

As feiras e os mercados son eventos nos que teñen lugar transaccións comerciais. A diferenza entre ambos conceptos non é sempre nítida; a iso debemos engadir que foron evolucionando no tempo, a medida que cambiaban as condicións socioeconómicas.

O mercado, tal e como o entendemos na actualidade, é unha concentración mercantil que se celebra con regularidade, en lapsos breves de tempo –unha semana ou menos–, nun emprazamento permanente, no que non se comercia normalmente con gando e a concorrencia procede de zonas próximas. Moitas veces equivale ao que chamamos “praza” e ten un carácter netamente urbano e non lúdico. Etimoloxicamente procede do latín MERCATUS “comercio, tráfico, mercado”, que pola súa vez é un derivado de MERCARI “comprar”.

Podemos definir as feiras como reunións de comerciantes en lugares fixos, protexidas por disposicións legais e que se celebran cunha periodicidade ampla que oscila normalmente entre a quincenal e a anual. Tal e como as coñecemos hoxe, xorden a partir da Idade Media e mantéñense ata a actualidade. Teñen más importancia e solemnidade que os mercados.

O termo “feira” ten a súa orixe no latín FERIA, que significa “día de festa”. Pouco a pouco, estas reunións vanse vinculando a prácticas mercantís. Este aspecto comercial acaba prevalecendo sobre o festivo no uso tradicional do galego. Un elemento fundamental da definición é o seu carácter rural.

vacas, centellos, couros, bois, caballos, equas, poldros, mulas, asnos, porcos, ovellas, años, carneiros, cabras, galinas, polos, pitos capóns, pombas e paxaros, coellos anguiás, lampreas, troitas, reos, polbo, mariscos e salgaduras; fiñas, millo, centeo, trigo, castañas, hortalizas, forraxe e madeira; patacas, grelos, nabizas, nabos, címos, sementes, pan de trigo, millo ou centeo, viños, augardente e mel; aceite, pemento e especias; manteiga, touciño, xamón, chourizo, carnes salgadas, queixos e quesos; teas, panos e xenerros, lá de xino, estopa do país, flos, encaxes, bordas, cobertores, colchas, manta, ferros, máquinas de coser; vaixelos, pratos, cacharros de mesa e louza, ámboas, xerras, botas e barteiras, tixolas, zapatos, botas, solas, zocas e madroñas; corpos, coidos, bancadas, xugos de cana e de abrandada, colaias de linxir, sementeiras, laixadas, etc.

INSTITUTO DE ESTUDOS ULLOÁNS
Praza conselleiro Fernando Salgado, 2
27560 Monterroso (LUGO)
www.ieu.gal



CONCELLO DE MONTERROSO

Por feiras e mercados ver, mercar, vender...

INSTITUTO DE ESTUDOS ULLOÁNS
SALA "YEBRA DE ARES"

28 de xullo ao 2 de setembro de 2018
sábados 19-21 h., domingos 12-14 h.

XUNTA DE GALICIA



INSTITUTO DE ESTUDOS ULLOÁNS

A dispersión da poboación en Galicia, debida ao predominio da actividade agrícola e gandeira, sumada á difícil orografía e á escaseza de vías de comunicación e medios de transporte, motivou a necesidade das feiras como centros de intercambio comercial. Polo feito de haber poucas poboacións de envergadura, precisábase un lugar próximo no que abastecerse das mercadorías necesarias e no que poder vender os excedentes das explotacións agrícolas e gandeiras. Así é como se espallaron por todo o territorio galego. Algunhas asentáronse en nós de comunicacions, outras en aglomeracións de poboación, outras nacen ao amparo de celebracións relixiosas,...

A importancia das feiras é tal, que hai poboacións que teñen a súa orixe ou a razón do seu desenvolvemento na celebración de feiras alí, como é o caso de Agolada. Algunhas son moi antigas, como a de San Lucas de Mondoñedo, que se remonta a 1156 e segue a se celebrar en outubro; ou a de Santos de Monterroso, que data de 1450.

As feiras tradicionais en Galicia na maior parte dos casos desenvolvérónse arredor das transaccións de gando, sobre todo do gando vacún e porcino, pero conflúen tamén o ovino, caprino, cabalar, aves e coellos. É moi característica a figura do tratante de gando, con bata e vara. Comérciase tamén con apeiros de labranza, produtos alimenticios, teas, roupas e calzado, olería,...

As feiras tiñan outra vertente económica: xeraban toda unha serie de cargas e impostos derivados da actividade comercial, da introdución de mercadorías nunha determinada poboación, etc.

Pero as feiras tradicionais en Galicia exceden a súa función económica. Son importantísimas para a vida social, para a reunión e diversión das xentes do medio rural, que en moitos casos só rompián o seu illamento nas festas parroquiais, nas romaría e nas feiras. Ás feiras non só concorren compradores e vendedores, senón tamén artistas, músicos, ladróns, curiosos, paseantes e xentes de todo tipo. É, indiscutiblemente, un lugar de encontro e de lecer. Iso apréciese na roupa, que revela o seu carácter festivo.



Neste sentido, non podemos deixar de chamar a atención sobre un clásico deste tipo de eventos: o polbo, preparado da súa maneira característica, “á feira”, sobre un prato de madeira, acompañado de viño e pan, más todo o que rodea esta tradición tan galega: os pendilos, as polbeiras, os caldeiros de cobre,...

Nas poboacións, o día de feira era un día de grande actividad e afluencia de xente, polo que as tendas estaban abertas áinda que fora domingo. Tamén os médicos, avogados, peritos e notarios tiñan máis traballo que a diario. Os labregos tamén aproveitaban a concorrenza á feira para facer xestións no concello, no xulgado e incluso inscripcións no rexistro civil.

Como vemos, as feiras son unha manifestación importante para a antropoloxía pola riqueza de informacions que achegan sobre as tradicións, a cultura popular. Tamén desenvolveron unha arquitectura específica, xa que deron lugar á construcción de edificacións en madeira e pedra, rústicas e prácticas nas que protexerse das inclemencias meteorolóxicas, así como recintos adecuados ás súas actividades, que conforman o conxunto que coñecemos como campo da feira.

Na segunda metade do século XX prodúcense profundos cambios socioeconómicos no rural galego: o despoboamento e a emigración aos núcleos urbanos, o cambio do sistema de producción e o aumento do tamaño das explotacións, a mecanización e a mellora dos medios de transporte e das vías de comunicación, que facilita o desprazamento a mercados máis distantes, o cambio dos circuitos comerciais dos produtos do campo (os compradores acoden directamente ao gandeiro), as medidas sanitarias más estritas,... Todo isto fai que desaparezan moitas feiras ou que se reduza a súa duración. Xorden, pola contra, nas últimas décadas do século XX, as feiras/festas especializadas nun determinado ámbito das que as gastronómicas son un bo exemplo. Normalmente celébranse anualmente e teñen un carácter marcadamente lúdico.