencialmente podería provocar a instalación de dispositivos de enerxía mariña, que aproveitan a enerxía das correntes e a transforman en electricidade.



### Por que decidiches irte fóra?

Foi unha decisión bastante difícil, pero é un requisito imprescindible se te queres dedicar

á investigación. Acabei o meu doutoramento en Santander e xurdíume este posto para traballar nun tema interesante, así que ou botaba por terra todo o traballo feito hasta o momento ou tiña que facer as maletas, para ter algunha oportunidade de medrar profesionalmente. A investigación no noso país está bastante infravalorada, non se invisten fondos suficientes e é moi difícil acceder a un posto de traballo.

### Como é a xente e o lugar? Gústache?

A xente aquí é incrivelmente amable. E o lugar... ten os seus pros e os seus contras, coma todo. Eu cualifico este sitio como o ideal se necesitas un respiro espiritual. É unha illa, o que para min, que me encanta o mar, é un aspecto positivo. Os acantilados e paisaxes son espectaculares, e hai focas e unha enorme variedade de paxaros. As desvantaxes son o clima, que a temperatura máxima no verán son 15 grados e no inverno rolda os 0, e o elevado custe que supón saír da illa. En xeral gústame, pero non sempre.

### Gustaríache volver a Galicia? Ves posibilidades?

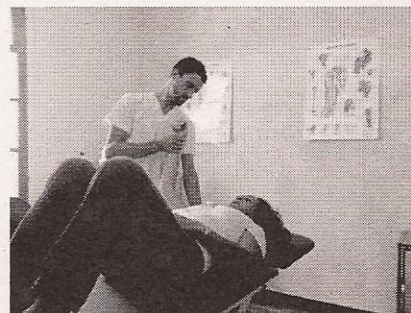
Encantaríame volver a Bueu. Creo que mo plantexo todas as semanas, pero non vexo posibilidades a curto prazo. De momento manteño a esperanza de poder retornar e atopar o meu sitio como investigadora, que esta experiencia que traio nas costas sexa a chave que abra a porta dese ideal que persigo. Pero quen sabe as sorpresas que che depara o destino... Si que penso en volver, o como, cando e de que maneira aínda están borrosos no horizonte, pero alcanzareinos nalgún momento.

### Guillermo Moreira: “Sei que esta é unha aventura pasaxeira e axiña volverei preto dos meus”

32 anos. Natural de Bueu. Vive na illa Reunión, no Océano Índico (territorio francés de ultramar).

### En que consiste o teu traballo actual?

Actualmente traballo como fisioterapeuta nunha clínica privada en Sant Denis, na capital da illa da Reunión. Na clínica ocupámonos da recuperación e





rehabilitación de todo tipo de lesións relacionadas co aparato locomotor, lesións musculares e articulares, tratamentos de enfermidades reumáticas e neurolóxicas; e fundamentalmente de lesións e doenzas do lombo, hernias

discais, lumbalxias, cervicalxias, migrañas...

### Por que decidiches irte fóra?

O motivo inicial da miña viaxe foi a busca dunha nova aventura que me permitise descubrir outros lugares, coñecer xente nova e aprender outra lingua e cultura, compaxinando co meu traballo. Daquela xa pasaron mais de cinco anos nun abrir e cerrar de ollos.

### Como é a xente e o lugar? Gústache?

Reunión é unha illa volcánica activa, ten un clima tropical e destaca pola beleza das súas montañas e circos que ofrecen un grande abanico para practicar actividades ao aire libre e deportes de aventura coma o sendeirismo, escalada, parapente, barranquismo, surf ou buceo. Con preto de 800.000 habitantes, a xente ten un carácter acolledor e amable. A mestizaxe está moi presente, xa que conviven aquí diferentes nacionalidades: franceses, africanos, indios, chineses ou malgaches. A maioría católicos, pero tamén hindús, musulmáns e budistas, o que fai que se respire un aire de convivencia e de respecto moi agradable.

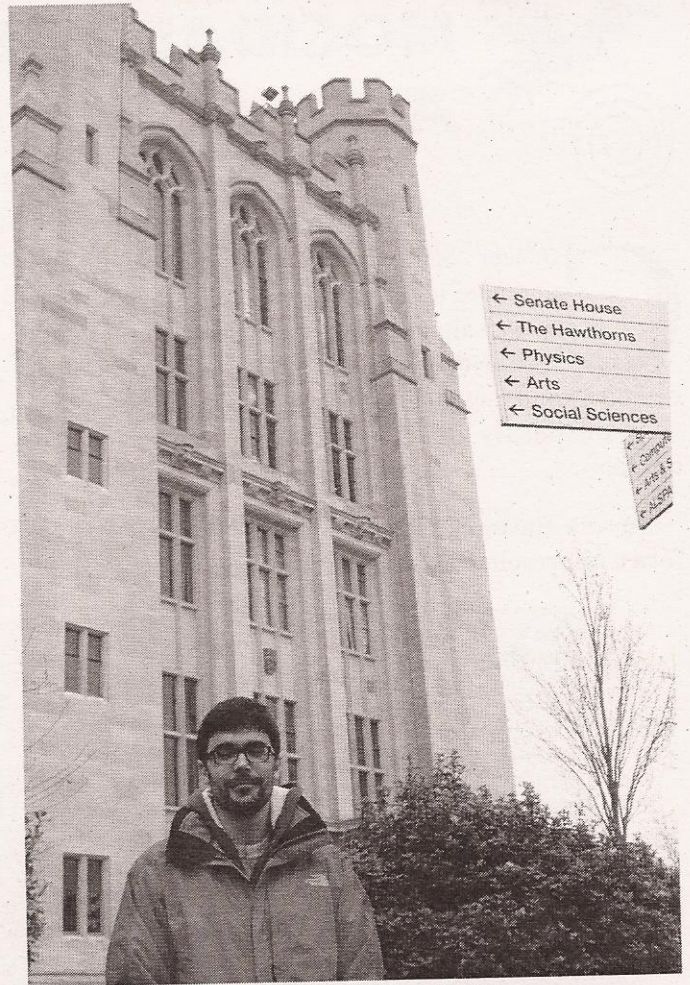
### Gustaríache volver a Galicia? Ves posibilidades?

Aínda que viaxo a Bueu en canto teño a oportunidade para non perder o contacto coa miña familia e amigos, sei que esta é unha aventura pasaxeira e axiña voltarei para estar máis preto dos meus. Entrementres, a situación en Europa e especialmente en España foi cambiando e actualmente non é moi alentadora desde o punto de vista laboral, sen dúbida causa real, consciente ou inconsciente, de que moita xente coma min prolongue a súa andaina polo estranxeiro ou ben prepare as maletas para marchar fóra na busca dun sostén económico e cultural alternativo.

**Martín López: “É preciso coñecer outros sistemas científicos se queres aportar algo no país”**

32 anos. Natural de Cela (Bueu). Vive en Bristol (Reino Unido).

### En que consiste o teu traballo actual?

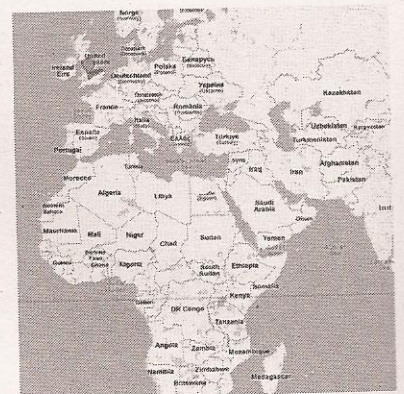


Traballo como científico asociado no Centro de Nanociencia e Información Cuántica da Universidade de Bristol. A miña función principal é realizar traballo de laboratorio investigando novas estruturas micro e nanométricas que permitan controlar a luz a esas escalas. Eventualmente debo supervisar a estudantes de mestrado durante o seu proxecto final.

### Por que decidiches irte fóra?

Rematei a miña tese de Física en 2011. Xa decidira marchar fóra durante un par de anos facía algún tempo, por varios motivos. Dunha banda, sempre pensei que é necesario coñecer outros sistemas científicos se algún día un quere ter algo que aportar na ciencia do país (algo especialmente necesario na nosa endogámica estrutura universitaria).

Outra razón importante sería o idioma. Poderían ocorrerseme moitas máis. Porén, dada a situación actual e as perspectivas de investimento en I+D+i para os próximos anos, a elección tornábase



obvia.

### Como é a xente e o lugar? Gústache?

Pois polo de agora podo dicir que si. Bristol é unha cidade do tamaño de Vigo, o cal para o meu gusto é suficiente. O clima pode recordar mais a Galiza que onde vivín anteriormente, así que nese sentido estou contento. En canto a xente, o trato é en xeral agradable, aínda que si podes notar unha certa diferenciación no trato entre a xente autóctona e todos os que vimos de fóra. De todos os xeitos, esta cidade ten unha ampla poboación inmigrante, co cal ese sentimento dilúese.

### Gustaríache volver a Galicia? Ves posibilidades?

Si, definitivamente gustaríame voltar nalgún momento, aínda que tampouco me sinto atrapado fóra e desesperado por volver. Respecto das posibilidades... profesionalmente non vexo ningunha nos anos vindeiros. É mais, eu o que esperaríame é que a xente dedicada a I+D cambie de profesión ou emigre a países cunha oferta laboral digna nese campo nos próximos dous anos. É un escenario un pouco pesimista, pero penso que é o lugar que por desgraza ocupa a I+D na axenda política do país a curto-medio prazo.

**Nuria Aldao: "Bruxelas aínda ofrece certa calidade de vida, non é tan gris e triste como se pensa?"**

31 anos. Natural de Bueu. Vive en Bruxelas (Bélxica)

### En que consiste o teu traballo actual?

Actualmente traballo no Servizo de Acción Exterior Europeo (SAEE). Esta Dirección Xeral de Relacións Exteriores da Unión Europea creouse o 1 de xaneiro de



2011. É o servizo diplomático da UE, no que se inclúen as máis de 130 delegacións ou embaixadas que a UE ten no exterior.

**Por que decidiches irte fóra?**

Cheguei a Bruxelas fai sete anos para cursar un Master en Relacións Internacionais (estudei Ciencias Políticas e esa é a miña especialidade). Xusto ao rematar empecei a traballar no Parlamento Europeo, despois na Comisión e agora neste novo servizo.

### Como é a xente e o lugar? Gústache?

Bruxelas é unha cidade que aínda pode ofrecer unha certa calidade de vida. Non é tan gris e tan triste como a xente pode pensar da maioría dos países europeos do norte. Ten unha oferta cultural enorme. Os belgas ademais son xente aberta, solidaria e moi respectuosa con outras culturas.

### Gustaríache volver a Galicia? Ves posibilidades?

A Galicia volvo sempre! Porque é o que mais boto en falta vivindo en Bélxica... aínda que vaia con moita frecuencia. Non penso que o momento sexa o mais apropiado para voltar, é lóxico que sempre se pense como unha opción, pero de momento quero estar aínda en Bruxelas, poder seguir disfrutando do que teño aquí.





# OS MÁRTIRES DE ANGUIEIRO

L. de Gereñu Polán

**E**n agosto deste ano cumpríranse 76 desde que, nunha noite de verán, ás catro da madrugada, once seres humanos foron asasinados pola perfidia e o odio. Non se trata aquí de indagar sobre os que premeron o gatillo, nin sobre os que deron as ordes, nin sequera de vulgar o réxime que estaba a nacer naquel verán, e que para España significou unha “longa noite de pedra” que a afundi no atraso e no illamento. Non. Trátase de honrar, tantas veces como sexa necesario, e mentres nos quede un mínimo de dignidade, a once homes, mozos a maior parte deles, pero ningún aínda vello, que sen razón de ningún tipo foron tiroteados no monte Angueiro, na Magdalena.

Na parte alta do Concello de Cangas, desde onde se pode ver a ría cunha perspectiva evocadora, onde mulleres e homes teñen traballado na terra, na madeira das nosas árbores, onde ten ido pastar o gando, neste monte fermoso por natureza pero manchado de sangue aquela madrugada do día 28 de agosto de 1936, tivo lugar unha traxedia que non sería senón unha máis das que sufría España ao longo da súa historia.

Nunha España que era un país dividido polo privilexio que gozaron sempre uns poucos mentres a maioría estaba marxinalizada: esta é a historia do noso país (dá igual que falemos de Galicia, de Andalucía, de Vascongadas ou de Extremadura...). Cando os aires de liberdade sopraban a principios do século XIX houbo quen se opuxo con toda a súa forza (e era moita) porque non se concibía que a xente miúda puidese defender os seus dereitos. Avanzando o século tres guerras civís o ensanguentaron, pero tamén asonadas e golpes de estado, enfrontamentos sen número, represións e levantamentos... E cando o século XX da comezo, xa temos aos obreiros e campesiños en pé: pedindo o que era seu, chamando á porta do Estado para que este atendese os seus reclamos.

Unha monarquía incapaz de modernizar o país, unha ditadura que quedou en nada, unha república que se truncou polo egoísmo duns poucos, pola imprudencia de moitos. E logo, unha guerra civil

que nos levaba de novo o século XIX. Aquí, naquela madrugada tétrica e miserenta, cando todo podería ser o nacente que da comezo a un novo día para traballar e vivir, tornouse nunha masacre que roubou a vida a once homes: digamos aquí os seus nomes; non importa que sexan coñecidos; digámoslos para que nos queden gravados na conciencia, para que nos quede o recordo do seu exemplo, do seu sacrificio: o máis “vello”, Normandino Núñez Martínez, de 46 anos, veciño da rúa do Sol en Cangas, mariñeiro da Confederación Nacional do Traballo, merecía aquela sorte? Normandino estaba acostumado a navegar pola ría, a recibir o sol da mañanciña, a traer o peixe á lonxa; non estaba acostumado a tanto odio. O seu corpo, aparecido o 16 de outubro, esmagado, falaba ás claras dos seus executores.

Secundino Ruibal Villar tiña 38 anos, era canteiro e veciño de Darbo. Estaba casado e a súa compañeira xa non tivo a oportunidade de velo nunca máis. Antonio Ferreiro Núñez tiña 32 anos, canteiro tamén e veciño de Darbo, casado e, ao parecer, detido por unha partida de falanxistas e uns números da Garda Civil o 26 de agosto ás 2 da madrugada na casa dos seus pais. Máis drama aínda, sendo o seu corpo encontrado o 16 de outubro. Sempre de noite, ás agachadas, cando as sombras poden ocultar o delito; pero hai delitos que non se esquecen, hai persoas que non están dispostas a esquecer as vítimas do odio, hai persoas que queremos honralas, telas con nós para que alumeen as nosas vidas, as mesmas vidas que a eles lles truncaron.

E logo están os rapaces Eugenio Bastos Fernández, de 18 anos, mecánico en Barreras, membro das Xuventudes Unificadas, veciño da rúa Rastro en Cangas; Antonio Blanco Rodal tiña 26 anos, mariñeiro, veciño da rúa Sínfulis en Cangas, casado e detido cando regresaba de pescar no peirao. Tamén apareceu o seu corpo o 16 de outubro. Guillermo Fernández Fernández, solteiro, tiña 27 anos, era albanel e membro do Partido Socialista, veciño de Seixo en Darbo, foi detido por falanxistas e a Garda Civil na casa dos seus pais. Que pensarían estes? Cales serían os seus sentimentos?

Estanislao Ferreiro Núñez tiña 24 anos e era canteiro, veciño de Darbo, solteiro e detido tamén por falanxistas e a Garda Civil ás 2 das madrugadas na casa dos seus pais. Daniel González Graña tiña 24 anos, veciño de Cangas, mariñeiro e membro da Confederación Nacional do Traballo, solteiro e detido o 27 de agosto, aparecendo o seu corpo o 16 de outubro. Alejandro Martínez Pazó, con 19 anos, non era o máis novo; canteiro e membro do Partido Socialista, veciño de Darbo e solteiro. José Nores Rodríguez, de 16 anos, que mal fixera? que mal fixeran os demais? Un albanel veciño da rúa Liberdade en Cangas (triste paradoxo!) vivir nunha rúa con tan fermoso nome e morrer sen posibilidade de exercer a liberdade que todo ser humano debe ter recoñecida sen máis.

José Martínez Pazó, casado, tiña 26 anos cando foi asasinado, membro do Partido Socialista e veciño de Darbo. O seu corpo apareceu o día 16 de outubro. Pero, cales son as culpas que caían sobre estes homes, rapaces nalgúns casos? Non hai resposta. Só hai unha obriga pola nosa parte: recordar, ter en conta o sacrificio que fixeron cando traballaban, e o sacrificio que fixeron –contra a súa vontade- cando foron asasinados.

E os corpos insepultos dos que non apareceron? Foron levados a algún lugar para escarnio especial das súas familias ou para que servisen de exemplo a outras comunidades? E se foron soterrados, onde están eses corpos xa esmagados polas pistolas e polo tempo? Reivindicamos a estes homes, a uns e a outros. Reivindicamos as súas familias, que sufriron o desgarrado de perdelos. Reivindicamos unha memoria que non nos deixa porque a memoria é un atributo, unha calidade do ser humano.

Pensaba algún que todo quedaría en nada? Que ninguén se lembraría daqueles feitos? Como é posible esquecer a uns veciños que foron nosos, como nosos son todos os que traballan, os que se esforzan para que o país prospere, para vivir con dignidade? Non, non esquecemos, e facémolo sen ira. Facémolo polo agradecemento que lles debemos, polo recoñecemento que temos para con todos aqueles que morreron vítimas do odio duns poucos.

Non poucas contradicións se deron na guerra

española de 1936. Como toda guerra, hai inxustizas, dramas e traxedias, perdas humanas que non se recuperan; pero a memoria non morre nin pode morrer mentes haxa uns poucos veciños (uns moitos) que queren recuperar aqueles corpos desaparecidos, esmagados unha madrugada no monte Angueiro, na Magdalena, na parte máis alta de Cangas, onde a luz asolaga a vila e as aldeas, e ponas dunha cor dourada no solpor.

Francisco Ferreiro Budiño perdeu a dous fillos aquela noite “negra” que nunca puido ser máis negra para os veciños de Cangas. A el a nosa honra, a nosa estima e o noso recoñecemento. Como tamén o noso recoñecemento a Noelia Molanes, que mantivo viva a memoria destes homes que hoxe honramos. Tamén agradecemos a Santos Castroviejo e Antonio Nores Soliño a súa obra, que consultamos: Historia de Cangas, 1900-1936, Vigo, 1005, A Nosa Terra.



## MANDAMENTOS DOS LABREGOS

Primeiro – Pobre España sin diñeiro.

Segundo – Revolución por todo o mundo.

Terceiro – Non hai palabra en ningún cabaleiro.

Cuarto – Todos tratan de encher o saco.

Quinto – Hai que apretar o cinto.

Sexto – Es verdá señores todo esto.

Sete – A Contribución que aprete.

Oito – Que aprete ata que aboie o corcho.

Nove – Todos queren falar y nadie se atreve.

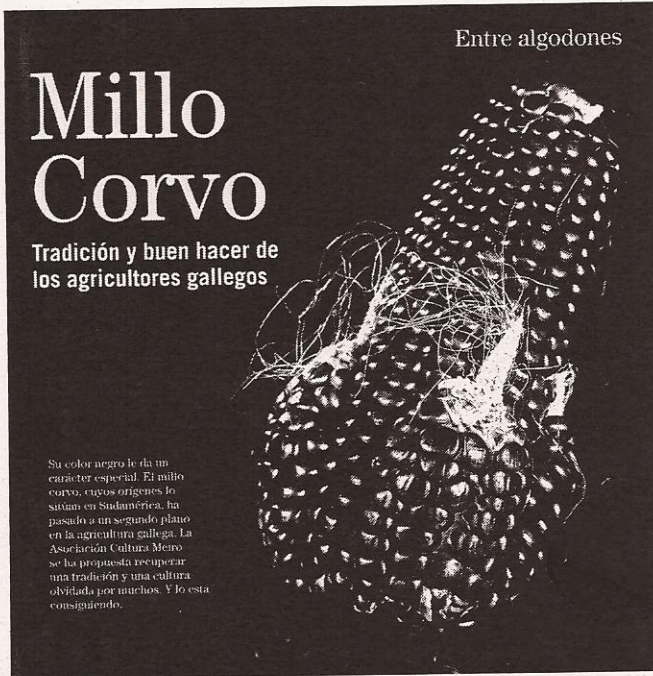
Dez – De calquer burro faise un xues.

\* Estos dez mandamentos se encerran en dous, hai que calar e sufrir por Dios.



# ENTREVISTA DE CALIDAD

Dieta Mediterránea - Número 18 - Febrero 2010



**C**ultivado en la aldea pontevedresa de Meiro, perteneciente al Concello de Bueu, los orígenes del millo corvo hay que buscarlos, según distintas teorías, en los pueblos indígenas de Perú y México.

El color de la mazorca es lo que más destaca a simple vista, con granos de color negro, y precisamente es esta pigmentación lo que le confiere numerosas propiedades terapéuticas.

Existen experimentos, como el realizado por el doctor Tomoyuki Shirai, que determinan que las antocianinas existentes en el millo corvo poseen propiedades saludables. De hecho, existe una relación proporcional entre el grado de oscuridad del cereal y la cantidad de antocianina que posee.

¿Y qué es este elemento? Es un pigmento que tiene un enorme poder antioxidante, y con grandes poderes terapéuticos: promueven la formación de colágeno, estimulan la regeneración de los tejidos, mejoran la circulación sanguínea, aumentan la agudeza visual, y disminuyen el riesgo de padecer enfermedades de corazón y de sufrir algunos tipos de cáncer.

## Situación actual

El cultivo de millo corvo fue disminuyendo paulativamente hasta casi llegar a su extinción. Una de las razones fue por su color, ya que el pan hecho con harina del millo corvo era de color oscuro, con lo cual era considerado el alimento de las clases más bajas de la sociedad, los campesinos. Esto motivó que se abandonara su cultivo antes que otras variedades. No obstante, los escasos agricultores que continúan cultivando el millo corvo, lo siguen haciendo de manera tradicional, siguiendo el buen hacer y la sabiduría de sus abuelos. El proceso se realiza de manera artesanal y siguiendo unas pautas de cultivo ecológico.

## Asociación Cultural Meiro

Precisamente, la recuperación de sus raíces, tradiciones y cultura, fueron las metas que impuso la Asociación Cultural Meiro, desde su fundación en 1997.

Entre las diversas ideas y actividades que surgieron estaba la de dignificar la labor de los campesinos, que era considerada la profesión menos valorada. La recuperación de una variedad en peligro de extinción, como el millo corvo considerado el pan de los más pobres, “nos pareció la mejor forma de reconocer el trabajo de nuestros ancestros”, aseguran desde la Asociación.

Debido a la pérdida de contacto con la naturaleza de los niños, hizo que decidieran llevar el proceso de recuperación del millo corvo a los centros educativos. “Los niños de hoy son el futuro de mañana, e intentamos inculcarles el valor de los recursos naturales y la conservación de la biodiversidad”, comentan.

Con los años se ha ido convirtiendo en la actividad más reconocida y valorada de la asociación. Y es que no sólo es un proceso de recuperación de una variedad de maíz, sino que supone una recuperación etnográfica, educativa, cultural y gastronómica que abarca todas las épocas del año: comenzando en la

primavera con la siembra, sigue la cava y renda, en el verano la riega y la corta del pendón (parte superior de la planta); en el otoño se realiza la corta y empalleirado, la esfolada y se guardan las espigas de millo corvo en los hórreos tradicionales para su secado; y en el mes de marzo se realiza la debullada (desgranado), la muiñada (molienda), el amasado y el cocido de la "bola corva de porta aberta" (pan cocido en hornos tradicionales de leña).

El carácter educativo y didáctico que alcanzó este proceso se debe a la participación de centros educativos de toda la comunidad autónoma.

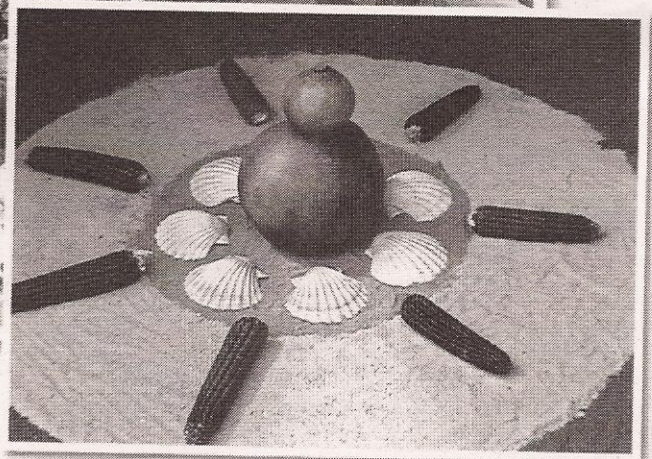
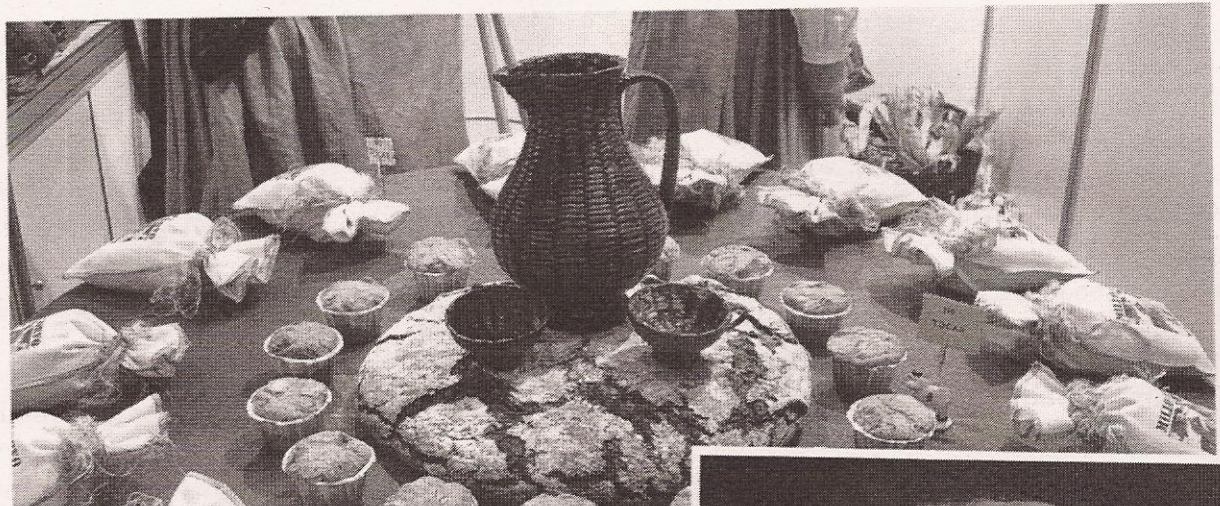
Aquí se trata de inculcar a los más pequeños la importancia de los recursos naturales, el respeto por el medio ambiente, conocimiento de la arquitectura popular, recuperación y divulgación de la toponimia de la tierra, y sobre todo, que no olviden sus raíces, su patrimonio inmaterial, su cultura y que conozcan las tradiciones de sus ancestros.

### Reconocimiento internacional

Con fecha del 26 de julio de 2006, el millo corvo fue incluido oficialmente dentro del catálogo

internacional del Arca del Gusto de Slow Food, previa aprobación unánime de la Comisión Nacional del Comité Internacional del Arca del Gusto.

Los objetivos del Arca del Gusto consisten en recuperar, catalogar, delimitar, promocionar y proteger productos autóctonos de excelencia gastronómica, preservando el medio ambiente y la biodiversidad en todo el mundo.



decalidad

MÁS INFO

> Asociación Cultural Meiro  
 Casa Aldea de Meiro s/n  
 36938 Bueu (Pontevedra)  
 www.meirocorvo.org  
 meirocorvo@gmail.com  
 Tlf. 637 558 957





# INNOVACIÓN E CIENCIA NO PATRIMONIO ETNOGRÁFICO

Área Panorámica TUI, 28, 29 e 30 de Abril 2012



**A**probada a candidatura correspondente na Asemblea Xeral da Asociación para la Conservación y Estudio de los Molinos (ACEM), na Asociación Galega Amigos dos Muiños (ASGAMUI) xa iniciamos as accións para organizar o 8º CONGRESO INTERNACIONAL DE MOLINOLOGÍA que se celebrará en Tui os vindeiros días 28, 29 e 30 de Abril de 2012. Nesta organización participan asemade a Universidade de Vigo, a Deputación Provincial de Pontevedra e os Concellos de Tui, Meaño e O Rosal.

A constitución do Comité Organizador e o deseño para configurar o Comité Científico e o Comité de Honra do Congreso marcaron o comezo dunha andaina que pretendemos nos leve á realización dun evento digno da actividade que encol da Muiñoloxía un grande número de estudosos e xente preocupada pola búsqueda das raigames antropolóxicas e os sinais de identidade dos pobos, a súa recuperación e a súa conservación, están a desenvolver en todo o territorio español e en boa parte de países doutras latitudes.

Eleximos o lema "Innovación e Ciencia no Patrimonio Etnográfico" porque cremos que é

... para a realización de traballos vitais homes e mulleres que desenvolveron a súa vida no medio rural, teñan un merecido tecnoloxías; por outra banda é preciso seguir potenciando os estudos etnográficos elevándoos a categoría de Ciencia baseándose nos coñecementos empíricos daqueles que inventaron enxeños e mecanismos máis ou menos complicados para un mellor desenvolvemento da súa vida cotiá.

Nada mellor que un foro internacional no que se dan cita grande número de expertos e investigadores no eido da muiñoloxía e dos enxeños hidráulicos ou eólicos para conquistar que os grandes esforzos físicos e intelectuais dos que nos precederon non se vexan esquecidos e afastados nos recunchos do inservible.

Sirvan estes primeiros pensamentos para asentar a cimentación dunha xuntanza de pensadores e estudosos do noso pasado para que con optimismo e ciencia logremos divulgar os nosos pensamentos polos camiños da vida actual e deste xeito compensar o tributo que nos leva a rebuscar, investigar, restaurar e conservar os elementos entre os que casi todos temos nacido, e darlles a categoría e importancia que tiveron e seguen a ter. Por isto xustificamos a convocatoria do 8º Congreso Internacional de Molinología organizado conxuntamente por ACEM e Amigos dos Muiños na que participaran no mesmo representantes de Cultura, Medio Ambiente, Patrimonio e Medio Rural, e Turismo das distintas Comunidades Autónomas do territorio español; asociados e asociadas de Amigos dos Muiños; representacións de concellos de Galicia e Asociacións Culturais; estudosos, investigadores e científicos interesados no desenvolvemento e enaltecemento da cultura popular en Galicia e noutras Comunidades Autónomas, así como a Rede Portuguesa de Moinhos, a Fédération des Moulins de France; a The International Molinological Society (TIMS), a Fédération Française des Associations de sauvegarde des Moulins (FFAM) e outras asociacións e Institucións europeas.

Convidamos a todas e todos a un serio respecto polos elementos, os usos, os costumes e a cultura do pasado e teñan a ben manifestalo nóbriamente: o 8º Congreso de Molinología ten reservado para eles un sitio, un momento, unha empatía e unha grata ocasión para compartir opinións.

O Comité Galego encargado da organización deste 8º Congreso de Muiñoloxía, encabezado pola



# INNOVACIÓN E CIENCIA NO PATRIMONIO ETNOGRÁFICO

Área Panorámica TUI, 28, 29 e 30 de Abril 2012



**A**probada a candidatura correspondente na Asemblea Xeral da Asociación para la Conservación y Estudio de los Molinos (ACEM), na Asociación Galega Amigos dos Muiños (ASGAMUI) xa iniciamos as accións para organizar o 8º CONGRESO INTERNACIONAL DE MOLINOLOGÍA que se celebrará en Tui os vindeiros días 28, 29 e 30 de Abril de 2012. Nesta organización participan asemade a Universidade de Vigo, a Deputación Provincial de Pontevedra e os Concellos de Tui, Meaño e O Rosal.

A constitución do Comité Organizador e o deseño para configurar o Comité Científico e o Comité de Honra do Congreso marcaron o comezo dunha andaina que pretendemos nos leve á realización dun evento digno da actividade que encol da Muiñoloxía un grande número de estudosos e xente preocupada pola búsqueda das raigames antropolóxicas e os sinais de identidade dos pobos, a súa recuperación e a súa conservación, están a desenvolver en todo o territorio español e en boa parte de países doutras latitudes.

Eleximos o lema “Innovación e Ciencia no Patrimonio Etnográfico” porque cremos que é chegada a hora de que aqueles elementos que foron axudas valiosas para a realización de traballos vitais de moitos homes e mulleres que desenvolveron a súa vida no medio rural, teñan un merecido recoñecemento e un lugar nos tempos das novas tecnoloxías ; por outra banda é preciso seguir potenciando os estudos etnográficos elevándoos á categoría de Ciencia baseándose nos coñecementos empíricos daqueles que inventaron enxeños e mecanismos máis ou menos complicados para un mellor desenvolvemento da súa vida cotiá.

Nada mellor que un foro internacional no que se dan cita grande número de expertos e investigadores no eido da muiñoloxía e dos enxeños hidráulicos ou eólicos para conquistar que os grandes esforzos físicos e intelectuais dos que nos precederon non se vexan esquecidos e afastados nos recunchos do inservible.

Sirvan estes primeiros pensamentos para asentar a cimentación dunha xuntanza de pensadores e estudosos do noso pasado para que con optimismo e ciencia logremos divulgar os nosos pensamentos polos camiños da vida actual e deste xeito compensar o tributo que nos leva a rebuscar, investigar, restaurar e conservar os elementos entre os que casi todos temos nacido, e darlles a categoría e importancia que tiveron e seguen a ter. Por isto xustificamos a convocatoria do 8º Congreso Internacional de Molinología organizado conxuntamente por ACEM e Amigos dos Muiños na que participaran no mesmo representantes de Cultura, Medio Ambiente, Patrimonio e Medio Rural, e Turismo das distintas Comunidades Autónomas do territorio español; asociados e asociadas de Amigos dos Muiños; representacións de concellos de Galicia e Asociacións Culturais; estudosos, investigadores e científicos interesados no desenvolvemento e enaltecemento da cultura popular en Galicia e noutras Comunidades Autónomas, así como a Rede Portuguesa de Moinhos, a Fédération des Moulins de France; a The International Molinological Society (TIMS), a Fédération Française des Associations de sauvegarde des Moulins (FFAM) e outras asociacións e Institucións europeas.

Convidamos a todas e todos cantos sintan un serio respecto polos elementos, os usos, os costumes e a cultura do pasado e teñan a ben manifestalo públicamente: o 8º Congreso de Molinología ten reservado para eles un sitio, un momento, unha empatía e unha grata ocasión para compartir opinións.

O Comité Galego encargado da organización deste 8º Congreso de Muiñoloxía, encabezado pola

Asociación Galega Amigos dos Muiños, pretende que esta convocatoria teña unha ampla resposta como as anteriores. Esta páxina webb [www.asgamui.com](http://www.asgamui.com) xuntamente coa de ACEM, [www.molinoacem.com](http://www.molinoacem.com) serán as canles para dar a coñecer o Congreso, o seu contido, e os medios para participar no mesmo.

Este ano 2012 agardamos a presenza de todas e todos os Amigos dos Muiños en Tui.

## PROGRAMA

### Sábado 28 abril

De 9 a 10 horas – Recepción e entrega de documentación

10 h – Bloque Temático 1º - Enxeñería, Industria, Tecnoloxía e Desenvolvemento –

Comunicacións

14 h.- Xantar

15.30 h.- Bloque Temático 2º - Arquitectura, Estudo e Rehabilitación de elementos etnográficos e protocolo de Restauración.

Comunicacións

Visita de estudo aos Muiños de O Salnés

21 h – Fin da Xornada

### Domingo 29 abril

9 h.- Bloque Temático 3º - Cultura, Historia, Literatura, Arte e Música sobre o patrimonio etnográfico

Comunicacións

14 h.- Xantar

15.30 h – Bloque Temático 5º - Economía, Producción, Finanzamento e Lexislación dos elementos patrimoniais

Comunicacións

19 h.- “Muiños de O Folón e O Picón”

21 h.- Fin da Xornada

### Luns 30 abril

9 h.- Asemblea de ACEM

12.30 h.- Comunicacións

14 h.- Xantar

15.30 h.- Comunicacións

18 h.- Actos de Clausura

21 h.- Peche do Congreso

Todo os asistentes farán visitas de estudo aos muiños de O Folón e do Picon no concello de O Rosal declarados Bens de Interese Cultural ; á ruta dos muiños de Lores-Simes no concello de Meaño; á ruta dos muiños de Ribadumia e Meis, e ao muiño de maré de Cambados.

### Programas acompañantes

Sábado 28 – Cidade de TUI

Domingo 29 – Cidade de Valença do Minho

Luns – Monte Aloia ( Tui )

**PRESIDENCIA DEL CONGRESO**

Presidente	Antxon Aguirre Sorondo	ACEM
Vicepresidente	Xabier Lores Rosal	Amigos dos Muiños
Secretario	Rafael Sánchez Bargiela	Tco.Cultura Concello de Tui
Vocais	Rafael Vallejo	Universidade de Vigo
	Vanesa Rodríguez	Concello de Tui
	Charo Tabales Perezoso	Concello de O Rosal
	Lourdes Ucha	Concello de Meaño

**COMITÉ CIENTIFICO**

Presidente	Rafael Vallejo	Universidade de Vigo
	Francisco Torres	Universidade de Vigo
	Rafael Sánchez Bargiela	Tco.Cultura Concello de Tui
	Antxon Aguirre Sorondo	ACEM
	Luis Azurmendi	ACEM
	José Maria Izaga	ACEM
	Félix Pinto	ACEM
	Antonio Lomba,	Amigos dos Muiños
	Xan Chillón	Amigos dos Muiños
	Xosé M <sup>a</sup> Leal Bóveda	Amigos dos Muiños
	Xabier Lores Rosal	Amigos dos Muiños

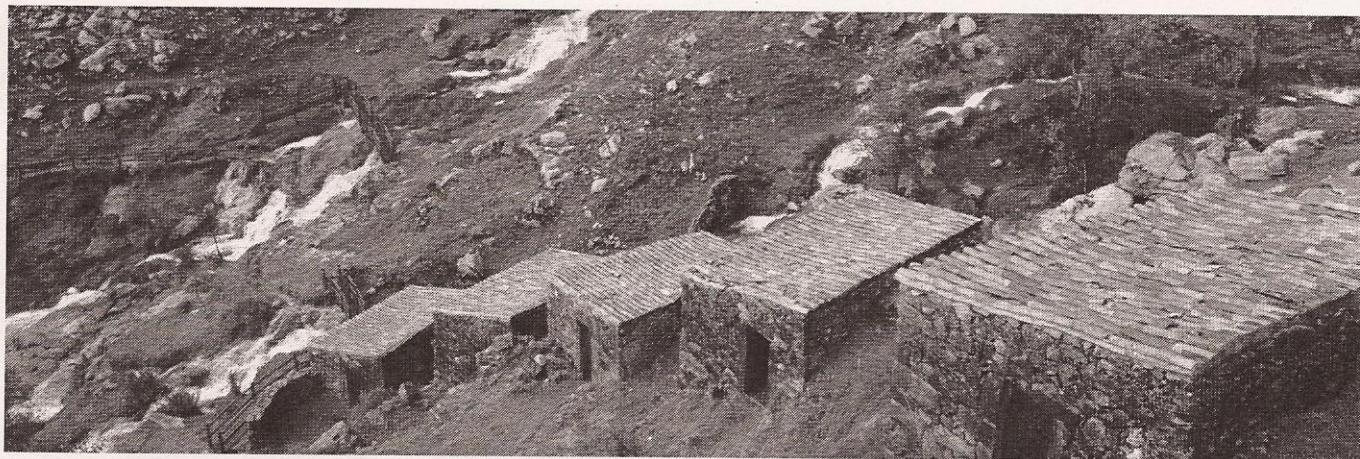
**COMITÉ ORGANIZADOR**

Presidente	Xabier Lores Rosal	Amigos dos Muiños
	Rafael Sánchez Bargiela	Tco Cultura Concello de Tui
	Rosendo González	Amigos dos Muiños
	Manuel Boubeta	Amigos dos Muiños
	Fco Javier Martinez	Amigos dos Muiños
	Xabier Lores Couto	Amigos dos Muiños
	Fco. Javier Soto	Amigos dos Muiños
	Fco. Javier Caridad	Amigos dos Muiños
	Pablo Dovalo	Amigos dos Muiños
	Victor Barbeito Pose	Técnico-Arqueólogo Concello de Boiro
	Rafael Vallejo	Universidade de Vigo
	Francisco Torres	Universidade de Vigo
	Vanesa Rodríguez	Concello de Tui
	Lourdes Ucha	Concello de Meaño
	Charo Tabales Perezoso	Concello de O Rosal
	Angeles Vicente Mazano	Concello de O Rosal
	Antonio Lomba,	Profesor IES A Guarda
	Xan Chillón	Profesor de IES ,Cangas
	José M. Castillo Amigo	Tco.Concello de Covelo
	Vanesa Fernández	Asociación Cult, Penacabalaria

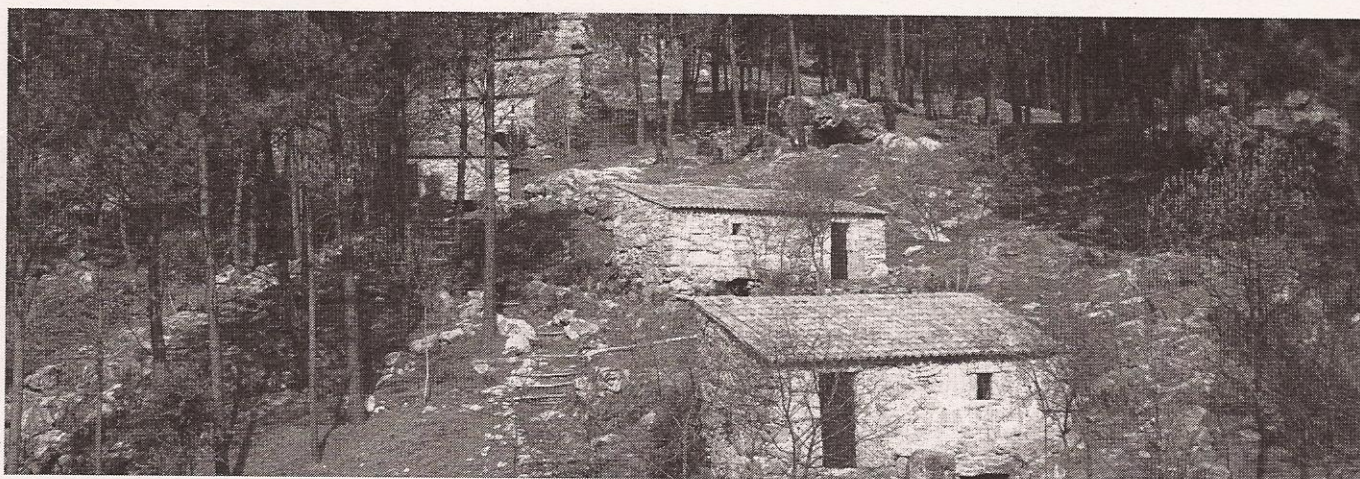
## ANEXOS

## MUIÑOS DO FOLÓN E DO PICÓN

O conxunto histórico-etnográfico dos Muíños do Folón e Picón na Vila do Rosal o forman 67 muíños hidráulicos que foron declarados Ben de Interese Cultural pola Xunta de Galicia en 1998. Premios como o Agader ao embelecemento do medio rural no 2003 ou a recente homologación da súa ruta de sendeirismo pola Federación Galega de Montañismo, fan deste enclave rosaleiro un punto de referencia turístico no Baixo Miño e aínda en Galicia.



*Muíños de O Folón*



*Muíños de O Picón*

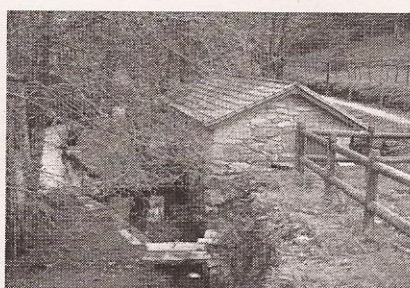
A ruta dos Muíños do Folón e Picón é, sen dúbida no Baixo Miño, símbolo de contacto coa natureza, coa cultura e a historia dos nosos devanceiros.

## RUTA MUIÑOS DO SALNÉS

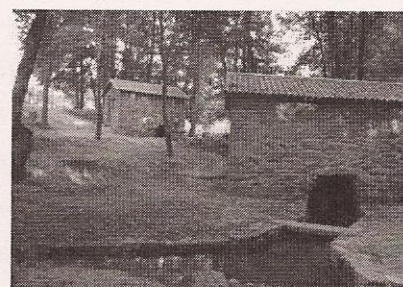
Meaño conta cunha gran cantidade de muiños de auga, algúns restaurados. Esta ruta plantexa un percorrido por gran parte destes muiños, disfrutando das paisaxes naturais que os arrodean. É unha ruta de sendeirismo.



*Muíños do Ferreiro*



*Muíños da Ponte*



*Muíños de Couso*



# “LA LENTITUD ES LA MEDICINA PARA LA ESQUIZOFRENIA”

Matías Vallés

**E**l periodista Carlo Petrini (Bra, Italia, 1949) fundó en 1989 el movimiento Slow Food cuando la cadena de comida rápida McDonald's quiso abrir una de sus franquicias en plena Piazza Navona, en Roma. Petrini también fue uno de los promotores del 'Gambero Rosso', un suplemento mensual del periódico 'Il Manifesto' y desde el año 1977 escribe en revistas italianas especializadas sobre



*El periodista Carlo Petrini.*

temas gastronómicos. “La alimentación es un acto de amor, que no puede interpretarse solo desde el punto de vista del placer”, dice.

El periodista Carlo Petrini (Bra, Italia, 1948) es el fundador del movimiento Internacional Slow Food. Amigo y protagonista de las novelas de Vázquez Montalbán, su activismo en pro de la Comida Lenta se inició a raíz de la oposición a la apertura de un McDonalds en el centro histórico de Roma. Acaba de estar en España, adonde viajó con el propósito de entrar en contacto con los promotores de su movimiento.

**- Para que se haga cargo del tipo de entrevista: ¿La slow food está en la boca o en la mente?**

- En latín, sapere (saber) y sapore (sabor) son la misma cosa. La boca es el receptor de los alimentos, pero la sensación es mental y también interviene el corazón.

**- ¿Podemos hacer una slow interview?**

- Sí, una entrevista tranquila. Mi tono es informativo, por la confusión reinante en la gastronomía, que ocupa canales de televisión día y noche. Es una ciencia multidisciplinar, que va de la química a la antropología.

**- ¿Slow food es erotismo y los grandes chefs son pornografía?**

- No hace falta exagerar. La alimentación es un acto de amor, que no puede interpretarse solo desde el punto de vista del placer. El buen gusto es ‘saber que goza’ o ‘placer que conoce’.

**- Slow va contra la productividad y la competitividad.**

- Gracias a Slow Food he aprendido que el sistema alimentario es insostenible. No funciona y crea grandes problemas, por culpa de la productividad intensiva y del consumo exasperante.

**- ¿Cuánto tiempo debe durar una comida?**

- Lo suficiente. Si hoy me apetece comer rápido, perfecto, porque soy yo quien mando. El problema surge porque nos han impuesto el ritmo desde fuera. No nos gusta pasarnos el día en la mesa, sería de gilipollas. La slow food no es posible, es fundamental, en una crisis no lineal sino entrópica, porque consumes 300 unidades de energía para utilizar cien.

**- ¿Slow crea una sociedad de dos velocidades?**

- Cuando hay una esquizofrenia, la lentitud es la mejor medicina. Además, el sector primario adquirirá gran importancia con el cambio de modelo económico.

**- La crisis ha sido provechosa para su movimiento.**

- Sí, en el sentido de que una crisis es etimológicamente una transición. Saldremos de esta, para hundirnos o para encontrar un nuevo rumbo, y las ideas serán fundamentales en este proceso.

**- En Somalia se come realmente slow.**

- En somalia no se come. El cuerno de África sufre una sequía ligada al cambio climático. Es decir, los países desarrollados producen dióxido de carbono que arruina a zonas del planeta que no consumen prácticamente energía. Y después, Occidente destina su dinero a salvar un sistema financiero canalla.

**- ¿Slow significa pagar más?**

- No, porque se desperdician a diario toneladas de alimentos en buen estado, hasta cuatro mil en Italia o 22 mil en Estados Unidos. Bastaría reducir la cantidad arrojada a la basura, comer menos y con mejor calidad, porque el resto se paga en fármacos. Hay que dar a la comida su valor, porque su precio es bajo.

**- ¿Al manifestarse contra un McDonald's señaló al enemigo?**

- Fue el símbolo de una visión que no respetaba la diversidad. Querían ocupar lugares históricos, un local en la Piazza Navona, cuando la riqueza

del mundo es la diversidad. Ojo, puede haber hamburguesas de calidad excelente, diría lo mismo si sirvieran espagueti..

**- ¿Se puede comer slow la fast food?**

- Sí. Cuidado, ¿por qué tomamos esa categoría como referencia? Porque la fast food provoca una homogeneización, pero yo no me siento cinco horas a la mesa, sería estúpido hacerlo. La slow food es una medicina homeopática que se toma en pequeñas dosis.

**- Es una delicia comer fresas fuera de estación.**

- Si todo se come fuera de estación, las generaciones futuras nunca conocerán los productos de temporada. Nuestra vida se compone de estaciones, y es un placer esperar a la que supone cada producto concreto.

**- Europa sostiene que nuestra comida ya es buena, limpia y justa.**

- La situación agrícola en la Unión europea es desastrosa. O cambia, o camina hacia el fin dramático de la civilización campesina de Europa.

**- ¿Los indignados comen slow?**

- Los he visto en la Puerta del Sol. Desconozco su relación con los alimentos, pero podríamos encontrar un terreno común. Me siento más cercano a ellos que a los banqueros. Tampoco veo muchos agricultores indignados, y les convendría.

**- ¿La gastronomía da la felicidad?**

- Sí. Con el equilibrio entre saber y placer, dos derechos humanos, se alcanza un trozo de felicidad, que no puede comerse entera. Un gastrónomo no ambientalista es estúpido. Un ecologista no gastrónomo es triste.

**- 'No quiero ser fundamentalista', ¿corre riesgo?**

- Todos nosotros los católicos corremos este riesgo. Nos hemos de educar en la tolerancia, en escuchar y en tener humildad, porque sueles equivocarte cuando crees que tienes razón.