

A VIDA NAS TERRAS DO ULLA A COMEZOS DO SÉCULO XX

Uxio Fuentes



Traballos cotiás durante todo o ano

Na casa do campo de principios do século XX todos os membros debían seguir unha rutina de tarefas diarias. Nesta época os roles estaban moi definidos e diferenciados por sexo e por idade. Nunha casa tipo convivían os avós cos seus fillos e fillas, xenros e noras e toda unha prole de rapazada que tan pronto podía, era incorporada como man de obra na casa.

Os nenos apenas asistían á escola e tan pronto como era posible empezaban a traballar como aprendices de mestres dos diferentes oficios:

Carpinteiro	Aserrador
Canteiro	Cañeiro
Carreteiro	Pulpeiro
Xastre	Panadeiro
Costureira	Albeite
Taberneiro	Barbeiro
Capador	Compoñedor
Feirante	Monteiro
Ferrador	Rosquilleira
Ferreiro	Matachín
Xornaleiro	Piñeiro
Zoqueiro	Músico
Muiñeiro	Cura
Cesteiro	Mestre
Colchoeiro	etc.

Como viña dicindo, todos os membros da familia a excepción dos que tiñan un oficio, debían participar das labores da casa, da gandeiría e da labranza:

	home	**muller**	**nenos**	**vellos**
Pañar herba	X	X		
Coller molime (toxo)	X			X
Pastoreo (vacas pola corda)			X	X
Xuntar leña pa lareira	X		X	X
Sacar auga do pozo	X	X	X	X
Cocedura do pan	X	X		X
Amañar roupa zurcido		X		X
Lavar roupa		X		X
Ir ó muiño	X			
Mantemento de ferramenta	X			X
Barrer		X	X	X
Cociñar		X		X
Coidar gando	X			X
Coidar vellos		X		
Vender no mercado		X		X
Tornar a auga	X			
Coidar nenos		X		X
Muxir o gando	X	X		X

Como se pode ver, a meirande parte das labores domésticas recaían sobre a muller. Centrarémonos nas facetas da alimentación e o coidado da roupa.

Imos ver polo miúdo algunha das receitas e produtos máis recorridas e usuais dentro do reducido repertorio da época:

Facer o caldo: no pote ou no caldeiro da lareira, colgados da ”gramalleira” (soporte xiratorio situado nun lateral da lareira, da que pendura unha cadea con un gancho para suxeitar o pote ou o caldeiro sobre o lume) con lume de leña por debaixo, botase auga a quentar, fabas, unto e carne de porco (salgado do baño)para que ferva. Antes de que a carne estea cocida, retírase e resérvase aparte . Tamén se quita o unto. Bótanse as patacas a cocer. Un pouco máis tarde bótase a verdura (pode ser grelos, verza ou repolo)e déixase cocer sobre un cuarto de hora. rectifícase de sal e engádese a carne que tiñamos reservada en morno (o unto xa non se volve a botar). Toda esta operación ocupa sobre dúas horas. Listo. Para que se conserve é preciso fervelo todos os días. A maneira de consumilo é tomar o primeiro día a” bastura” (patacas, verdura e carne) en prato, e logo os seguintes días a modo de sopa en cunca, podendo ser como prato único, como primeiro ou como segundo, dependendo do costume. Tamén se acostumaba a engadir pan de millo na cunca do caldo para engordar a auga e darlle consistencia.

Bolos do pote: Era costume facer unhas bólas de masa de millo e centeo con auga do caldo ou do cocido. Dentro podían levar liscos de carne e cebola fritida. Unha vez feitas as bólas de masa coas mans,

botábanse na pota, pote ou caldeiro a cocer e servían de acompañamento.

Guisos: Con carne de porco ou polo, patacas, algo de pasta, pementón, colorante e unha cullerada de graxa. Todo isto en tarteira de barro a lume lento.

Bacallau: Con patacas e rustrido. Moi usado a diario e tamén cando se facían traballos como a raia, a malla ou o palleiro e se xuntaban moitos comensais.

Empanada: De bacallau ou chourizo

Patacas fritas: En graxa. Contan os vellos que as tixolas duraban pouco porque o aceite a penas se usaba.

Tortilla de patacas: Pode ser con cebola ou con chourizo. Pola Pascua, coincidindo coa maior abundancia de ovos tamén se acostumaba facer tortillas de ovos e chourizo sen patacas.

Rixóns de touciño: Feitos na tixola a lume lento.

Rixóns: Feitos na pota cando a matanza. As frevas que quedaban despois de reducir o touciño do porco nunha pota a lume lento por varias horas, eran prensadas e escorridas. Na pota solo quedaba a graxa que tamén se gardaba. Esta graxa tería infinidade de aplicacións (conservación de chourizos, como sustituto do aceite para fritir, para uso terapéutico en fregas, para engraxar o eixo do carro, como conservante...)

Chourizos: Feitos coa carne da matanza e coas propias tripas do porco, previamente devanadas e

limpas. Curados no lume da lareira e logo gardados en graxa de porco para a súa conservación.

Morcillas: Embutido cocido a base de sangre do porco que se fai no tempo da matanza.

Patacas cocidas con repolo e rustrido: Tamén se podía acompañar con chourizo cocido ou fritido.

Xamón: salgado no baño de salgar e logo curado con pementón.

Castañas: Cocidas con fiuncho ou asadas en tixola enriba dunha trepia na lareira.

Ovos: Aínda que escasos porque maiormente eran para vender.

Queixo: (polas festas e polo tempo da sega e a malla)

Sardiñas salgadas: das que se vendían en barrica de pau.

Papas: feitas con fariña de millo sirgada (peneirada moi fina) con leite ou con auga ou mestura.

Pan fervido: Fervendo pan en auga e botando por arriba leite ou graxa de rixóns.

Peixe: Dúas veces na semana. Era a *sardiñeira* a encargada de traer o peixe (bacallaus, xurelos, sardiñas, xoubas, fanecas, tranchos, potes, chipiróns, pescada, pescadillas, etc.) Non resultaba caro dado o esforzo que supuña o reparto. Curiosamente, a peixeira viña cargada co peixe nunha panela sobre a cabeza e volvía cargada con cousas que ía trocando polas casas das clientas (ovos, patacas, pan de millo,

etc.) Nalgunhas casas dábanlle unha cunca de caldo para pasar o frío. Ela a cambio facía unha rebaixa no prezo ou limpaba o peixe con moito agrado mentres contaban un conto.

Tamén os berberecheiros percorrían as terras da Ulla con carros de cabalo un día por semana vendendo berberechos. Resultaban moi baratos. A venta era por medida (unha caixa de madeira)

Hortalizas e froitas: De temporada

Filloas: Feitas no filloeiro sobre a lareira con lume de garabullos, faisca, carozos ou fentos. Podían ser de filloeiro ou da pedra. Calquera delas, feita con almoado e moita paciencia.

Postres doces (en festas): Filloas, chulas, orellas, biscoito, rosca pola Pascua, arroz con leite e canela, mazá asada, queixo e marmelo.



Muller facendo filloas no filloeiro

Bebidas: Auga, viño do país, leite, destilados e café. Cervexa e gaseosa ou refrescos de maneira ocasionalmente, sobre todo polas festas)

Comento como anécdota que nunha ocasión me contaba miña aboa que o día do seu casamento recibeu como regalo entre outras cousas, un molete grande de pan de trigo que foi moi estimado.

Agora repasamos algún aspecto relacionado coa elaboración e os coidados da roupa:

Lavar a roupa: Facíase no río ou no pilón ou lavadoiro fregando con xabón (podendo ser mercado ou feito na casa con graxas animais) e auga varias veces. Logo botase a clareo estendida no campo sobre a herba. Recollela, pasala novamente por auga limpa, retorcela e estendela a secar. Cando está seca pasarlle o ferro ás prendas máis especiais.

Amidonar: Base de amidón que se mestura con auga na que se sumerxe a prenda (cuellos de camisa, enaguas, manteles e roupas de igrexa). Logo de pasar o ferro mentres está húmida acaba adquirindo a debida consistencia.

A roupa gardábase, logo de estar ben seca dentro de baúles, sobre todo roupas de festa como panos de oito puntas, cachemira, enaguas, dengues, refaixos, mantelos, chambras, medias, xustillos, etc.

A roupa de menor categoría gardábase en perchas e colgadores (traxes de home, sombreiros, garabatas, etc.)

A costureira: Facían a maioría das prendas que usaba a xente da época. Acostumábanse a chamar cada dous ou tres meses para facer os traballos de costura de toda a familia. A costureira acudía ás casas de clientes coa máquina de man sobre a cabeza.

Era solo a oficial a que falaba coas persoas da casa mentres que as aprendices mantíñanse en silencio e fora de toda conversa.

Dependendo do traballo que houbera contratábanse por días.

Ó final da xornada, a costureira (entre día e noite)volta para a súa casa. Nos días de choiva, as costureiras esperaban o escampo da tardiña para voltar á casa. De aquí ven o dito “escampo da costureira”.

O traballo consistía en compoñer as prendas desgastadas ou rotas con remendos e arreglos, e tamén en facer novas prendas a partir de telas e retales que lle facilitaba a dona da casa.

O xastre: Non acude normalmente ás casas dos clientes. Máis ben era o cliente o que se acercaba á xastrería (podía levar a tela ou escollela no propio establecemento), tendo que ir varias veces para tomar medidas e probas.

Zoqueiro: Tan importante como a roupa é o calzado. Por iso non debemos esquecer o traballo do zoqueiro, que tanto na súa casa como desprazándose á dos clientes era o encargado de facer zocos para toda a familia.

Traballos de tempada

Xaneiro

Allos

Viña (arranxar as madeiras, podar e atar)

Empresado e estercado das herbeiras

Cavar o monte e sementar toxo

Caña (augardente)

Febreiro

Prosigue o podado e atado de viñas

Podado e enxertos de froiteiras

Poñer patacas de cedo

Facer o loro

Marzo

Resacar o viño

Botar porrales

Recoller os nabos para a semente

Abril

Mallar o millo

Poñer patacas de tarde

Maio

Sementar o millo e as fabas

Coller o molime (toxo)de maio

Xuño

Sementeira do millo serodio ou “resteva” (espigas negras e brancas)

Sementeira do trigo e o centeo

Primeiro sacho do millo (Decruar)

Segundo sacho do millo (Arrendar), aproveitase para “rarear”, é dicir, arrancar as plantas de millo sobrantes.

Sementar a “pabenla”

Sulfatar viña e patacas

Xullo

Raer a herba seca

Raer o trigo e o centeo

Facer os medeiros

Mallar e facer o palleiro

Sulfatar a viña

Agosto

Regar o millo

Pañar as patacas

Mallar os nabos e as coles gardados para a semente

Sementar os nabos e as coles

Setembro

Mazas

Castañas

Outubro

Recoller e esfollar o millo

Gardar as espigas no hórreo

Fustalla (preparar os fustes, tinallas, lagar e bodega)

Vendima

Facer o viño

Gardar o bagazo para facer a caña

Novembro

Sementar trigo e centeo

Matanza

Decembro

Plantar as coles

Pañar os vimbios

Facer cestos e arranxar o canizo.

(Durante todo o ano prestábase moita atención ás lúas para calquera traballo de importancia, evitando as fases de "crecente " e "chea")

Casa típica da zona do Ulla

Foron moitas as transformacións a que se veu sometida a estrutura da vivenda tradicional na zona do Ulla. Os cambios veñen determinados polo progreso e polas modas. Moitas vivendas carecían de cheminea e o fume da lareira saía polo medio das tellas. Tampouco tiñan cuarto de baño senón un burato no ”sobrado” por onde os habitantes facían as súas necesidades, caendo as defecacións directamente nas cortes do gando. O nome de sobrado ven precisamente por ser unha estancia que se atopa enriba ou sobre outra. Habitualmente as casas tiñan unha porta de entrada grande para permitir o paso do gando. As cortes eran as estancias onde durmía o gando. Arriba estaba o sobrado, onde durmía a xente da casa, aproveitando o calor dos animais. Unha distribución moi corrente era un corredor amplo que dividía a parte baixa da casa, tendo dun lado as cortes e polo outro a cociña. Unhas escaleiras comunicaban a parte baixa co sobrado onde se atopaba outro corredor e os cuartos. Arriba o faiado. En casos tiña acceso por escaleiras e noutros por unha trampilla. O faiado cumpre unha función de almacén, polo que eran moi frecuentado polos ratos.

Co paso do tempo, faise cambota e cheminea sobre a lareira para recoller o fume. As cortes do gando deixan o seu espazo a estancias dedicadas a comedor. Constrúense cuartos de baño. O gando é trasladado a alpendres anexos á casa, onde se garda o carro, apeiros e demais ferramentas.

Os canteiros facían a estrutura da casa que se compón de paredes exteriores de pedra. O resto do traballo xa era cousa dos carpinteiros: vigas, puntóns e táboas no piso do sobrado e no faiado. No tellado vigas e tixeiras (formando as cerchas), tercios (unindo as tixeiras), cangos e ripas sobre as que

asentan as tellas de barro. As divisións interiores eran de madeira ou de barrotillo (entramado de barrotes de madeira e area con cal). Portas, ventás, contras e demais eran feitos tamén polos carpinteiros na propia obra ata o remate.

Co tempo, tanto as paredes exteriores como as interiores eran recebadas e caleadas incrementando de maneira notable a luminosidade da vivenda.

Xa está lista para habitar.

Aproveitábase a luz do día. Pola noite empregábanse candis de aceite ou de gas.

A luz eléctrica chega ás casas a mediados do século XX. Fanse as primeiras acometidas con postes de escasa duración e dous cables de cobre que rompían bastante a miúdo. A tensión era en principio de 110 voltios, logo 125, logo 150, ata chegar ós 220v actuais. Fanse tamén as primeiras instalacións nas casas co seu correspondente contador , machete interruptor, cableado, chaves da luz e lámpadas. Co tempo aparecen os primeiros aparellos eléctricos como os aparellos de radio, logo o ferro de pasar (plancha) e pouco a pouco os demais artiluxios que coñecemos.

Tamén o subministro de auga evolucionou ó longo do tempo. Empezando por levar auga a diario dende o pozo á casa en caldeiros para encher a “sella”(depósito de madeira colocado preto do fregadeiro) e a pota. Para o aseo enchíase un barreño con auga quentada na pota da lareira e usábase xabón. Os que tiñan a posibilidade de traer auga dende unha mina elevada xa desfrutaban de auga corrente na billa.

A cociña é a estancia onde se pasa o mais do tempo. Debe ter forno, vertedeiro (fregadeiro), artesa, baño de salgar, un

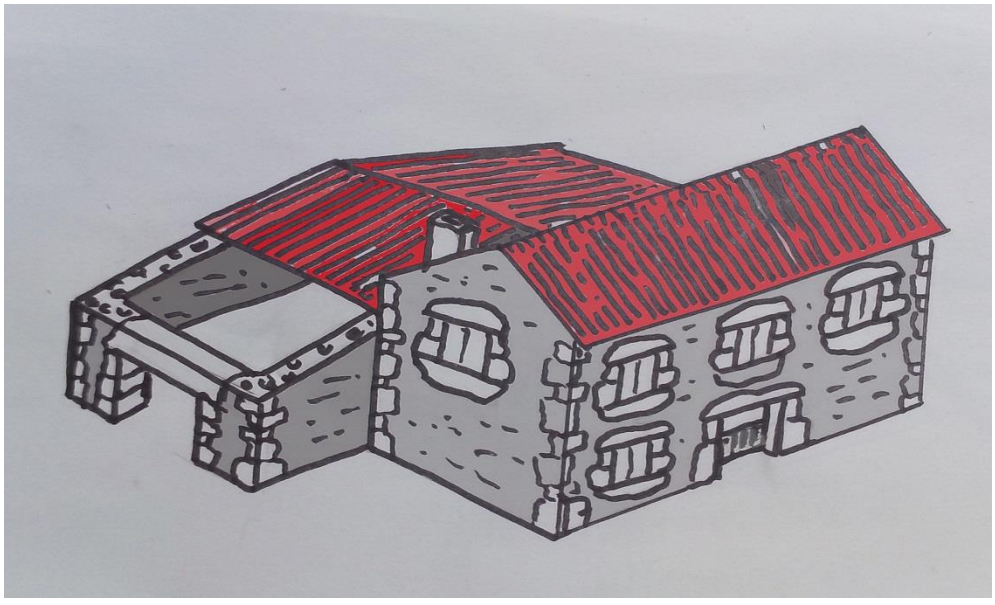
estante para o aparello de radio, mesa ampla e robusta, cadeiras ou bancos, un moble para a louza, despensa e lareira. Máis pa diante chegan as cociñas de ferro (económica) e logo as de butano.

O comedor solo se usaba para as festas, coa súa mesa, cadeiras e “chinero” para a louza fina. Tamén podía haber un reloxo de parede.

Outra das estancias da parte de abaixo, preferiblemente fresca e pouca luz, era destinada a bodega onde se gardaban os fustes de viño e garrafas de auga ardente.

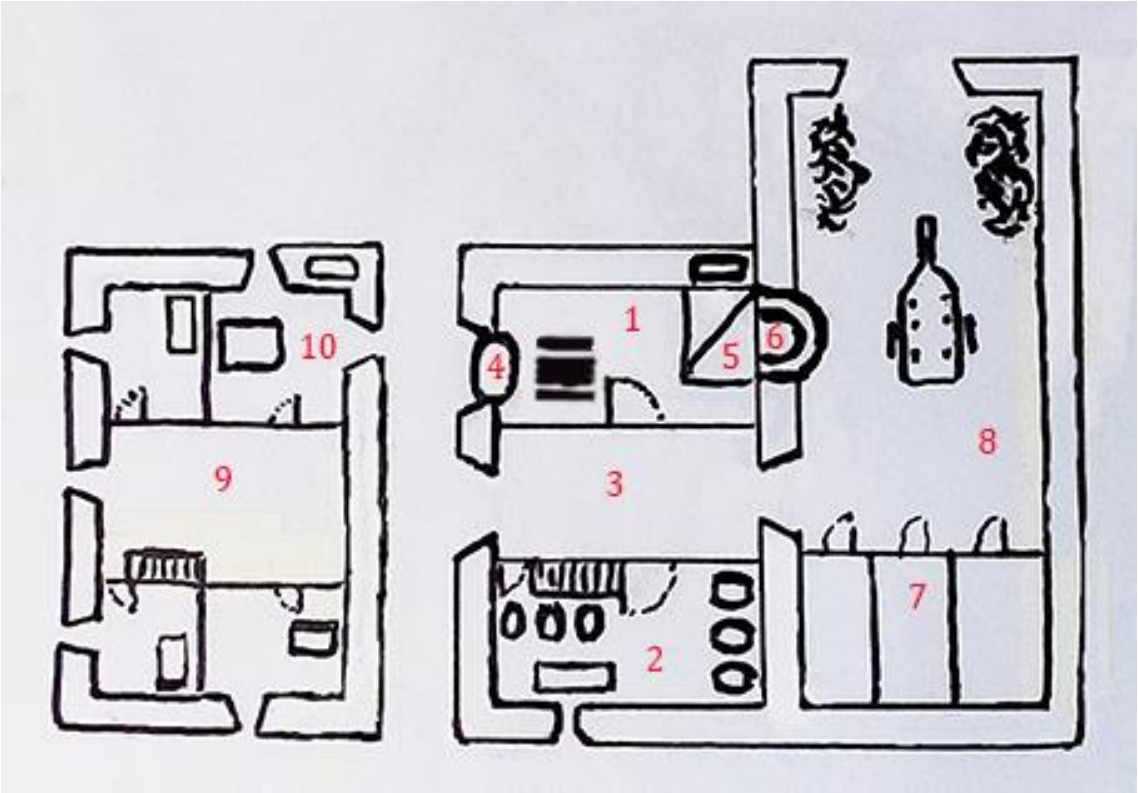
Subindo as escaleiras accedemos ós cuartos. Hai unha cama de madeira con colchón recheo de folla de millo ou lá de ovella. Sabanas de liño, manta de lá de ovella e colcha tamén de lá. E un roupeiro de madeira que pode ter un espello. Pode haber unha cadeira e un crucifixo na cabeceira da cama. Se hai nenos pequenos pode haber un berce.

O faiado pódese empregar como almacén de patacas ou “trasteiro”.



Casa popular da zona do Ulla

Esquerda planta alta. Dereita planta baixa.



1- cociña 2- bodega 3- corredor baixo 4- fregadeiro 5- lareira 6- forno

7- cortes do gando 8- quinteiro 9-corredor de arriba 10- cuartos

O hórreo

O almacén onde se garda a colleita para preservala da humidade e dos ratos. Feito de pedra e madeira. Cuberto con tella. Estancia moi ventilada para facilitar o paso do aire e propiciar o secado dos froitos que nel se gardan. Soportado por columnas con tornarratos para evitar que os ratos entren no hórreo subindo polas columnas. Outra medida de seguridade é retirar a escaleira cando rematas a tarefa. Por iso os hórreos non teñen escaleiras fixas. Principalmente usábase para gardar o millo ate o tempo de mallar. Logo xa quedaba libre para gardar outras cousas como fabas, nabos, noces, castañas, etc.



Vista do interior



Típico hórreo de tres claros

O muíño de auga na zona do Ulla.

Dende a prehistoria a xente tivo a necesidade de moer o gran e transformalo en fariña para cociñar, face-lo pan ou alimentar os animais.

Nun primeiro momento a operación facíase á man, golpeando o froito con un obxecto de pedra ou madeira sobre outro. Máis tarde aparecen muíños de man, dos que destacan dous tipos:

1.- Mediante un movemento de vaivén dun rolete de pedra sobre outra pedra plana, esmagando os grans de froito que se transforman en fariña.

2.-Este outro caso componse dunha pedra redonda fixa que fai de base ou pé, e outra tamén redonda ou capa, na que se mete un pau a modo de manubrio e coa man faise xirar sobre a base. ten un burato no centro da pedra superior por onde se bota o gran, saíndo a fariña entre as dúas pedras. Este tipo de inxenio será o que vai dar paso ó muíño impulsado pola forza da auga.

A aparición do muiño impulsado por auga representa un avance importantísimo, disminuindo o esforzo e o tempo empregado para moer.

Nos sitios onde abundan os ríos é moi doado atopar restos de construcións que albergaban muíños movidos por auga (xa son poucos os que inda funcionan). A proliferación destes muíños é notoria, sendo a auga unha forma de enerxía barata, limpa e inesgotable.

A propiedade dun muíño nunha casa representaba un seguro de vida para o seu dono, posto que o resto de veciños acudían

a este para poder moer. Tamén deste xeito convértese nun punto de contacto e de reunión onde se comentaban as novas do momento e se producían as máis diversas relacións sociais.

O dono (muiñeiro), percibía unha compensación polo seu traballo, tanto en diñeiro como en especie ou en "maquía", sendo esta última moi empregada e que consiste en que tomaba como pago unha parte xa estipulada do gran que se moía.

O mantemento dos muíños era realizado polos propios usuarios, tendo en conta a simplicidade do mecanismo e as escasas avarías, así como a habilidade das xentes que decotío estaban en contacto con infinidade de apeiros e útiles de traballo. No caso de que o muíño fose comunitario (de varios propietarios), o seu uso regulábase por quendas.

Coa posterior chegada da electricidade, e por tanto dos motores eléctricos, os muíños de auga acaban quedando en desuso, abandoados, esquecidos, saqueados e na súa maioría desaparecendo. Hoxe en día aínda se conserva algún en funcionamento, convertidos en museo e verdadeira testemuña dun esplendoroso pasado.

Para coñecer un muíño é preciso saber cales son os elementos que o compoñen e como funcionan en conxunto. De seguido pasamos a describir cada unha desas partes.

ELEMENTOS DO MUÍÑO DE AUGA DA ULLA

1-CAPA:

Pedra redonda que xira sobre o *pé* (tamén de pedra). No centro ten un burato por onde entra o gran. Nese mesmo burato atópanse dúas entallas nas que se inserta a *segorella*, da que recibe o movemento.

2-PÉ:

É a pedra fixa sobre a que xira a *capa*. Considerase a base do mecanismo e está pousada directamente no chan. O gran que entra a través do ollo da capa, resulta triturado ó pasar entre a *capa* e o *pé*, saíndo xa convertido en fariña arredor do *pé*. A súa forma é redonda en forma de cilindro do mesmo diámetro da *capa* e pouco menos dun metro de alto. Ten un burato no seu centro, onde vai aloxada a *buxa*.

3-BUXA:

Peza de madeira cilíndrica que se inserta a presión no burato central do *pé*. Esta é atravesada e fai de guía para o xiro do *beo*.

4-SEGORELLA:

Peza de ferro que se acopla nas entallas da cara inferior do burato central da *capa*. A misión desta peza é, ao mesmo tempo transmitirlle movemento e centrar a *capa*. Recibe o movemento a través do *beo* que se acopla á *segorella* nun burato cadrado que ten esta no seu centro. Por outra banda, o centrado resulta do axuste da *segorella* nas referidas entallas inferiores da *capa*.

5-BEO:

Eixe de ferro que xira no interior da *buxa*. O extremo superior presenta unha forma cadrada e cónica que se acopla no burato cadrado da *segorella*. O extremo inferior está aplastado en forma de cuña alongada para ser ensamblada na *vara* por medio de dous aneis de ferro.

6- VARA:

Elemento de madeira que une o *beo* co *rodicio*. Ten forma cónica con unha ranura no extremo superior na que se inserta a cuña do beo e son prensadas por medio de dous aneis de ferro. Na parte intermedio- inferior presenta forma hexagonal que encaixa no centro do *rodicio* e no extremo inferior ten un oco onde se aloxa o *ovo.* Normalmente constrúense de madeira de pino verde (como a maioría das pezas de madeira do muíño), e que estando en permanente contacto coa auga, ten unha considerable duración.

7-OVO:

Pequena pedra de seixo branco, fixada no extremo inferior da vara. Ten a misión de facer de apoio e xiro sobre a "ra" que é tamén de pedra e na que se apoia soportando o peso da *vara*, *beo, segorella* e *capa*. O desgaste entre estas dúas pezas de pedra é mínimo debido a que están en permanente contacto coa auga facendo de refrixerante e acadando un excelente pulido entre elas.

8-RAN:

Pedra fixa con forma cóncava na súa cara superior sobre a que xira o *ovo*. Asentase sobre unha viga de madeira denominada *mesa*.

9-MESA:

Forte viga de madeira colocada horizontalmente e apoiada nun extremo sobre unha pedra e soportada no outro extremo pola *cruz*. Soporta a ra e sobre esta, o peso de todos os elementos que xiran no mecanismo.

10-CRUZ:

Elemento de madeira consistente nun longo pau que suxeita a *mesa* no seu extremo inferior e que cruza o piso do muíño, tendo insertado no seu extremo superior un traveseiro tamén de madeira. É o encargado de regular a altura a que debe traballar a *capa*, e polo tanto a separación entre esta e o *pé*. Esta regulación é básica para lograr que a fariña saia máis fina (capa baixa) ou máis gorda (capa alta). Lograse esta regulación pola acción de dúas cuñas intercaladas entre o chan do muiño e o traveseiro da *cruz.*

11-CUÑAS:

Serven para regular a altura da *cruz* e tamén de apoio para todo o peso que esta soporta e, por tanto regulan a separación entre o *pé* e a *capa*. O movemento das *cuñas* realizase mediante unha panca.

12-MOEGA:

Caixa de madeira a modo de funil na que se deposita o gran. Sostida por dous carrís de madeira colocados no teito do muiño. Sobre estes carrís movese a *moega* adiante e atrás, facilitando a extracción da *capa* para traballos de mantemento e tamén para o axuste da *quenlle* sobre o ollo da *capa* onde debe ir caendo o gran.

13-QUENLLE:

Canle no que cae o gran dende a moega e polo que se desliza ata o ollo da capa para ser moído. Está suxeitada na parte inferior da moega por medio dun eixe, e regulada a súa pendente mediante unha madeira perforada e un pasador.

14-TINXIDOIRO:

Elemento de madeira fixado na *quenlle* e que vai rozando constantemente na parte superior da *capa*, transmitindo vibración á *quenlle* para facilitar o deslizamento do gran.

15-CAIXÓN:

Recolledor circular que se coloca arredor do pé do muiño para recoller a fariña que vai saíndo de entre as pedras. Ten un postigo por onde se saca a fariña e se enche nos sacos. Tamén ten unha parte desmontable para facilitar o mantemento e as reparacións que se precisen.

16-RODICIO:

Elemento circular de madeira ou de ferro, que recibindo o impulso da auga chocando contra as súas aspas ou *penas*, produce o xiro e movemento do conxunto.

17-PENA:

Cada unha das *aspas* que compoñen o rodicio.

18-CANLE:

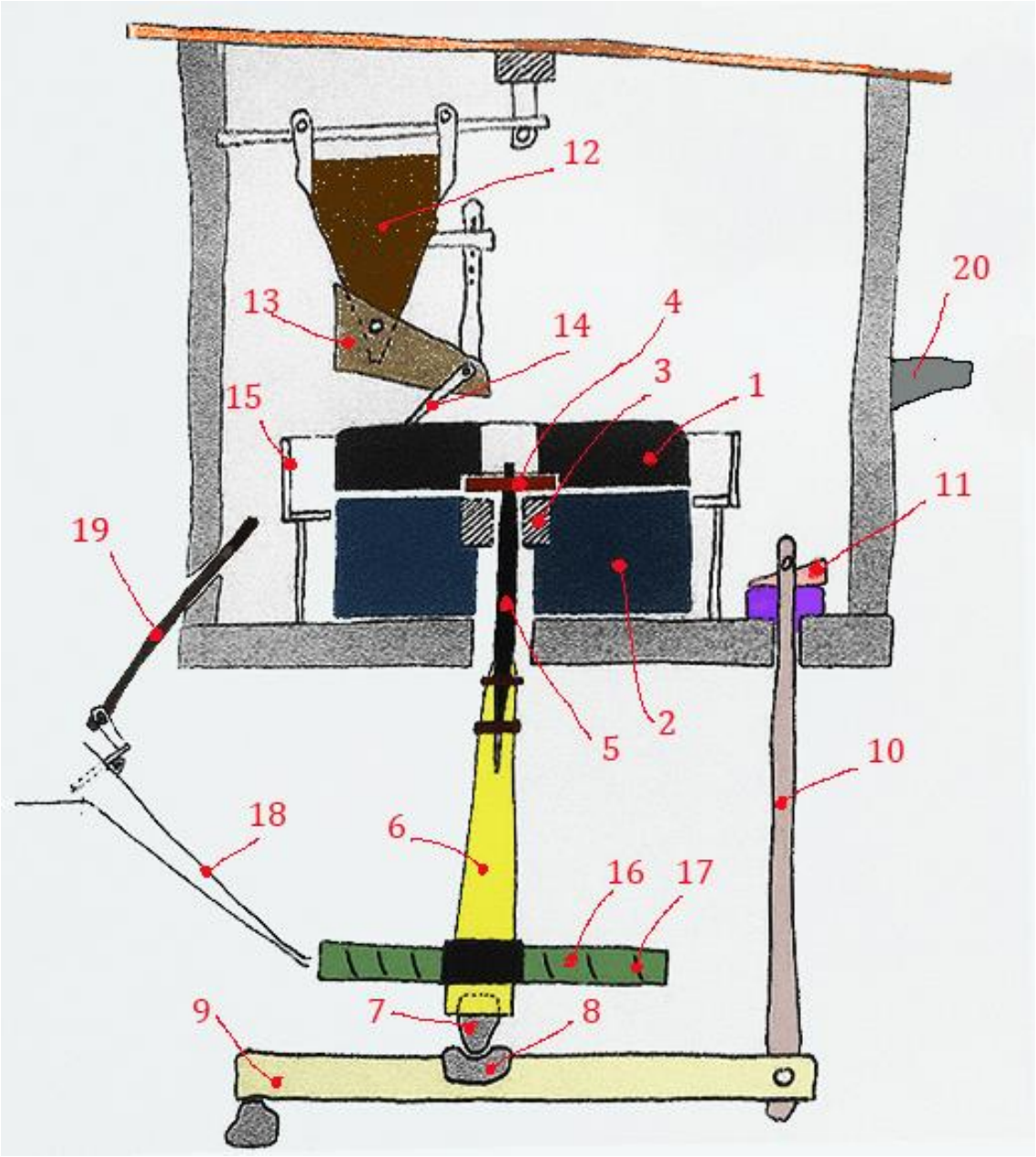
Canal sobre o que se precipita a auga contra as *penas*.

19-AFERIDEIRO:

Elemento que se coloca dentro da canle co fin de regular o paso da auga cara o rodicio. Tamén para efectuar o paro ou a posta en marcha do sistema. Consiste nunha táboa que se axusta á forma interior da canle e que se manexa dende o interior do muiño por medio dun longo pau.

20-POUSADOIRO:

Estante onde se descargaban os sacos do *gran* .



Esquema das principais partes que compoñen un muíño tradicional da zona do Ulla.

Unha vez miradas as distintas partes que compoñen o muiño e a súa función dentro do conxunto, pasamos a describir o "argot" máis característico que rodea o mundo do muiño:

- Atacar a buxa: Poñer cuñas na *buxa* cando esta presenta desgaste, co propósito de axustala ao *beo*.

- Aferir: Parar o muiño.

- Picar a capa: Darlle a rugosidade precisa á capa na súa cara inferior usando un pico axeitado para este fin.

- Apear: Cando o nivel da auga supera o rodicio facendo que este se pare. ocorre en tempo de moita chuvia e grandes cheas nos ríos.

- Emboutar: Movemento máis lento do normal ou nulo debido á acumulación de fariña entre as dúas pedras a causa, normalmente da excesiva humidade do gran.

- Maquía: Cantidade establecida de gran que cobra o muiñeiro por usar o muiño. Usaban unha caixa de madeira coa que o muiñeiro sacaba unha medida antes de comezar o proceso da moenda.

Outros tipos de muiño:

- De cubo. A canle é substituída por un depósito de grandes dimensións que se enche de auga. Esta sae a presión por un picho estreito practicado na parte inferior do depósito e incide directamente sobre o rodicio.. Unha panca acciona a válvula que abre ou

pecha a saída da auga polo picho provocando o movemento ou a parada do muíño.

- Albeiro. Dispón dunha capa especial para moer o trigo. O picado da capa realizase mediante sucos radiais.

- Muíños dobres. Dous mecanismos dentro dun mesmo muíño comparten a mesma canle. Nestes casos cada muíño vai ter un sentido de xiro distinto.

Son innumerables as cantigas e coplas relacionadas co mundo do muíño:

Fun ó muíño con Paula,
fun ó muíño con ela,
fun ó muíño con Paula
e durmín nos brazos dela.

Fun ó muíño con Paula,
fun ó muíño con ela,
fun ó muíño con Paula,
fun en paz e vin en guerra.

Unha noite no muíño,
unha noite non é nada;
con dúas rapazas solteiras,
esa si que é muiñada.

Unha noite no muíño
cun fato de nenas novas;
elas todas en camisa
e eu no medio en cirolas.

ou tamén:

Unha noite no muíño, unha noite non é nada
unha semaniña enteira, esa si que é muiñada.

Deus cho pague churrusqueira,
téñocho que agradecer,
cando vou ao teu muíño
sempre me deixas moer. BIS
Deus cho pague churrusqueira

Túa nai por me casar, teu pai por me dar o dote
armaron unha porfía, rompéronlle os pés ó pote.

E refráns:

Cambiarás de muiñeiro pero non de ladrón.

–

Muíño parado non gaña maquía.

–

O abade e o veciño moen no mesmo muíño.

–

Auga parada non move muíño.

–

Cada un torna a auga po seu muíño aínda que deixe seco o do veciño.

Coidado de animais

O gando: Unha das actividades principais dunha casa de labranza era o coidado do gando, do que se obtiña leite, a venta de algunha cría e servían para o tiro do carro e apeiros.

Tanto as vacas como os bois consumían gran cantidade de alimento (herba verde todos os días, herba seca e palla en tempo de moita chuvia). Todos os días era preciso muxir as vacas e estrar as cortes, polo que facía falta moito molime. Cando era preciso retirábase o esterco e levábase no carro para estercar as leiras.

A chegada dunha cría (cucho), era unha bendición para a casa pois supuña unha entrada económica cando se vendía.

Cabalo, besta, burro, mula: Para desprazamentos (ir ó muiño, ir á feira, ir ó médico, etc.)

Ovellas, carneiros e cabras: Moi apreciadas pola lá e pola carne.

O Porco: O aporte principal de carne para todo o ano.

Galiñas: Ovos e carne.

Coellos: Carne.

O can : Tiña a función de disuadir e avisar cos seus ladridos da presencia de estraños, o que se entendía como “dar a xente” e “gardar a casa”. En casos tamén gardaban as ovellas.

Gatos: Moi importantes para manter alonxados e eliminar ós roedores.

Ferramentas de Man

É tan ampla a gama das ferramentas de man empregadas na zona do Ulla que só nos vamos centrar nas máis usuais. De todos modos é ben dicir que para cada labor había ferramentas específicas. A maioría non tiña ningún tipo de mantemento salvo o cambio dos mangos cando rompían. En cambio outras debían ser afiadas ou carabuñadas (estirado da folla de corte en frío), mentres outras debían ser tratadas en quente polo ferreiro para soldaduras, recheados ou temperados.

Forcadas: poden se de ferro ou de pau, de tres , catro ou cinco gallos con mango. Son empregadas para cargar.

Gadaña: Para segar herba. debe ser afiada cada pouco con pedra. E debe ser carabuñada cando vai gastando a folla.

Legón: Utensilio de ferro con mango para cavar. Máis grande que a legoña.

Legoña: De ferro con mango de madeira. Máis pequena que o legón. Usada para cavar e sachar.

Fouce: Folla curva grande de ferro con mango longo para usar coas dúas mans. Empregada para rozar maleza.

Fouciño: Folla curva pequena de ferro con mango pequeno para usar cunha soa man. Para cortar herba e palla.

Angazo: De ferro e madeira ou totalmente de madeira. Un longo mango sostén un traveseiro con

moitos dentes en fila. Usado para xuntar herba e achanzar.

Eixada: Folla transversal de aceiro afiada na zona de traballo, con mango longo de madeira. Usada para pañar toxo e molime.



Ate aquí a descrición das ferramentas máis empregadas na época. Sen embargo non quero esquecerme dun elemento moi usado e feito á man como é o "cesto". Este é feito de lamas de madeira trenzadas con vimbios e rematado con un aro de madeira. Usado para transportar cousas pequenas de forma manual (mazás, patacas, froitas, pequenas pedras, castañas, etc.)

Hai moitas variantes tanto de materiais como de tamaños e formas. Tamén hai cestas (mais grande que o cesto, con dúas asas) que poden ser feitas de vimbios ou lamas de madeira (vergas). Eran levadas por dúas persoas ou só por unha

enriba da cabeza sobre un molido. Os mesmos usos que o cesto pero con maior capacidade e, por suposto, maior peso.

Estes elementos eran feitos polos cesteiros, que habilmente trenzaban o material. Non só facían cestos senón artigos para pesca, abanos para avivar o lume, canastos, panelas, etc.

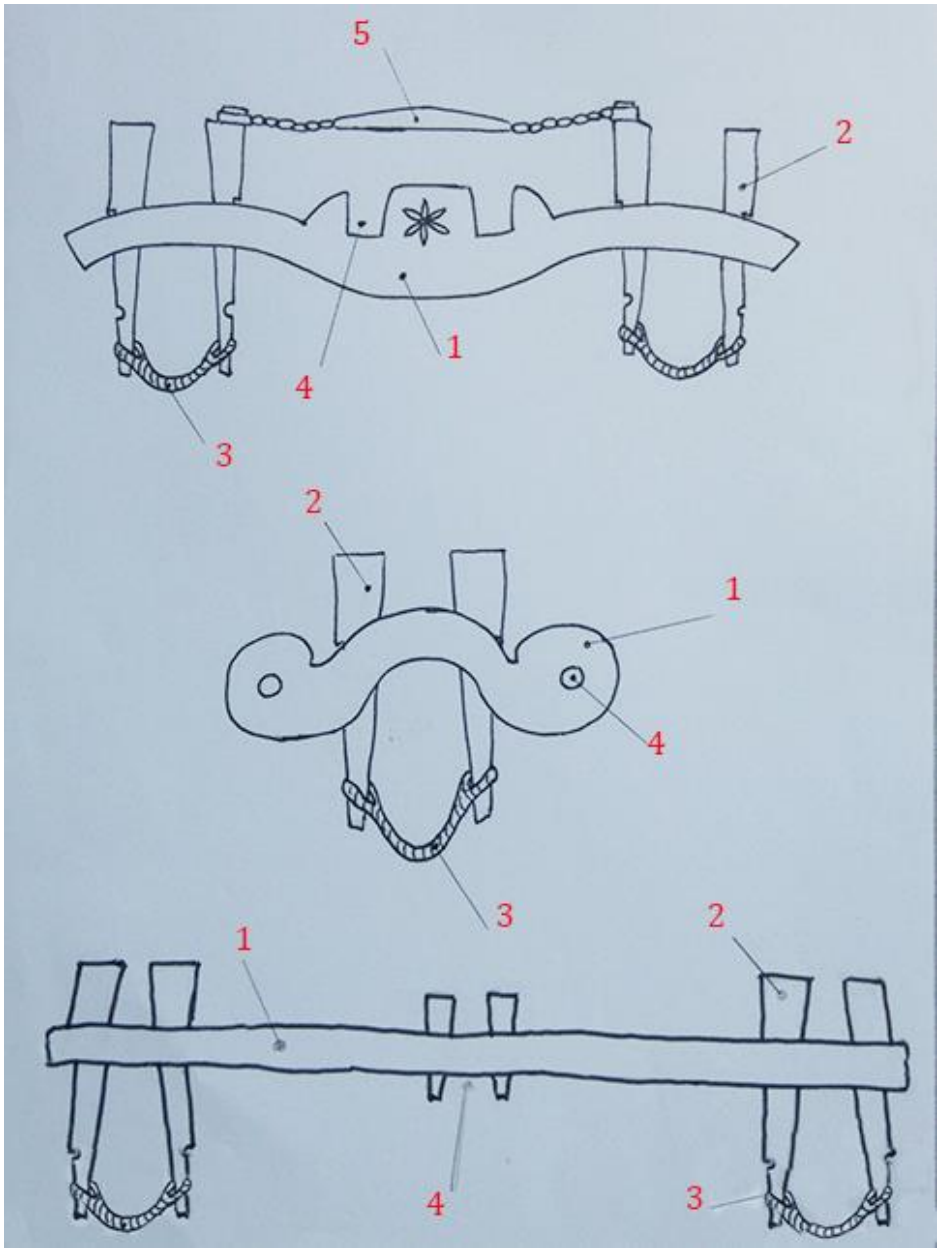
Este material era vendido nas feiras polo propio cesteiro.



Cesteiro tecendo un cesto de vimbios.

O Xugo

Peza fundamental para efectuar o tiro de apeiros por animais. A súa misión é conectar os animais de tiro a calquera dos distintos apeiros de labranza. Poden ser para un animal (para pasar por sitios estreitos ou por un rego) ou de dous animais (o convencional para o carro, arado, sachadora, grade, canizo, etc. ou outro tipo máis longo para sitios máis anchos como por exemplo os regos do millo)



1- Corpo do xugo 2- Cangallas 3- Barbillas 4- Punto de tiro 5- Barbillón

Entre as partes do xugo temos :

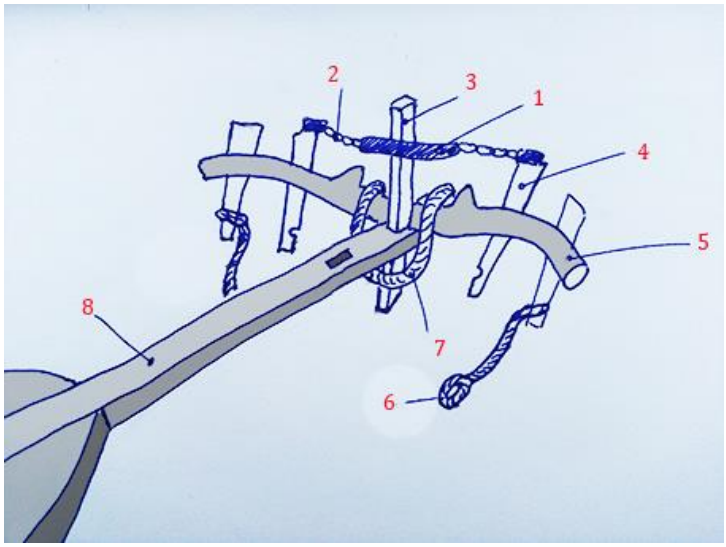
1- Corpo principal, que se une por medio do loro , cordas ou cadea ó elemento arrastrado. Esta parte do xugo acostuma a ter adornos xeométricos sinxelos, aínda que en casos son auténticas obras de arte de ebanistería.

2- Cangallas, crean o espazo para o pescozo do animal.

3- Barbillas, cerran o espazo entre as cangallas axustándoas ó pescozo do gando.

4- Punto de tiro, onde se acopla o loro no caso do xugo de dous animais. No caso do xugo de un só animal é o punto onde se atan as cordas de tiro. E no caso do xugo longo pódense usar os tres sistemas de loro, corda ou cadea.

5- Barbillón, que é unha lámia de ferro suxeitada por dúas cadeas ós extremos superiores da cangallas interiores. A súa misión é impedir o xiro do xugo cara adiante cando vai montado na cabezalla do carro mentres baixa unha costa cargado. Para iso debe estar colocado por detrás da parte superior da chavella.



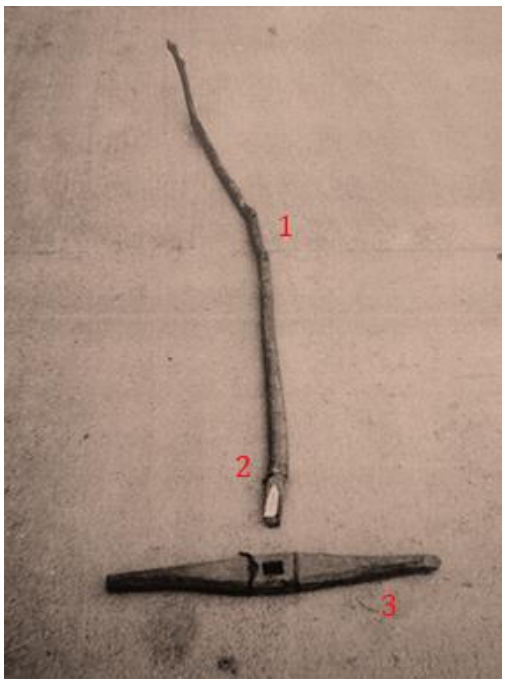
1- lámia do barbillón 2- cadea do barbillón 3- chavella 4- cangallas 5- corpo do xugo 6- barbillas 7- loro 8- cabezalla.

O loro

O loro é unha peza de enorme importancia entre os elementos que compoñen o sistema de tiro con animais. A misión que se lle encomenda é a de manter unidos o "xugo" ó elemento de tiro (cabezalla ou soliño) permitindo unha certa flexibilidade de movemento, tanto de xiro como lateral. Este elemento faise normalmente de carballo. No proceso de elaboración empréganse dous utensilios principalmente, que son a "torcedeira" e a "viga".

Debemos ter en conta que a confección do loro é totalmente artesanal e levada a cabo nalgúns casos polo propio usuario.

En primeiro lugar débese buscar un carballo novo e axeitado (recto con poucas pólas e debe ter no pé uns 6 ou 7 cm de diámetro e 2,5 m de longo). Cunha machada fáiselle no seu extremo máis groso forma cadrada para que encaixe no ollo da torcedeira e logo colócaselle unha abrazadeira de arame a uns 15 cm da punta para evitar que fenda.



1- Vara de carballo 2- Abrazadeira 3- Torcedeira

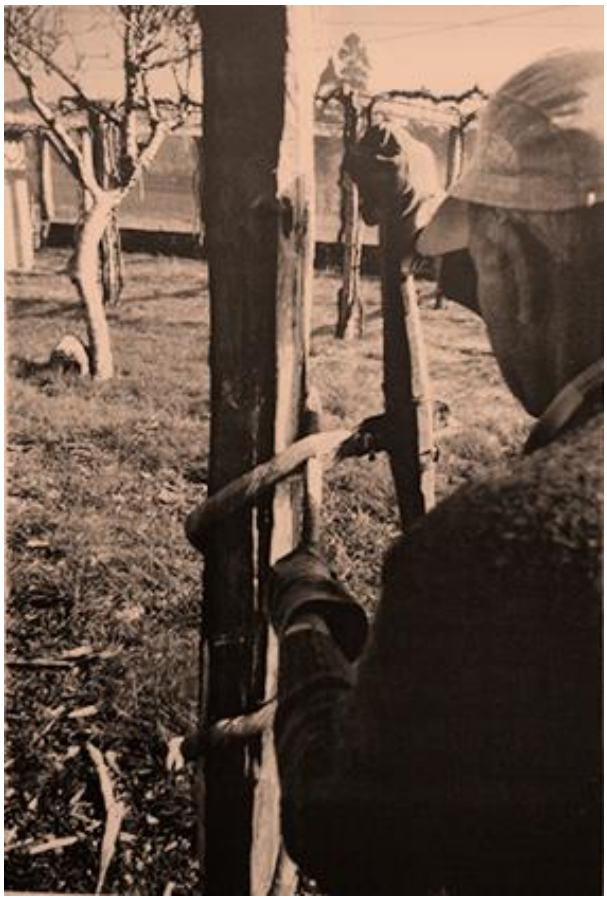
O seguinte paso é o “enqueirado” que consiste en asentar o pau sobre dúas pedras e facerlle lume debaixo ata que se lle poida sacar con facilidade a tona.



Unha vez encaixado no ollo cadrado da torcedoira e mentres está quente atase polo extremo delgado na base dun poste. Vaise envolvendo arredor do poste sen deixar de xirar a torcedeira para retorcer ben a corre.



Logo de cravarlle un punteiro de ferro no extremo groso (xusto ó lado da abrazadeira de arame) e facerlle unha fenda. Retírase do poste suxeitando fortemente entre dúas persoas para evitar que se destorza.



O extremo maior suxeitase nun furado adecuado (pode ser na fura dun fumeiro ou da chavella do carro) onde se vai facer un nó. Faise un aro pasando o extremo delgado sen deixar que destorza, pola fenda que tiñamos feita co punteiro no outro extremo e rematase o nó. Para a medida do aro pódese medir coas mans por outro loro xa feito.



A forma final conséguese tras colocar o aro nunha viga disposta a modo de “cabezalla” e meterlle un pasador coa medida do grosor dun xugo para logo tensalo cunha cuña. Deixase varios días a secar mentres vai collendo forma. Solo nos queda, unha vez seco, retirar a cuña e xa temos un loro.



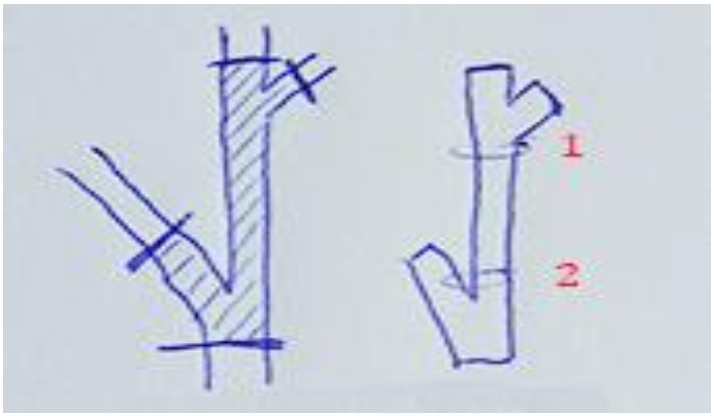
Nalgún caso, o loro xa rematado untábase con graxa ou era sumerxido na graxa quente dos rixóns para lograr maior flexibilidade e duración.



Detalle do sistema de enganche mediante loro do xugo e a cabezalla.

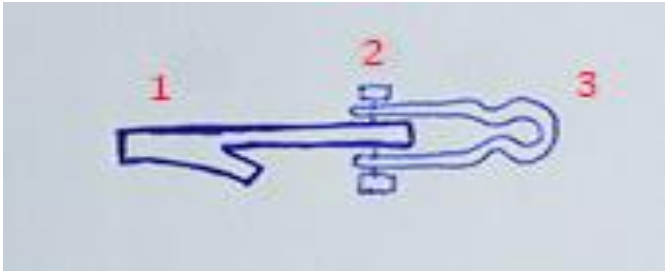
O Soliño

Ten a misión de unir o “loro” co elemento que recibe o tiro. Pode ser feito totalmente de madeira ou composto de madeira e ferro. O máis antigo é o que se facía exclusivamente de madeira a partir dunha póla de arbore coa forma de gancho.



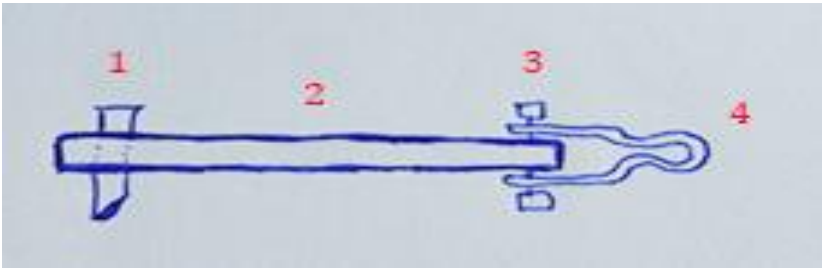
1- Punto dode se ata unha cadea ou corda de tiro do elemento a arrastrar. 2- Punto no que se encaixa o “loro”

O que se compón de madeira e ferro, confecciónase do mismo modo que o anterior, pero no extremo destinado a enganchar a corda ou a cadea, practícase un burato no que se suxeita un soporte de ferro por medio dun pasador ou parafuso.



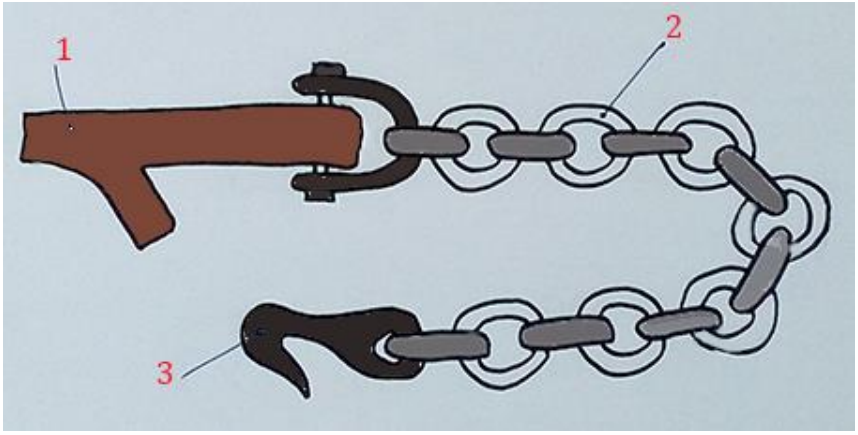
1- Madeira. 2- Parafuso. 3- Platina de ferro

Tamén é costume facer outro modelo con forma de "cabezalla". Este modelo pode ser máis longo que os outros e incluso pode prescindir de cadea, sendo enganchado directamente ó aparello que deba arrastrar.



1- Chavella 2- Cabezalla 3- Parafuso 4- Platina de ferro (esta pode ser cerrada ou con forma de gancho.

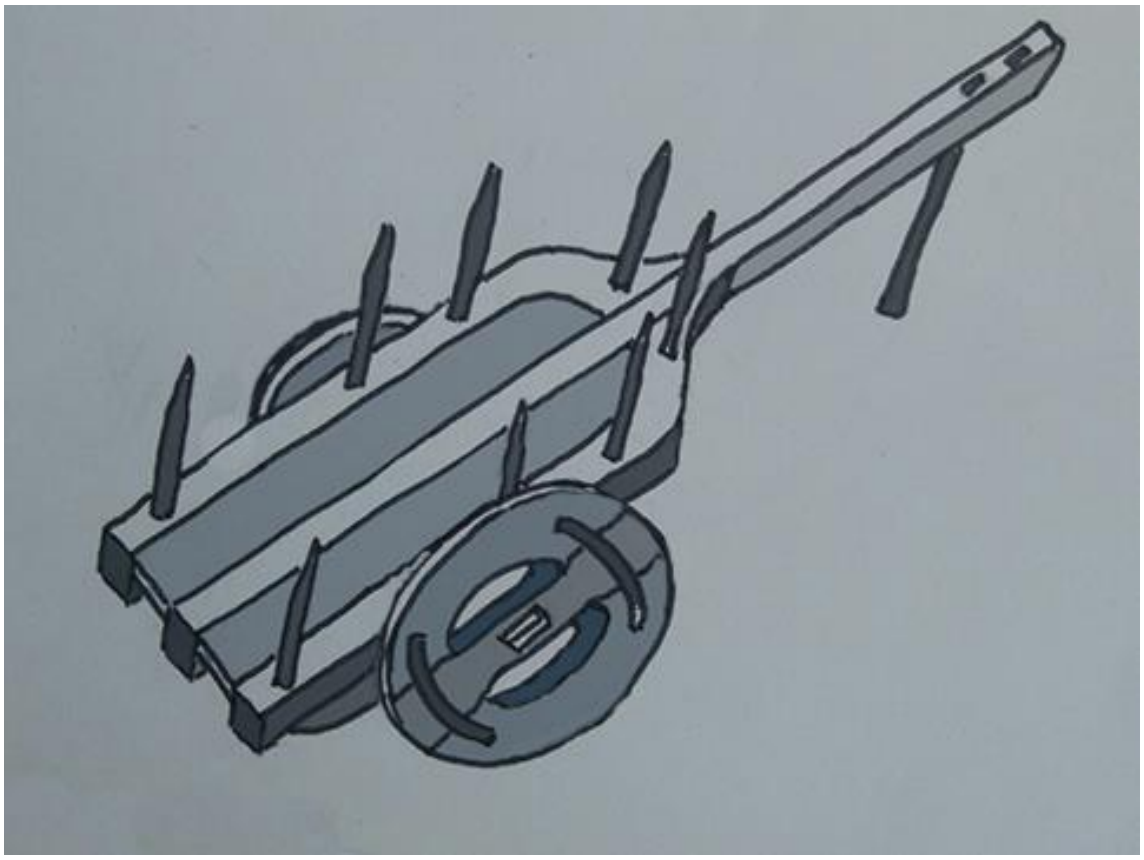
Calquera destes modelos leva un enganche no que se suxeita unha cadea cun gancho no outro extremo, ou tamén unha corda ou adibal. O conxunto denomínase "cadea de solear".



1- soliño 2- cadea 3- gancho

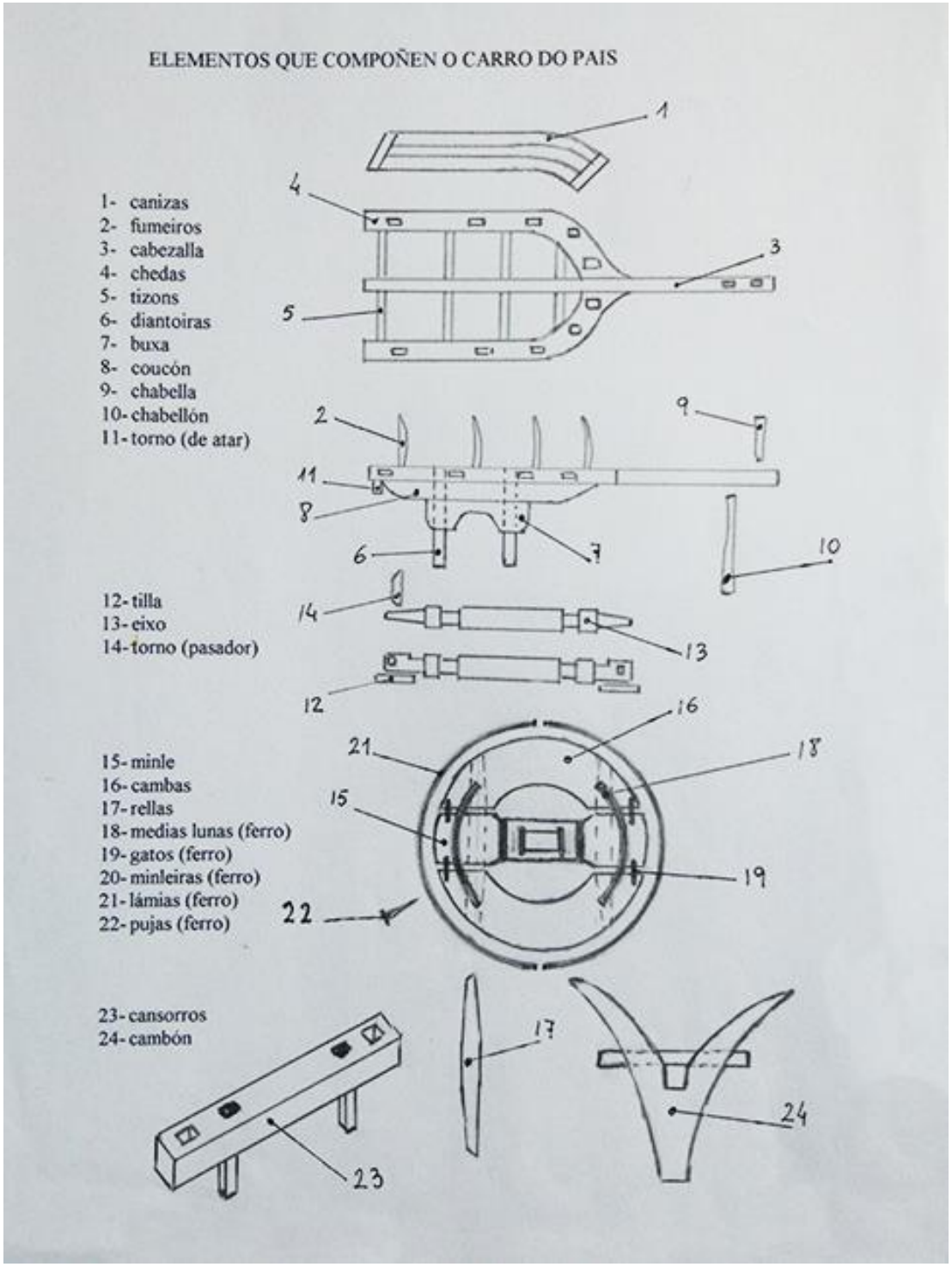
O Carro

A aparición do carro significa un verdadeiro avance na agricultura pois facilita o transporte de cargas como herba verde ou seca para alimento do gando, toxo e "molime" para estrar as cortes, o esterco para abonar as leiras, pedras, madeira do monte e infinidade de materiais, así como os mesmos apeiros de labranza.



Era feito por carpinteiros con tanta mestría que, a pesar da súa complexidade, resultaba un elemento sinxelo, compacto e duradeiro, resistindo as inclemencias meteorolóxicas por longo tempo. Dependendo da carga, podía levar só fumeiros, fumeiros e canizas ou ningún destes elementos. Para facelo máis ancho, utilizábanse dúas vigas transversais colocadas nos buratos dos fumeiros de diante e atrás chamadas canzorros. Estes son máis anchos que o carro e levan uns buratos nos extremos para colocar neles os fumeiros. Outro

elemento era o “cambón”, que se colocaba na parte dianteira e permitía cargar máis adiante sen que esta carga molestara ó gando de tiro. Era tirado por bois ou vacas mediante a conexión de xugo e loro á cabezalla.



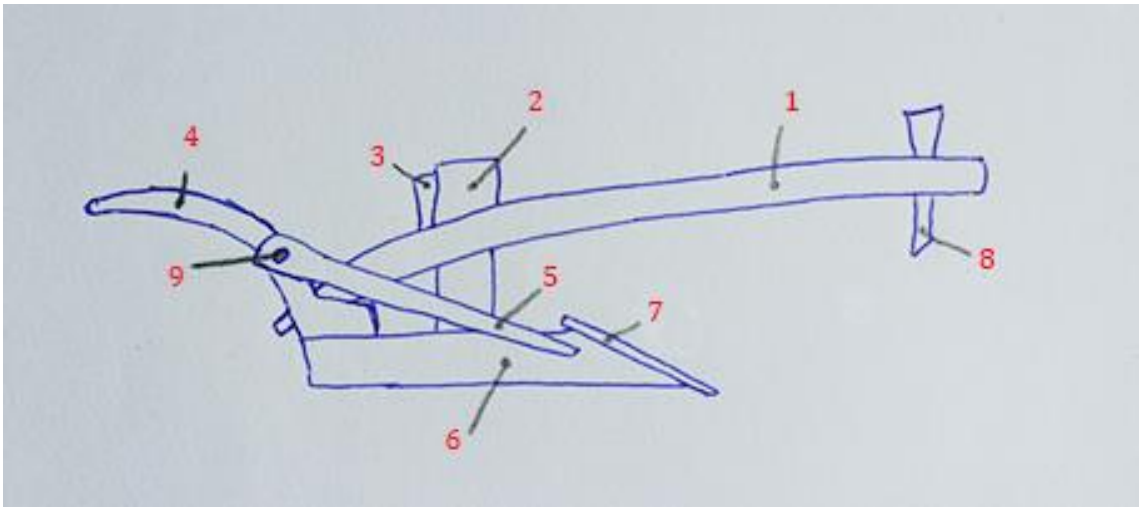


Exemplo dunha das moitas placas de arbitrio que se usaban en concepto de contribución por rodaxe nas distintas deputacións galegas.

O Arado

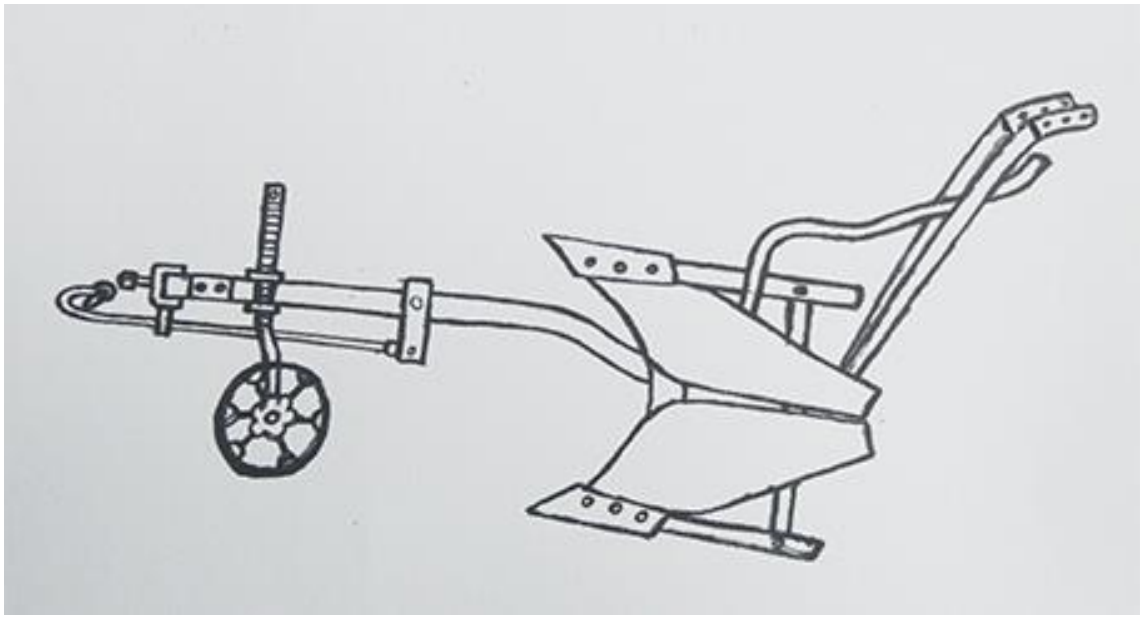
Para traballar a terra é preciso o emprego de ferramenta que desempeñe os labores de maneira rápida e eficaz. Os homes primitivos empezaron a usar as súas propias mans para traballar a terra. Logo empezan a empregar rudimentarias ferramentas que pouco a pouco se van facendo máis eficientes e así foi evolucionando ata os primeiros utensilios de labranza tirados por animais. O arado que se usaba na zona da Ulla a finais do século XIX era o chamado "romano" ou de pau, moi sinxelo e de construción caseira. A evolución trouxo un primeiro arado de ferro con dúas mangueiras, que logo foi substituído polo de dúas rodas. Este último xa era unha innovación na época pola súa capacidade de traballo, inda que o maior inconveniente viña sendo o seu elevado peso e por conseguinte a súa dificultade de manexo. Non cabe dúbida de que o ritmo evolutivo derivou pronto na introdución da tracción mecánica coa chegada ó campo galego dos primeiros tractores arredor do 1960. De todos modos, a mecanización xeral do campo aínda tardaría uns anos en chegar.

Arado romano ou de pau

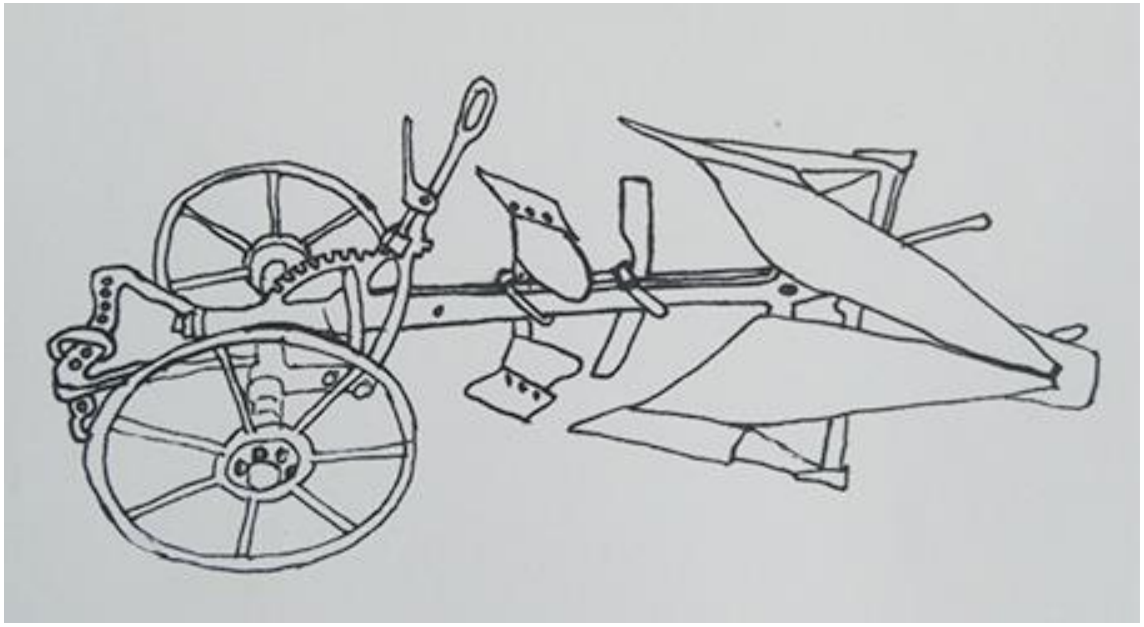


1- temón 2- enfesto 3-cuña 4-rabela 5- abiacas (leva dúas) 6- cabeza 7- ferro 8- chavella 9- traveseiro.

O arado de ferro (de dúas mangueiras)

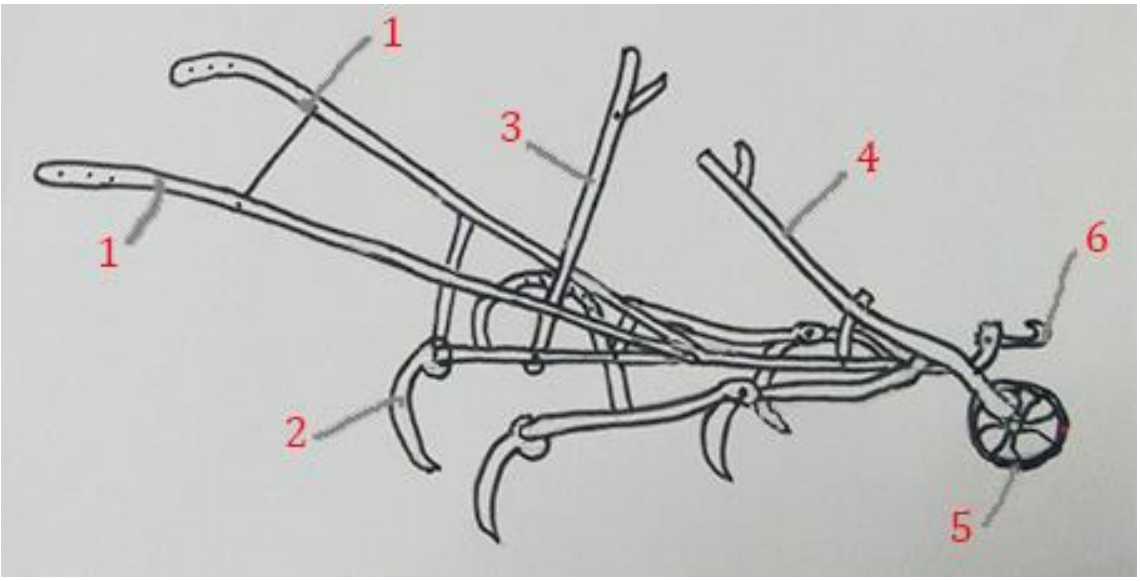


Arado de ferro



A sachadora

A sachadora foi outro dos apeiros de labranza que facilitou en gran medida o labor do sachado cando se trataba dunha extensión un pouco grande. Para pequenos traballos da horta, como podían ser os porrais, non era adecuado este aparello, xa que necesita espazo de manobra para o gando. Así, este traballo facíase con ferramentas de man. A sachadora componse de dúas mangueiras para dirixila, seis sachos acoplados nun mecanismo regulable en ancho e profundidade de traballo, unha roda e un punto de enganche para a cadea de solear. O tiro pode ser efectuado por un ou dous animais, dependendo do traballo a realizar e das condicións do terreo. A estrutura da sachadora é construída totalmente en ferro, a excepción das dúas mangueiras que son de madeira.

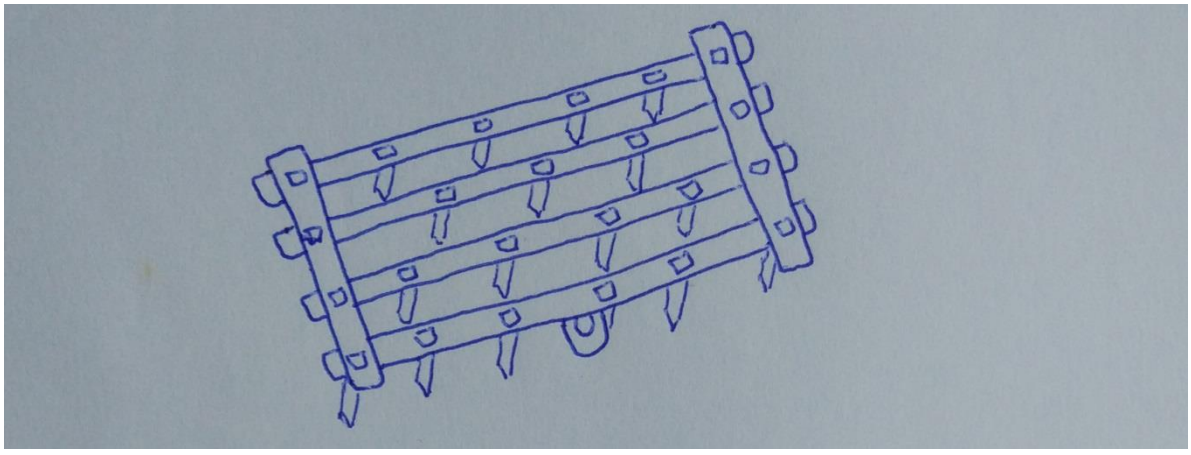


1- mangueiras 2- sachos 3- mando regulación ancho de traballo 4- mando regulación altura de traballo 5- roda 6- punto de tiro.

A grade

Este apeiro forma parte dunha serie de ferramentas que se complementan entre si e que ademais poden ser feitas polo propio labrego que as vai usar. Neste caso, a grade compleméntase co sistema de tiro (xugo, loro, soliño e cadea de solear). O seu cometido non é outro que dar un primeiro alisado á superficie da terra despois de ser arada, rompendo cadullos e tapando regos. Tamén se usa para tapar a semente. Para levar a cabo este labor, engánchase a grade á cadea de solear, e esta ó soliño e ó xugo, da mesma maneira que se fai co canizo. O gando posto ó xugo encárgase de arrastrar a grade polo terreo.

Faise de madeira ou de ferro. Consiste basicamente nunha grella provista de varios dentes cara abaixo de uns 15 a 20cm repartidos uniformemente.

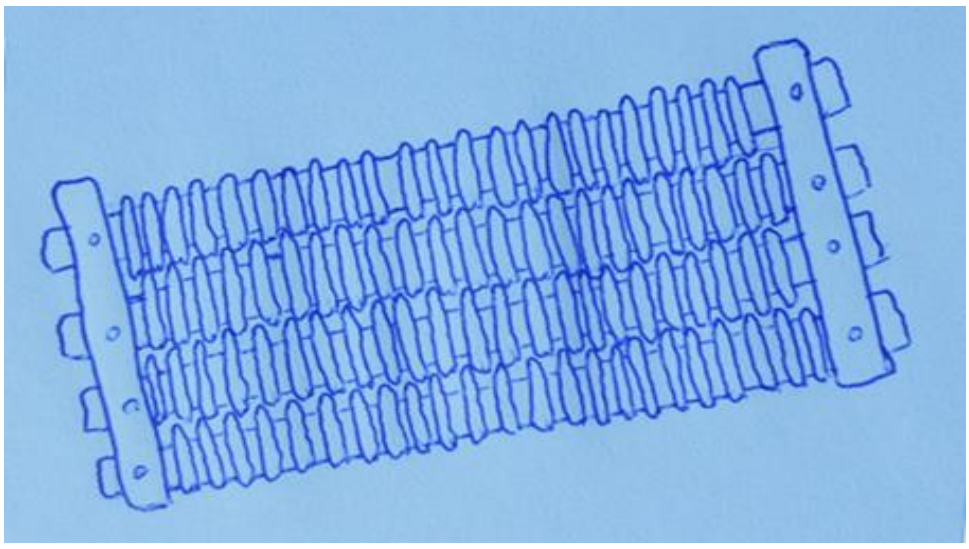


Grade ou gradón.

O Canizo

Este elemento de traballo ten o cometido de deixar completamente liso o terreo que foi anteriormente gradado (traballado coa grade). Para levar a cabo este labor, engánchase o canizo á cadea de solear, e esta ó soliño e ó xugo, da mesma maneira que se fai coa grade. O gando posto ó xugo encárgase de arrastrar o canizo polo terreo. Tanto no caso da grade como no canizo, para acadar un mellor acabado é preciso colocar un peso sobre o apeiro. Este peso pode ser unha pedra grande ou unha persoa de pé mantendo o equilibrio, podéndose suxeitar agarrando o rabo do gando. Unha pequena corda atada no centro da parte traseira do canizo é outra maneira de suxeitarse, servindo ó mesmo tempo para dirixir o canizo na manobra de viraxe, para a cal, a persoa ten que baixar do canizo e tirar da corda.

Faise de madeira e corres (delgadas pólas de salgueiro ou vimbios). Logo de facer unha grella de táboas, vanse trenzando coas corres, como si se tratara dun cesto. Para rematar, créase un pequeno burato no centro dun dos lados máis longos para permitir o atado da cadea de solear.



Canizo

O monte

Fonte de ingresos moi importante pola venta da madeira (pinos, carballos, castiñeiros..). Un dito popular moi popular era: “a madeira no monte é o banco do galego”.

Aparte do aproveitamento da madeira, temos o toxo (molime) que se usaba para estrar o gando e logo como esterco para aboar as leiras. Apañábase o molime ó longo de todo o ano, sendo no mes de maio a época máis forte para gardalo ata o inverno (molime de maio). No mes de xaneiro é o tempo de cavar o monte e sementar o toxo.

Non debemos esquecer o uso do monte para pastoreo do gando.

Outra utilidade das máis importantes era o aporte de leña para ter lume na casa.

Era moita a xente que vivía do monte vendendo a madeira, madeireiros e aserradeiros, recollendo piñas para vender,...



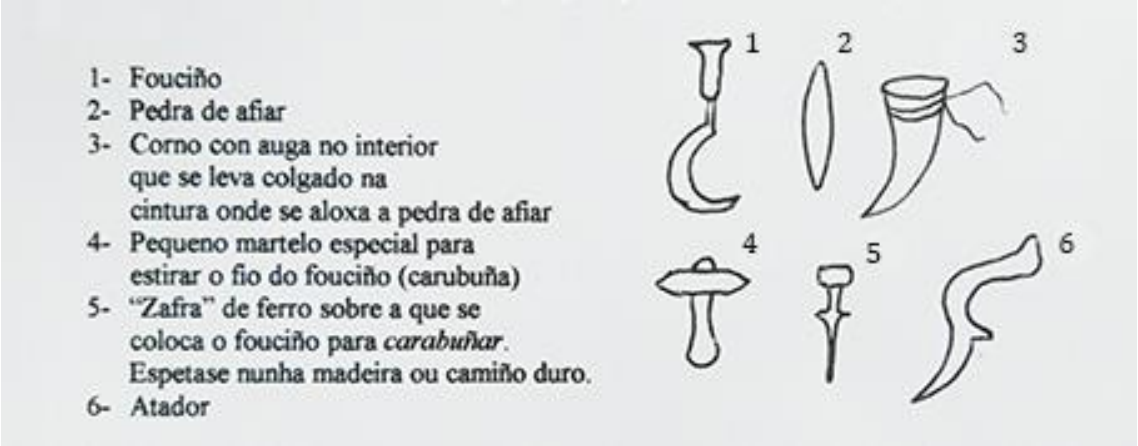
Madeireiros cortando madeira no monte

A Malla

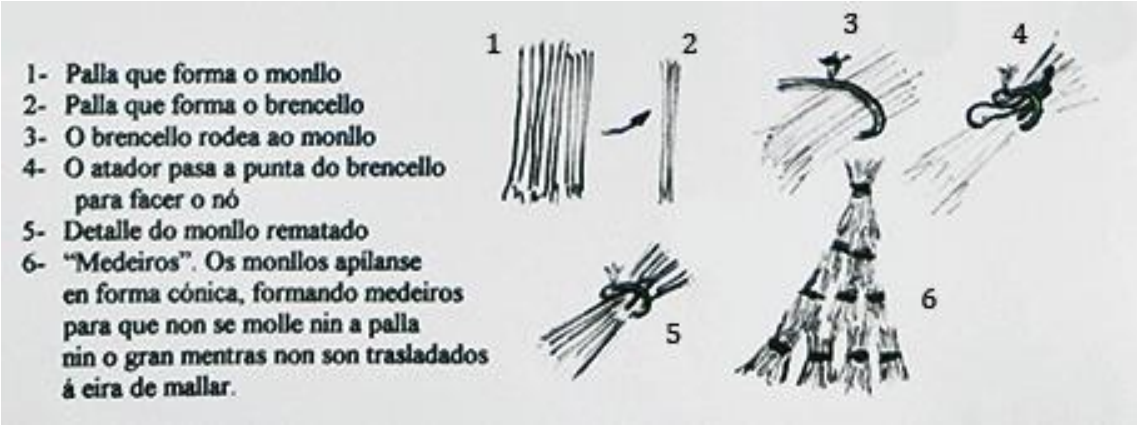
Dende logo o máis importante para un agricultor é colleitar o froito da terra. Para iso ten primeiro que sementar e logo que a natureza fixo o seu labor de nacemento, crecemento e madurado, chega o momento de recoller o froito.

Unha serie de labores son precisas para separar o gran da palla e logo gardar ambos para ser usados máis adiante.

Chegado o momento en que o gran está maduro comeza o proceso da "sega". Mulleres e homes cortan a palla con fouciños polo pé e déixana no chan en pequenos montóns.



Logo collen estes pequenos montóns ou manoxos; fan unha corre (brencello) cunhas poucas pallas destes para rodear o manoxo facendo un atado especial (monllo). O nó faise axudándose dun utensilio chamado "atador".



A eira de mallar (grande espazo de terreo), é preparada minuciosamente. Límpase e bárrese. Era costume facer unhas escobas con xestas atadas, pois coincide que no tempo das mallas están en pleno apoxeo e son moi axeitadas para barrer. Nalgún caso estendíase sobre ela unha capa de "bosta" (excremento de animal) moi remexida con auga que ó secar formaba unha codia moi lisa, e deste modo non se perdía un só gran nin se mesturaban con pedras e areas.

Os monllos que ata agora estaban amoreados en medeiros eran levados ata a eira de mallar en carros e dispoñíanse para facer a malla.

Son varios os sistemas de malla que se empregaban dependendo da cantidade de palla e dos utensilios ou maquinaria de que se dispoñía:

- ***O fungueiro:*** no que se colle o monllo debaixo do brazo ben prensado, coas espigas cara abaixo batendo nel cun pau (pode ser un "fungueiro" do carro) ata que se debullan as espigas.

- ***A pedra:*** colócase unha pedra plana (normalmente dun lavadoiro) inclinada no chan. Coas mans suxéitase fortemente o monllo e bátese o lado das

espigas contra a pedra repetidas veces ata que solta o gran.

- ***O manle:*** elemento de dúas pezas de madeira unidas por outra de coiro que, utilizado coa debida maña e ritmo, golpea varios monllos colocados no chan.

Como nota interesante, recordan os máis vellos que nalgunhas eiras de mallar era costume enterrar potes dos que quedaban en desuso para crear unha sonoridade especial ó golpear sobre eles. Os malladores formaban dous grupos colocados un fronte ó outro e batían os manles contra o chan alternativamente. O son producido polo bater dos manles podíase escoitar a moita distancia. Tanto a cantidade como o tamaño dos potes enterrados na eira de mallar tiñan grande influencia na magnitude dese son. A súa intensidade era sinónimo de prestixio e riqueza.

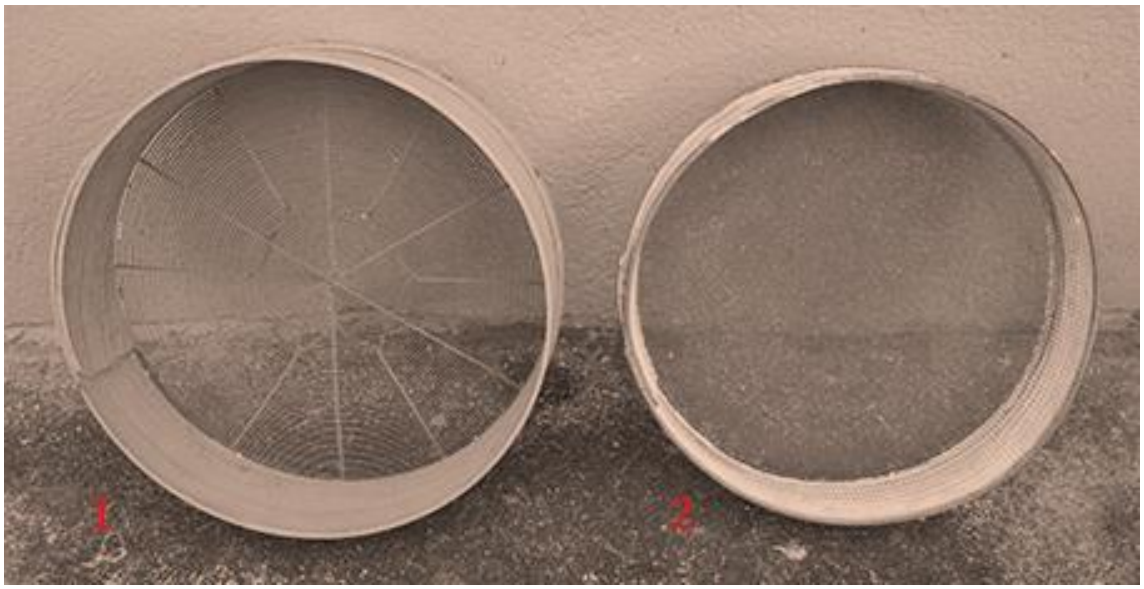


- ***A malladora:*** máquina movida por motor (o motor pode estar integrado na propia malladora ou ir colocado aparte e unido por unha longa correa). Esta máquina xa representa unha mellora moi importante, pois axiliza o traballo e reduce considerablemente o esforzo. Os malladores tan só teñen a encomenda de meter a palla ben estendida (por suposto os monllos sen o brencello) na boca da malladora e esta xa se encarga de separar a palla do gran.

O "alzado" é o proceso seguinte á malla. Durante este proceso é preferible que faga tempo seco e algo de vento. As pallas e grans xa debullados están mesturados e deben ser separados, para o cal cóllense pequenos montóns e vanse deixando caer dende unha altura aproximada dun metro. Os grans e partículas máis pesadas caen no chan mentres que o po e demais lixos son levados polo vento.

A medida que o froito se vai amoreando é preciso "cribalo": pasalo polo "cribo", que é unha rede metálica con buratos da medida axeitada para deixar pasar po e lixos sen que pase o gran. A rede vai tensada e suxeita nun cilindro de madeira.

Bótase o froito no cribo en pequenas porcións e váiselle dando un movemento de vaivén para que o po e lixos vaian caendo polos buratos da rede, mentres o gran e outras partículas maiores quedan no cribo. Neste proceso van quedando no cribo, por enriba do gran, anacos de palla, pedras miúdas, paus, etc. Todas estas partículas vanse retirando coa man, quedando o gran limpo no cribo.



1- Cribo(rede metálica con buratos máis grande) 2- Peneira (rede fina para fariña)

Non confundir o “cribo” coa “peneira”, pois esta úsase máis ben para a fariña. Como curiosidade, dicir que o son rítmico que se producía durante este proceso era aproveitado para acompañar cantares e coplas que facían o traballo máis entretido. Podemos dicir que o cribo foi o precursor da pandeireta.

Logo deste proceso, o gran xa limpo gárdase nun lugar seco e inaccesible para ratos e paxaros.

Xa só nos queda almacenar a palla no “palleiro”.

O palleiro ven sendo unha morea de palla disposta á intemperie, de tal maneira que se conserve durante o inverno sen podrecer e que serve de alimento para o gando. Para acadar este obxectivo é preciso seguir un laborioso procedemento:

- ***Pé do palleiro.*** Entre o chan e a primeira capa de palla para facer illante, colócanse unhas pólas de

carballo facendo unha roda. Amoréase palla sobre esta roda e vaise pisando de forma constante para que a base sexa firme e segura (loxicamente o encargado de facer o palleiro deberá calcular a dimensión desta roda dependendo da cantidade de palla a almacenar). Nalgúns casos é costume empezar o palleiro con herba seca e logo seguir ata o remate con palla de trigo ou centeo, xa que a palla é máis impermeable que a herba seca. Tamén en casos se colocaba un poste de madeira no centro da roda que sobresaía do cumio unha vez rematado.

- ***Ripado.*** Cando se alcanza unha determinada altura procédese ó ripado, que consiste en ir arrancando as pallas que sobresaen do perímetro do palleiro para facerlle como unha cintura. A palla que se vai sacando vólvese botar no palleiro.

- ***Remate.*** A parte superior debe ter forma de bóveda e rematar en pico para evitar a entrada de auga da chuvia. Isto conséguese colocando pequenas porcións de palla ("gabelas") superpostas e ben estendidas. Para botar as gabelas ó alto do palleiro empregábanse unhas forcadas longas de madeira con tres dentes ou gallas que se facían para a ocasión. Os que acuñan no alto van provistos de angazos para agarrarse e repartir ben as gabelas. Outra persoa percorre o perímetro do palleiro cunha vara longa coa



que vai golpeando e colocando as pallas que sobresaen do cumio. Precisamente cando xa se rematou de botar palla, espetase no cumio unha vara longa e afiada polas dúas puntas para asegurar as últimas capas do palleiro e suxeitar a "señorita" ou "nena".

- ***A Señorita ou Nena***. Realmente o palleiro está rematado cando se coloca axeitadamente a "señorita" (unha especie de monllo ben atado coa espiga cara abaixo colocado no cumio do palleiro). Este adorno pode ser máis ou menos elaborado de acordo coa maña e o gusto do palleireiro.

Normalmente para facer estes traballos xuntábanse os veciños que se axudaban uns ós outros. Durante toda a xornada da malla e a elaboración do palleiro, o anfitrión repartía auga e viño. Tamén se facía un xantar especial e ó remate da xornada non faltaba a troula.



Proceso da malla e confección do palleiro.

Con isto queda rematada o labor e listo para ser consumido, para o cal deberase de ter coidado de ir sacando a palla pola falda do palleiro, deixando o cumio intacto par evitar a entrada de auga da choiva.

Foron moitos os galegos que sentiron a necesidade de emigrar fora de Galicia por ver de acadar un futuro máis próspero para eles e as súas familias, aínda que este soño, a miúdo se convertía nun amargo camiño de atrancos e desventuras. Este feito inspirou pezas populares como esta de Rosalía de Castro en "Cantares Gallegos":

Castellanos de Castilla,
tratade ben ós galegos;
cando van, van como rosas;
cando vén, vén como negros.

Cando foi, iba sorrindo,
cando ven, viña morrendo;
a luciña dos meus ollos,
o amantiño do meu peito

Aquel máis que neve branco,
aquel de dozuras cheo,
aquel por quen eu vivía
e sen quen vivir non quero.
Foi a Castilla por pan
e saramagos lle deron;
déronlle fel por bebida.
peniñas por alimento.

Déronlle, en fin, canto amargo
ten a vida no seu seo…
¡Casteláns, casteláns,
tendes corazón de fero!

....

Rosalía de Castro "Cantares Gallegos"

O viño

Imos agora co proceso de elaboración do viño:

Podado: Comeza a temporada co podado das cepas no mes de febreiro. Os restos de poda serán queimados máis adiante.

Atado: As cepas podadas han de ser atadas á estrutura da viña para evitar que o vento ou logo o peso das uvas poidan rompelas. Empréganse vimbios para o atado. Os vimbios hai que apañalos no mes de decembro, gardalos e logo limpalos e atalos en pequenas monllas para facilitar o seu manexo.



Vimbieiras

A mediados do XX proliferaban as viñas de madeira que precisaban moito mantemento e moitas ataduras, polo que se gastaban moitos vimbios. Máis adiante xa se empezan a facer viñas con postes de pedra e entramado de arame.



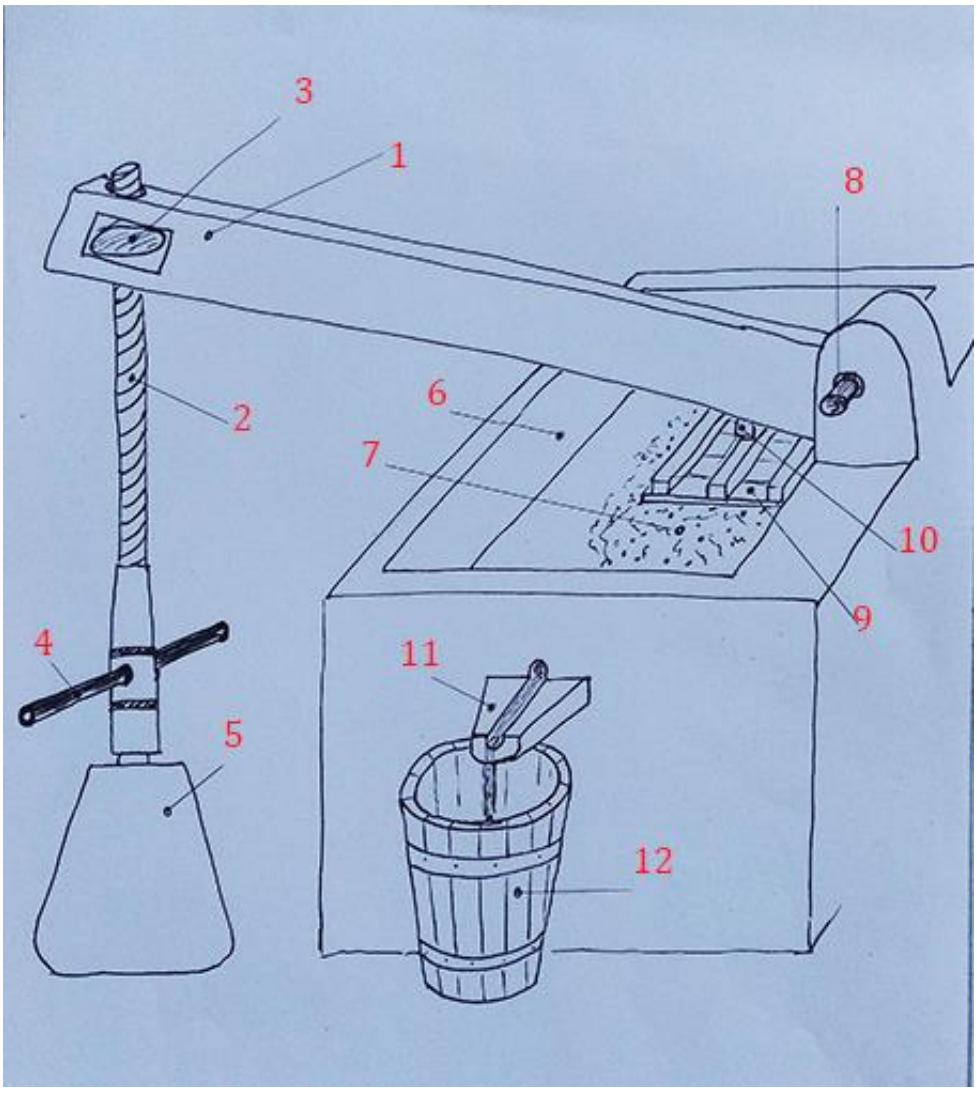
Sulfatado: Para combater as pragas que afectan ó viñedo (sobre todo en sitios húmidos)é preciso dar tratamentos fitosanitarios, que na época se reducían a sulfato de cobre en pedra para diluír en auga. Débese tratar cando se combina humidade e calor.

Fustalla: Chegado finais de setembro hai que preparar os fustes para gardar o viño (fustalla), limpar a adega, lavar e apretar os arcos das tinallas e lavar a prensa ou o lagar.



Vendima: Si dende abril non houbo moitas pragas nin xeadas, podemos ter unha boa colleita. Cando se considera que as uvas están maduras é momento de vendimar e empezar a facer viño. Primeiro bótanse as

uvas nunha tinalla ou no lagar e písanse cos pés (uvas brancas). O primeiro mosto que sae xa se garda nos fustes sen tapar onde seguirá fervendo. Logo bótanse as uvas tintas e tamén se pisan, deixándoas nas tinallas, onde xa se pon a fermentar (ferver) o mosto e máis os bagullos. Débese pisar todos os días que está a ferver. En tres a catro días xa se pode botar a mestura no lagar ou na prensa e aprétase ata deixar o bagazo seco. Bótase o mosto nos fustes e déixanse sen tapar.



1- Viga 2- Fuso 3- Porca 4- Pau de ferro 5- Cepo 6-Cuba do lagar 7-Bagazo 8- Pasador ou eixo da viga 9- Porta 10- Tacos 11- Picho 12- Tinalla

O bagazo gárdase moi ben apretado nunha tinalla, pisando constantemente para que non quede con aire. Antes de existir os plásticos cubríase a superficie con follas de viña e logo unha boa capa de terra tamén moi pisada. Así quedará ate que en xaneiro se fai o destilado (a caña).

Os fustes non se tapan ata novembro. Era costume tapalos polo San Martiño. O viño queda repousando (se non fai falta antes) ata marzo e daquela resácase, é dicir, trasvásase a outro fuste limpo para sacalo das "borras" ou pousos que foron quedando no fondo do fuste onde se fixo. Xa está listo para ser consumido.

O máis importante nestes procesos é a limpeza e, por suposto, as uvas han de estar ben maduras.

Destilado do bagazo: Normalmente en xaneiro aprovéitase para o destilado do bagazo que se gardou en outubro. Para este fin úsase o alambique, que consta de dúas partes: unha pota onde se mete o bagazo e auga con unha tapa que ten unha saída na parte superior, e un serpentín que vai dentro dun depósito cheo de auga fría. Mediante un tubo conéctanse a tapa da pota e a boca superior do serpentín. Todas as unións van seladas con masa de centeo. A pota vai asentada nunha trepia. Debaixo da pota faise lume con leña. A auga mesturada co bagazo empeza a ferver e o vapor diríxese ó serpentín onde enfría e licúa, saíndo polo extremo inferior do serpentín convertido en licor (caña). Esta gárdase en garrafas para ir consumindo todo o ano. Logo pódense facer macerados de herbas ou café.

O pan

Unha vez moído o gran, pasamos a facer o pan. A mediados do século XX aínda era costume facer o pan nas casas unha ou dúas veces á semana. Nas casas había lareira e forno. O pan era maiormente de millo con algo de centeo (tres partes de millo por unha de centeo). O trigo era escaso e caro. Imos ver o proceso de elaboración do pan de millo:

Peneirado. Consiste en facer pasar a fariña que vén do muiño por unha peneira. Esta consiste nunha rede moi fina pola que pasa a fariña sen deixar pasar outras partículas máis grandes. Esta rede vai tensada e suxeita nun cilindro de madeira. Non confundir co cribo, que leva unha rede con buratos máis grandes.



Amasado. A fariña que se peneira vai caendo no fondo da artesa (caixón grande de madeira que pode levar patas e tapa). Cando xa temos peneirada a cantidade de fariña precisa, faise coas mans un oco no medio do montón e vértese pouco a pouco auga fervendo con sal. Vaise remexendo cun pau a modo de remo e engádese o fermento e unha pouca fariña de

centeo. Cando vai collendo a debida consistencia, xa se pasa a amasar á man. Déixase repousar arredor de dúas horas dentro da artesa.



Enfornado. Mentres a masa leveda é momento de acender o forno. Retírase a tapa do forno, bótase leña miúda para iniciar o lume e vaise engadindo máis leña, fentos ou toxos secos. O forno é feito de pedra e ladrillos de barro. A base é circular de pedra. Varias pezas de pedra grandes forman a porta e toda a faixa inferior. Sigue subindo con ladrillos macizos de barro colocados tamén con masa de barro formando unha bóveda. A porta é de madeira.

O forno está á temperatura axeitada cando os ladrillos que forman a bóveda presentan unha cor entre laranxa e branca. Chegou o momento de enfornar, é dicir, de botar a masa xa levedada para dentro do forno. Para este proceso emprégase unha pa plana de madeira cun mango longo. Nuns casos facían bolas e noutros un só pan que ocupaba todo o fondo do forno. Neste último caso era preciso cortar

todo o pan, unha vez feito, para poder sacalo ou ir sacando pouco a pouco e empregar o propio forno como despensa.

Por enriba da masa espolvoréase fariña de centeo para darlle unha consistencia á codia do pan. No caso de facer bolas pódese espolvorear fariña de centeo ou tamén unha papa de fariña de centeo e auga. Moi importante era reservar unha pequena cantidade de masa nun recipiente con sal. Esta vaise converter no fermento do seguinte amasado.

Logo de botar a masa no forno colócase a tapa e sélase con barro. En casos acostumábase a selar con "bosta" (excremento do gando).

Unha vez cocido, o pan xa está listo para ser almacenado e consumido.



A matanza:

De vital importancia para a supervivencia nas terras do Ulla foi o porco, que serviu de alimento ós seus habitantes. Diste animal aprovéitase absolutamente todo. O proceso da matanza empeza pola preparación de infinidade de cacharros e utensilios. Cando chega o matachín hai que avisar ós veciños para axudar a suxeitar o animal no tallo. O matachín fai o seu labor con mestría. Cando cesan os berros do animal e xa se recolleu o sangue para as morcillas, os axudantes baixan o porco ó chan para chamuscar con lume de fentos secos. Logo de chamuscado, rascado e limpo polos dous lados, o matachín retira as tripas (coas que se farán os chourizos) e demais menudillos. O seguinte paso é colgalo para que a carne entale. Ó outro día volta o matachín para rematar o traballo de despece. O que é para salgar vai para o baño, outra parte pícase para facer a zorza dos chourizos, outra parte (a de máis graxa) para os rixóns e outra para consumir no día.



Matanza tradicional

A morte

Forma parte da vida e do ciclo natural. Todo ser ten un inicio, un percorrido máis ou menos longo e, ineludiblemente, un final.

Chegado ese momento en que hai un defunto na casa, hai que avisar ós veciños.

Os veciños póñense de acordo e repártense para:

- Avisar ó médico que debe certificar o finamento.

- Avisar ó xulgado

- Avisar á familia.

- Avisar a cada un dos curas que se acorde para a cerimonia.

- Avisar ó sancristán para que toque a campá. Os toques de campá son distintos segundo o defunto sexa home, muller, ou neno. No caso de neno menor de sete anos, adoitábase repenicar.

- Avisar ó enterrador ou, de non habelo, abrir eles mesmos a sepultura.

- Entre varias mulleres, que se turnaban, ían buscar a caixa mortuoria. Traíana sobre a cabeza sobre un molido.

- Encargábanse das labores de coidado dos animais.

O velorio. Preparan todo para o velorio, situando o cadaleito no medio dunha estancia da casa onde familiares e veciños fan garda, choran, contan contos e rezan rosarios mentres van pasando as vinte e catro horas obrigadas.

Enterramento. Rematado o velorio, os familiares quedan na casa e son tamén os veciños os encargados de levar o defunto ó cemiterio, onde se procede ó enterramento.

Tampouco os nenos ían ós enterros para evitar que colleran o "asombramento".

Funeral. Logo do enterramento, volvían todos para a igrexa e asistían ó funeral.

Pasado o ano facíase unha misa de aniversario á que xa asisten os familiares.

O loito. Consistía en que os familiares directos debían vestirse con roupas escuras en sinal de dor. Tamén se deixaba de ir as festas (excepto ó entroido).

Estaba establecido por costume que pola morte dun pai ou dunha nai se gardaban dous anos de loito. Por un avó ou un irmán un ano. E por un fillo, tempo ilimitado.

As mulleres debían vestir totalmente de negro con pano negro na cabeza, tanto coa roupa de vestir como a decotío.

Os homes con botóns negros nas camisas decotío, garabata e brazalete negro e botóns negros na roupa de vestir.

Por todo isto era normal ver, sobre todo as mulleres, vestindo de negro media vida porque algunha, cando remataba un loito, xa tiña que empezar outro.

Tempo de ocio

Aínda que foron tempos nos que a xente pasaba media vida de loito polo costume de vestir de negro cando morría un familiar, había dispensa polo entroido. Tamén foron tempos de facer festas familiares e verbenas ás que os mozos acudían para escoitar as bandas de música ou algún grupo musical da zona.

Chegou o día da Romaría. No campo da festa, os veciños facían un palco de madeira cuberto con xestas, onde tocaban os músicos. Tamén había gaiteiros. A banda de música tocaba no chan ou no palco de pedra, se había.

Normalmente había ou dúas rosquilleiras e un ou dous carros de viño onde os festeiros mercaban a bebida.

Por suposto, non faltaba o pulpeiro.

A festa podía rematar antes do previsto no caso dalgún altercado ou porque a parella da Garda Civil ordenara o desaloxo e mandaba a todos para a casa.

Polo San Xoán era cando grupos de mozos facían trasnadas como agacharlle o carro ós veciños ou atrancarlle a porta nas casas onde había mozas casadeiras. Tamén era costume facer fogueiras onde os veciños aproveitaban para cantar e bailar.

Índice

TRABALLOS COTIÁS DURANTE TODO O ANO	2
TRABALLOS DE TEMPADA	11
CASA TÍPICA NA ZONA DO ULLA NO XIX	14
O HORREO	18
O MUÍÑO DE AUGA NA ZONA DO ULLA	19
COIDADO DE ANIMAIS	29
FERRAMENTAS DE MAN	30
O XUGO	33
O LORO	35
O SOLIÑO	40
O CARRO	42
O ARADO	45
A SACHADORA	47
A GRADE	48
O CANIZO	49
O MONTE	50
A MALLA	51
O VIÑO	59
O PAN	63
A MATANZA	66
A MORTE	67
TEMPO DE OCIO	69