

Cairón

BOLETÍN DO INSTITUTO DE ESTUDOS ULLOÁNS

Nº 8. MARZO
DE 2025

O CONFLITO DE ALTRI

- A liberdade da auga
Por Joaquín Araújo
- O impacto na saúde dos veciños e traballadores do proxecto GAMA
Por Sonia Villapol Salgado
- O confronto de dúas xeografías: o espazo banal e de recursos fronte ao espazo vivo e de resistencia no conflito de Altri
Por Rubén Camilo Lois González
- Outono roubado. Ensaio sobre ambiente, territorio e paisaxe a través do caso Altri
Por Horacio García
- A paisaxe emocional do Camiño de Santiago na Ulloa
Por Francisco Pardo Teijeiro
- Todo o que cabe nun queixo, nun xerro, nun iogur
Por Ana Escariz Pérez



HISTORIA

- Xénese e consolidación dos concellos constitucionais da Ulloa
Por Fernando Salgado
- Segundo fragmento de «Amoexa. Memoria dos cincuenta». *Por Pepe do Xastre*

PATRIMONIO

- Arredor da toponimia maior do concello de Antas de Ulla
Por Andrea Santiso Arias
- Historias de cultura en Antas de Ulla
Por Patricia Coucheiro

CREACIÓN

- Tres poemas
Por Adela Figueroa Panisse
- A Ulloa berra non
Por Paco Ledo
- Terra!
Por Toño Núñez
- Un conto inventado ou non
Por Pablo Coucheiro Rodríguez

NESTA SEGUNDA PARTE DAS SÚAS MEMORIAS, INÉDITAS EN LIBRO, PEPE DO XASTRE RELATA COMO ERAN OS TRABALLOS E OS DÍAS DE AMOEXA, E RECUPERA AS ACTIVIDADES COTIÁS DA TERRA E DO GANDO NUNHA ALDEA ULLOÁ A MEDIADOS DO SÉCULO XX

SEGUNDO FRAGMENTO DE AMOEXA. MEMORIA DOS CINCUENTA

/ PEPE DO XASTRE

III. ETNOGRAFÍA

A forma de vida da Moexa que eu vivín xa non existe, os cambios técnicos e outros factores sociais como a emigración acabaron cunha cultura que me gustaría rememorar. Imos repasar logo algús aspectos da vida na Moexa como eu a vivín, aló polos anos cincuenta.

1. Ferramentas e apeiros

Nunha casa de labradores fan falla unha serie de apeiros e ferramentas. A mais importante é o carro; o noso fixéranos

os carpinteiros de Samamede cando eu era cativo. A madeira habíaa na casa, tanto a de carballo para ás rodas como a de castiñeiro para o chedeiro e a cabezalla; as lamias de ferro encargábonselle ó ferreiro. Un carro dura moitos anos se se coída, hai que gardalo a cuberto na palleira. Cada tantos anos cámbiaselle o eixe que se vai gastando; o eixe faise de freixo, que canta moi ben; cando o carro vai moi cargado e se quenta, móllaselle o eixe se hai auga, senón méxaselle. Tamén se gastan as ladrairas, os fueiros ou a chavella, que son bos de cambiar, sábeo facer calquera home da casa. O que ten que durar son os chedeiros, as rodas e a cabezalla, que aguantan de todo. As casas ricas teñen máis dun carro. Para o carro fai falla o xugo co loro, as piallas e o adival para amarrar a carga de herba, pan, toxos ou leña; para carretar esterco, patacas ou millo póñense as ladrairas.

Outro apeiro imprescindible é o arado, que os hai para arar e para rendar; o xugo da renda tamén é distinto do de xunguir ou arar. Un arado pódesele encargar ó carpinteiro, pero sábeno facer os homes na casa. Fai falla un pao torto para a rabela e un dereito para ó temón; o dente pode ser de pau ou de ferro, a rella, que a fai o ferreiro; as abeacas e a chavella son de pau.

Para traballar as leiras tamén se precisa o canizo, que se usa cos dentes para desfacer os terrós ou de costas para aplanar; hainos con dentes de ferro ou de pau, que duran menos. Despois precísanse sachos de varios tamaños, segundo sexan para sachar o millo ou as patacas, para rendar, para tornar a auga –os rodos –, para recoller as patacas; para poñer a horta devasando úsanse os ligós e tamén para cavar as bouzas.

Para segar a herba fai falla a gadaña, que hai que afiala cada tanto coa pedra que se leva colgada ó cinto no corno. A herba verde pódese segar a man cunha fouciña, o mesmo que a herba do pan ou a ferraia; para a seitura está o fouciño do pan; e para rozar os toxos, o fouciño dos toxos que é distinto, non é plano coma os outros. Para serrar troncos úsase o cimbrón, que fan falla dous homes; e para fender ou cortar leña, machados e machetas.

Xunto a todos istes apeiros temos cordas, sogas, bitillos, varas con aguillón ou sen el, trades, martillos... E o que non pode faltar nunha casa é unha romana de vara longa para

pesar os sacos do froito, e un ferrado para medir o grao. Non é o mesmo un ferrado de pan que un de millo, non pesan o mesmo. As casas que non teñen romana ou ferrado, pídenos prestados a un veciño, non se lle nega. Por outra banda están os apeiros do liño: rastrillo, mazas, espadas, roca, fusos, sarillo... Todos estes apeiros gárdanse na palleira, por iso é tan importante unha palleira grande na casa dun labrador. Os apeiros de ferro como as machadas, sachas, dentes do arado, fouciños, coitelo da matanza etc., cando se gastan lévanse ao ferreiro a cravuñar ou calzar e duran outra temporada. Cando che fai falla unha ferramenta que non tes pídeslla prestada a un veciño, todos saben o que hai en cada casa.

Os rapaces aprendiamos de pequenos a usar as ferramentas mirando o que facían os homes ou construindo nós carros de tres e catro rodas, bicicletas, patíns, todos de madeira. Eu fixen moitas gaiolas e trampas para paxaros.

Ao arado romano de toda a vida saíulle un competidor, o arado americano de vertedeira, que era todo de ferro; poucos o tiveron. O carro tamén lle chegou o competidor no tractor; aló polos anos 60 empezaron a aparecer pola aldea os primeiros, e revolucionaron o traballo do campo. Pouco a pouco os vellos apeiros: carros, canizos, xugos, arados... foron quedando arrinconados pola aira adiante, ata que apodreceron.

2. Traballos

Os traballos cotiáns que ocupan a xente durante todo o ano teñen que ver coa agricultura e a gandería, coa terra e os animais, os medios de subsistencia da miña aldea. No vrao faise a seitura, a malla, a colleita da herba seca, o liño. No outono, as patacas, o millo, a esfolia, as castañas, xuntar a folla, podar, meter leña para o inverno. Despois vén a matanza. Na primavera, arar, sacar o esterco, sementar... Sempre hai algo que facer: capar os porcos da fruxe, ferralos, facer zocos ou apeiros, limpar os arredores, abrir os regos dos prados, tornar a auga, cavar unha bouza, rozar toxos, picar leña, botar as vacas, cocerlles unha encaldada ás vacas do leite, munguilas, vixiar os marcos dos montes e leiras, facer cestos, plantar os repolos... A vida da aldea non ten paradura, nin vacacións nin festivos.

A seitura

A seitura é un dos traballos do vrao; ségase aló no mes de Santiago. Os labradores grandes meten rogas de 4-6 segadores e 2-3 atadeiras, ou máis. Algús contratan cuadrillas. A diferenza é que as cuadrillas cobran, as rogas non. Non se pode empezar moi cedo polo orballo, ten que estar a palla ben seca. Encabeza a roga o maioral que normalmente é o dono da casa ou un home de confianza, porque é o que marca o ritmo e os descansos. Cada segador leva dous regos; co fouciño na dereita, van facendo brazados no brazo esquerdo e déitanos ben postos ó través dos sucos. Detrás van as atadeiras que collen os brazados de pan, coucéanos para igualalos e atan o mollo cunhas pallas do mesmo pan. De tanto en tanto o maioral marca unha parada para afiar e botar un grollo. Os fouciños do pan son especiais e só para a seitura, cortan coma barbeiras e hai que manexalos con tino, pódeste cortar con facilidade na man esquerda ou nas pernas. Afíanse cunha pedra distinta das gadañas, que só ten un asento; se non sabes afiar o fouciño non corta ben.

As leiras empézanse polo medio, e vaise segando cara ás beiras. Pódenche tocar uns regos meirandes ca outros. Por iso cando un queda atrás polo que sexa, o que sega ó lado pícalle o rego de vez en cando para que rematen todos xuntos; ninguén quere ser o rabaleiro, o derradeiro. Cando se remata a leira óense os aturuxos dos segadores e os alalás das mulleres. Se a xeira foi longa, no medio parouse a botar un bocado que trouxeron os da casa. Ao rematar o atado, xúntanse os mollos en varios montóns e fanse os medouchos, que quedan na leira ata que se carreten para facer a meda na aira.

Algús anos na aldea formábanse cuadrillas que ían gañar o xornal ás terras de Lemos; ían sempre o dobre de segadores que de atadeiras, 8,4; ou 6,3. A seitura na nosa casa facémola os da familia, sega meu pai, Rogelio ou se cadra véñennos botar unha man de Viloíde ou o tío Camilo. Algús anos facémola a cambio cos do Caxar, pagando unha atadeira. Eu carreto auga e xunto os mollos. Despois dos dez anos xa me deixaban segar.

Botamos pan na Seara e na Chave ou nalgunha bouza que cava Rogelio na Costa ou nun toxal. Cando é bo ano, collemos 12 ou 14 carros, chéganos o pan para a temporada; senón compramos. Unha cousa que hai que facer para que

nono estrague o pedrazo, é poñer no medio da leira pola Santa Cruz un ramo de loureiro e oliva bendito no domingo de Ramos. Isto era cousa miña. Cravaba un carolo de millo nun pao e niste espetaba a ramiña de oliva e loureiro. Había anos que o pedrazo estragaba unha leira e non lle facía dano ó do lado; seguro que era pola cruz.

A malla

Faise no mes de agosto. É un dos traballos máis importantes, pois está en xogo a reserva de pan para todo o ano. Para esta labor hai que contar con veciños e coa máquina de mallar, que non vén cando un quere.

O primeiro é preparar a aira, onde xa está o pan na meda; várrese ben cunha xesta e embóstase o piso –sobre todo se non hai laxas– para que non se perda o grao. A min tocoume apañar bosta polas cortes dos veciños máis dunha vez; mestúrase con auga e esténdese cunha xesta.

A máquina de mallar dos meus tempos era a da Outracasa de Outeiro, a única na redonda. Vai facendo as mallas por orde, segundo os grupos de veciños. As mallas máis grandes dos que teñen meda grande ou máis de unha poden durar unha mañá, unha tarde ou todo o día; a do Casanova algún ano durou dous días. A nosa é unha malla pequena, collemos entre 12 e 14 carros de pan, segundo o ano, e dura sobre dúas horas; a máquina cobra por hora. Normalmente enchemos a hucha do curral, que leva 11 fanegas, e a da aira a medias. Houbo algún ano, que tivemos bouza na Costa, que rendeu tanto o pan que houbo que botalo no piso do cuartiño. A máquina de mallar consta de tres aparellos, o motor, a malladora e a limpadora; cada unha destas pezas carrétanse cunha xugada, pois son pesadas, sobre todo o motor. Sitúase o motor e a malladora no medio da aira, cerca da meda; hai que nivelalos, poñer a polea, botarlle auga no depósito do motor e acendelo dándolle con forza a manivela, que é cousa de homes; eu probei algunha vez e custaba o seu mover a manivela.

Ao bruído da máquina acoden os veciños, xa non hai que chamalos. Precísase moita xente para unha malla, polo menos 25 ou 30. Un ou dous na meda para botar os mollos; outro para subilos ó taboleiro da malladora; alí o maquinista, axudado por outro home que corta a atadura dos mollos,

ábreatos e introdúceos na boca da malladora; dos cilindros da máquina sae a palla con forza, o grao e as espigas caen na barriga da malladora; a palla apártaa un home cun forcado, e dúas ou tres mulleres tórnanse para facer brazados de palla e poñelos nas cordas dos mozos que soben o feixe ó palleiro pola escada; para carretar a palla hai que ser forte e ter equilibrio, pois sobes pola escada cargando un feixe enorme de palla que non che deixa ver os chanzos; fano dous ou tres mozos escollidos; ao meu irmán Rogelio case sempre lle tocaba. O palleiro compono un especialista cun axudante arriba e outro máis por abaixo; é moi importante facer ben o palleiro para que non o leve o vento e non colla a auga no inverno. O grao sácase da malladora cun rodo, separando cos angazos o grao do coaño, é dicir, das espigas debulladas. O coaño átase en feixes e métese na palleira. O grao queda nunha morea e máis tarde pásase pola limpadora para separarlle as pallas e arganas; esta operación faise despois de mallar, se cadra ao día seguinte. A limpadora móvese a man, dándolle a unha roda que fai peneirar e ventear o pan. O grao limpo cae nos ferrados cos que se enchen os sacos, que se carretan ás huchas ou tullas. O carreto dos sacos é outra tarefa delicada, pesan o seu e hai que ter tino de non derramar o grao no traxecto, pois os sacos non se atan senón que se levan apertados pola boca coa man, para poder baleiralos sen baixalos do lombo.

O traballo da malla non acaba cando para a máquina, queda moito por facer: rematar o palleiro, atar o coaño, limpar o grao, levantar as máquinas... Ao final da malla sempre se dá de comer a xente, axeitado á hora do día: se é pola mañá, caldo, pan e queixo, e viño e augardente, que non poden faltar nunca. Se é unha malla grande, de día enteiro, danse as tres comidas, almorzo, xantar e cea. Nas comida das mallas é onde se descubren os veciños tacaños na comida que dan ou sobre todo no viño. Hainos que dan un morapio que non se traga; outros bótanlle auga. Algús sisan o viño, non deixan que ninguén o sirva a non seren eles mesmos, coma o Casanova, que mesmo parece que lle treme o pulso ó botalo.

Na nosa casa, como é a taberna, sempre fan coincidir a malla á tardiña, despois da do Perico e da do Bernaldo, tamén cativas, e así nós damos a cea. Comen e beben bo viño e despois segue a farra ata ben entrada a noite. A cea dáse

no curral, estrado de palla nova, noutro sitio non colle tanta xente. Meu pai sempre ten bo viño para a malla, non coma outros que dan morapio. Aos rapaces nas mallas tócanos botar os mollos dende a meda, carretar auga e viño, axudar na limpadora ou meter os feixes de coaño na palleira. Un ano na malla do Verino tocoume a min meter o coaño enriba da herba e pensei que afogaba coa calor e o po que se levantaba na aira.

Máquinas de mallar na aldea eu recordo a da Outracasa de Outeiro, que o resto do ano usaban o motor na serraría; disque llelo estragou unha noite o Ferros co que andaban en preitos. Tamén mallou na aldea a do Modesto de Caira cando eu era moi cativo (non podo dicir se me acordo ou «relata refero»). Iestas máquinas ían tamén polas outras aldeas da redonda, non moi lonxe pois había que carretalas con xugadas polas corredoiras.

Nas mallas aproveitaban os mozos para brincar coas mozas solteiras, tombábanas nos feixes de palla e outro tapábaos cun brazado. Tamén despois de cear e beber, no medio da farra brincaban os mozos con elas, e sempre había alguén que apagaba o candil...

É impresionante a rapidez e a práctica con que se fan as mallas; vese que é un traballo de equipo ben conxuntado. Se non fora pola axuda duns veciños aos outros sería imposible levala á cabo; e así en 8 ou 10 días están feitas todas as mallas da aldea. A axuda duns veciños aos outros é algo implícito e aceptado de antemán: ti vesme, eu vouche; vundes dous, imos dous. Claro que un carretón de palla, por exemplo, vale por dous calquera, e así se fai. Só cando dous veciños andan de malas non se axudan na malla, é o caso noso cos do Grilo, que durante bastantes anos non lles iamos, ata que amigamos outra volta. As casas ricas non pagan a axuda en reciprocidade, eles non van ás mallas, senón que fan outros favores: déixanche cortar leña ou toxo, danche un anaco para botar patacas, uns arredores para pacer, e sobre todo botándolle o boi ás vacas, pois as casas grandes teñen sempre unha parella de bois. Na Moexa os que tiñan boi eran o Verino, o Casanova e o Casimoure.

A herba

Polo mes de Santiago ou como moi tarde no de agosto, recóllese a herba de seco. Ségana os homes a gadaña, deixando rengues igualadiños. Despois esparéxese ben espaxada para que seque ó sol; ao outro día, dásele a volta cos forcados ou galletas; e ao día seguinte cárgase no carro e métese na palleira. E a comida dos animais para o inverno, en especial para os días de neve en que non botan. Na sega da herba hai que ter sorte co tempo, pois como che pille unha tronada a herba tendida, aló vai o traballo ao nabo, ao mollarse estropéase e non se conserva.

Nós a herba de seco collémola no prado de Mourelle, dous ou tres carros. Un ano, cargando, ao atar, rompeu o adival e caeu meu pai do carro embaixo e rompeu dúas costelas. Sangraba polo nariz e pola boca que pensamos que morría. Custounos deus e axuda levalo ata á casa entre varios veciños, pois non aturaba en ningunha postura. Botou unha semana encamado e foille o médico e todo. Estivo moi mal.

A herba ben seca gárdase na palleira á cuberto ou nun palleiro na aira. A nos cábenos na palleira e arrecende toda a casa co seu olor. Encima da herba gústalle poñer ás galiñas, sempre tiña que andar eu asalándoas a ver onde poñían. Tamén serve a herba de madureiro da froita verde: se metes no medio da herba unhas cirolas verdes, á semana están maduriñas. Esta herba hai que administrala ben para que chegue nos meses do inverno. Cun brazado de herba seca e un caldeiro de auga quente cun pouco farelo xa vai mantido un animal.

A matanza

Os porcos mátanse despois do Samartíño, cando xa hai xeadas. Na miña casa matamos dous ou tres, segundo o ano. Para a ceba déixanse os ranchos da fruxe despois de capalos ou as porcas de cría cando xa van vellas. Meu pai –despois relevouno Rogelio– é o que fai de matón. Xuntámonos a familia con algún de Viloíde ou de Olveda. Amárrase o cocho por un pata e tómbano no carro entre tres ou catro homes que terman dil. Meu pai mételle o coitelo no peito, coidando de non picarlle a gorxa. O sangue recóllese nunha tina, revolvendo nil cunha cebola para que non calle.

Despois enquéilase o bicho con fentos e fachos de palla, ráscase e frégase con auga quente. A continuación

meu pai ábreo, sácalle as tripas, o corazón e o fígado xunto co liviano; despois enxáugase por dentro cuns caldeiros de auga, cólgase da viga grande do curral e queda ata o día seguinte escorrendo. Hai que ter tino que non lle cheguen os gatos, senón mórdenlle o fuciño e estropean a cachula. Dalí ao outro día báixanse os porcos ao carro ou ás ladrairas postas no chan e pártese, empezando pola tira do lombo, a cachucha, os lacós, os xamós e por último os touciños. De seguido métese no salgadoiro ben cuberto de sal onde queda arredor de 20 días. Levántase e ponse a secar no canizo da cociña uns días, e despois xa vai para a carneira ou despensa.

Os días da matanza son de traballo pero tamén de festa. Hai que lavar as tripas no río, picar as frebas, preparar o mandongo, facer os chourizos e morcillas, cocer o saíl, facer o unto... Pero ises días cómese de festa, hai fígado, frebas, filloas, roxós... Para min a morte dos porcos era unha festa que se repetía, primeiro na miña casa, despois en Viloíde e por último en Olveda, pois meu pai era o matón de toda a familia e eu ía sempre con il. Onde mellor o pasaba era en Viloíde porque vía todo dende o corredor.

Unha boa ceba era garantía de condumio para todo o ano. Os xamós vendíanse na feira, pero o resto era para consumo da casa. A meu pai gustáballe moito a carne de porco, e se non chegaba a ceba mercaba un touciño vello. Aló no vrao, cando xa estaba o lardo algo marelo, un torresmiño daqueles sabía a gloria, cru ou asado no lume.

O liño

O liño era un cultivo de cando eu era pequeno, despois foise deixando. Seméntase a liñaza nunha terra boa e ben esterçada; nós botámolo en Tralo forno. Ao que nace, cando ten menos dunha cuarta, móndase para quitarlle as herbas, e agóase para que levante. Despois medra e florea, e cando xa está maduro, polo Sanxoán, arríncase e lévase para a aira, alí rípase para quitarlle a semente. De seguido aféixase e lévase á laga, onde se deixa sulagado 15-20 días, segundo estea mais ou menos verde. A laga ten que ser de auga que corra, non vale un pozo. Na Moexa moitos levámolo ó río de Romestros. Pasados os días levántase da laga e esténdese a secar nun prado. A continuación mázase e déixase a branquear ao

relente da noite, logo táscase, delúbase a man, espádase e rastrélase para separar a estopa do liño. Máis tarde fíase a man ou no sarillo, fanse as marañas e cócense con cinza e couselos. E xa está o liño listo para tecer sabas, cobertores, colchas e ata camisas e pantalós, cando non hai lenzo; pódese mesturar con la.

Iste cultivo foi moi común na parroquia ata aló polo 55, despois foi desaparecendo. Polo visto os do Caxar e os do Verino, a xeración anterior a min, facían a roupa de vestir de liño, e como rascaba na pel, os rapaces mazábana no pisón dos toxos para abrandala. Na nosa casa só se usaba para roupa da cama, e a verdade é que as sabas de liño eran frías e tesas que nas noites de xeada mesmo parecía que ruxían ó meterte na cama. Nistes últimos anos na zona de Zas e no castelo de Vimianzo andan a recuperar o cultivo e a artesanía do liño. Gustoume recordar os traballos da aldea visitando o museo do liño en Baio e os traballos de artesanía no castelo de Vimianzo.

Ferrar e capar os porcos

Dos porcos da fruxe, ranchos ou ranchas, cápanse os destinados á ceba. A época da capa é no mes de abril ou no outono. Os capadores que veñen pola aldea son o de Xirigal e o de Antas, veñen dacabalo e tocan un chifro característico que os identifica e anuncia a súa chegada; uns veciños capan con un, outros co outro.

Hai que termarlle do porco; e o capador cunha coitela curta e redonda, que corta como unha barbeira, fai o traballo: aos ranchos quítalles as criadillas e ás ranchas a paxarela, despois cose, desinfecta e listo. A operación é rápida, pero os berros do animal óense por todo o lugar. ¡Animaliños!, non había anestesia nin nada parecido. Aos rapaces gustábanos mirar.

O capador era un oficio moi considerado, aínda que non cobraba moito. Era un home fino, había que terlle a palangana e unha toalla limpa para lavar as mans. O de Antas tiña sona de capar ben polas mañás, cando estaba cordo, que polas tardes andaba sempre bébedo.

Outra cousa que se lles fai ós porcos é ferralos: poñerlles nos fuciños, onda o nariz, unhas latíñas amarradas con aramio, para que non fozen nas cortes. Este traballo faino meu pai tanto na nosa casa como noutras do lugar. Cada vez

que vexo agora os meus alumnos con piercings no nariz e nos beizos, vénme á mente o de ferralos porcos, e dígolles: «Home, iso xa llo facía meu pai ós cochos». Pero, claro, iles non entenden a vacilada.

Tamén ferra o cabalo, besta, mula ou macho que sempre temos na casa. Pero iso é outra cousa, consiste en poñerlle as ferraduras nos cascos para que non se lle desgasten. Hai que limarllas e despois cravarlle as ferraduras. A min paréceme que lles ten que doer, pero os animais non protestan. Algo semellante tamén se lles fai ás vacas ou bois da xugada, póñenselles ferraduras, pero son distintas das dos cabalos.

O millo e a esfolla

O millo é outro dos cultivos importantes da aldea. Seméntase aló polo mes de maio en terra deloirada e ben traballada; seméntase a man, deixando caer grao a grao, hai que ter maña se non nace mal repartido. Sae da terra deseguida, en 15 días ou así. Cando ten como unha cuarta, sáchase; e repítese a sacha unha segunda vez as dúas semanas, ao tempo que se rarea. Máis adiante réndase. Avanzado o vrao, quítanse as mazarocas que teñen caruncho; ás veces encímase. E aló polo outono cos primeiros fríos madura e recóllese. Ségase polo pé e vaise cargando no carro. Lévese para á palleira, esténdese para que non fermente, e vaise esfollando ás noites de vagar entre todos os da casa. Os labradores grandes meten rogas para á esfolla, se non non acababan en todo o ano. As mazarocas bótanse en culeiros e carrétanse ó hórreo. A palla do millo cómena as vacas. A min gustábame esfollar pola emoción de atopar «espigas reinas», mazarocas con graos dourados, canto máis dourados mellor.

Algús que non teñen hórreo –son os menos: o Bernaldo, a Cutiana, o Xaveco– gardan o millo en cabaceiras; pero nelas entran os ratos e os paxaros con facilidade se non están moi ben feitas. Na miña casa tivemos un hórreo de madeira e despois fixemos outro de tixolo. No hórreo tamén se poñen a secar as fabas e a curar os queixos. É moi necesario nunha casa.

O millo móese para facer bolas na lareira e para mesturar coa fariña do centeo para cocer pan. En grao dásele ás pitas, aos cochos ou ao cabalo; ás vacas dáselles en fariña nas encaldadas. Nós sementamos o millo na Seara a unha man e na Chave a outra; nalgún tempo, tamén na leira do Varela, e

despois na da Agüela. A min gustábame vir montado no carro cargado de millo, ten un arrecendo agradable.

As follas das mazarocas usámolas para encher os xergós das camas, é mellor ca palla de centeo que se desfai deseguida; a de millo dura dous ou tres anos.

As patacas

Outro cultivo imprescindible son as patacas, de consumo diario, ben no caldo, cocidas ou fritidas. Seméntanse pola Semana Santa, case sempre o día de Xoves Santo pola mañá, ata que toca a campá o medio día e párase de traballar para ir aos oficios da tarde.

As patacas precisan de terra fonda e pesada; nos botámolas no Rodicio, e no Naval as de cedo. Árase coa xugada e detrás vai un sementando os anacos de pataca, que deben ter algún xoromelo ou ollo; outro bota o mineral – iso tocábame a min case sempre-, e outro máis, o esterco. Despois acanízase co canizo de costas para tapalas. Logo nacen. Hai que sachalas, rendalas e sulfatalas se lles entra o escarabello, que é unha peste que lles come as follas ata o cañoto. Se todo vai ben, se non vén unha xeada a destempo ou o mildeu, recóllense despois do Rosario; as de cedo, antes, no vrao. Para apañalas ábrense os regos co arado, e despois coa sacha vanse destapando, tendo tino de non cortalas. Primeiro apañanse as grandes en cestos e culeiros que se baleiran no carro con ladrairas; a continuación recóllense as pequenas en sacos. A min tocábame apañar as pequenas, e non me chistaba nada.

As patacas gardámolas nunha morea no zuleiro, ao lado da cocíña, tapadas con palla para que non lles dea a luz, se non verdean. As pequenas cócenselle ó gando. Hai varios tipos de pataca, branca ou roxa; a canabé e a rambal son brancas, a de Baralla é roxa. Cada dous ou tres anos hai que renovar a semente, que se compra e sae cara. Cando é bo ano de patacas e se ceba ben non hai medo á fame.

Era proverbial na aldea a manía do Ferros de Outeiro, que era moi xudeu e andaba ó revés dos veciños: cando o Xoves Santo os demais recollían as xugadas ao toque da campá, el xunguía e sementaba as patacas pola tarde, mentres había os oficios. Un ano que non se lle deron ben as patacas, ao recollelas botábaas ao aire de cara ao ceo e berráballe á

Deus: «Cómeas ti, desgraciado, xa que mas déches así de ruís!». Nisto das patacas o Bernaldo do Perico era un caso: tan abandonado era, que moitos anos non as apañaba no seu tempo e ías recollendo no inverno a cestas para ó consumo de cada día. Cando se metían con il, contestaba que na terra conservábanse mellor.

Cocer o pan: o forno

Cocemos unha vez ao mes, aproximadamente, arredor de dez moletes na fornada, aparte bolas e bolicos.

Cando eu era neno inda non fixeramos o forno da casa, cociamos no do Soldado, do Cruceiro, do Caxar, do Viloíde... Case todos teñen forno de seu. Ás veces cocemos dous ou tres veciños seguidos para aforrar leña. Para quentar ben o forno fai falla medio carro de leña; serve calquera: toxo, xesta, piorno, uces, pólas, pero ten que estar seca. Hai que cambiar o lume dun lado ao outro para que queza todo por igual. Cando as pedras da bóveda se van tornando brancas, é sinal de que o forno está quente. Límpase a cinza coa roda para a borralleira e várrese cunha xesta. De seguido vanse baleirando os barreños na pa, un por un, e enfórnase, coidando que non se xunten os pas no forno, tendo en conta que van medrar. Caben de 10 a 14 moletes (segundo se fagan os moletes e segundo sexa o forno, claro). Despois de enfornar faise un pouco de lume na boca do forno con leña que non levante fume, é o cocedoiro, que ten por obxecto manter a calor no forno non deixando que se enfríen as pedras cocedoiras, as que están a cada lado da boca do forno. Cando os pas medran e a codela colle cor, pónselle a tapa ao forno, téstase. Transcorrida unha hora ou así, o pan está cocido.

Xunto cos moletes cócese algunha bola, que se retiran antes. A min, de neno, tamén me cocían un bolico, que era o que primeiro se sacaba. Había que deixalo enfriar, pois o pan quente senta mal. Aquel bolico sabía a gloria, e se levaba dentro un torresmiño ou un chourizo, non che digo nada.

A outra tarefa da cocedura é amasar. Iso faino miña nai na artesa do zuleiro; eu bótolle a auga quente con sal. Para amasar miña nai recolle o pelo cun pano, arremángase e abre a artesa. Bota un montonciño de fariña, faille un burato no medio e eu vorto nil a auga; ela empeza a amasar, dándolle

voltas dun lado e doutro, ata igualar ben a masa. Fai o mesmo con dous ou tres montós de fariña, calculada para 9-10 moletes. A cada montón hai que poñerlle un chisco de lévedo, que se garda dunha vez para outra nun recanto da artesa. A masa tardará en levedar hora e pico (depende do tempo que faga); hai que coordinarse co que quenta o forno para que non se pase de lévedo, se non a masa esvarexe dos barreños. Cando se remata de amasar, é hora de acender o forno, pois vén a tardar sobre unha hora en quecer. Amasar ben é un dos segredos para facer bo pan. Na Moexa as mulleres que mellor amasaban eran a miña nai e a Mariamanuela do Cruceiro. As amasadoras tiñan que ser moi limpas; se aparecía un pelo no pan era un descrédito.

Cando avisan que o forno está quente, collémolos barreños, botámoslles un case nada de fariña no fondo e a miña nai reparte un anaco de masa en cada un. Carretámoslos ata ó forno, eu levo un, miña nai tres: un na cabeza, asentado na rolla, outro debaixo de cadanseu brazo. Cando cocemos en Caxar leva un anaco atravesar a corredoira, que no inverno está toda enlamugada e podes esvarexer e caerche o barreño. Algunha vez o pan sae mal cocido, cría becerra; é por non quentar ben o forno; (pasáballe a meu pai, a Rogelio non lle ocurría nunca). Se te pasas no lume, os moletes teñen moita codela. Cando a un veciño se lle acaba o pan e non pode cocer (porque chove e non ten leña seca, ou non moeu, ou polo que sexa) entón pide un pan prestado; é algo que fan todos. Como o de ir pola mañá buscar brasas para acender o lume á casa que fumea primeiro.

Sendo moi pequeno –non sei se me acordo ou mo contaron– seica cocemos no forno do Viloíde; despois de sacar o pan puxémolo a enfriar nunha táboa que había a tal efecto. Cando iamos carretar os pas para a nosa casa a Hilda do Viloíde, que era do meu tempo, non nos deixaba levalos, porque pensaba que eran diles. Entón eu encareime con ela cos fociños inchados e berreille: «Mecaguenxá! Iste pan é noso!». Polo que se ve a propiedade debe ser un instinto primario, que logo aparece.

Cando fixemos o forno na aira da casa, aló polo 60, a tarefa de cocer cambiou ben, daba a metade de traballo e cocíase nun santiamén. Era costume, ao acabar de enfnar, facer uns rezos, entre os que recordo o responso de

Sanantonio; meu pai facíaos sempre, e había que estar todos os da casa.

O gando

A riqueza dunha casa mídese polo número de vacas. Todos os veciños as teñen, agás algúns moi pobres que só teñen ovellas, como a Cutiana ou a María da Güimila. Os labradores fortes, ademais de vacas teñen unha parella de bois para os carretos. Ter besta ou cabalo tamén é un sinal de riqueza nunha casa. As mellores cabalgaduras téñenas os cregos, os capadores e os labradores grandes, como o Casanova ou o Grilo na nosa parroquia. Nós sempre tiñamos besta, cabalo ou mula, porque meu pai precisábao para ir á ribeira. Cando eu me criei, tivemos un cabalo branco, que era moi manso, e eu montábao a pelo.

O número de vacas na Moexa anda entre dúas nas casas de bes máis cativos, e 12 ou 15 nos meirandes. Nós case sempre tiñamos dúas ou tres. Para manter moitas vacas hai que ter prados, apastadeiros e lamelas de herba verde en abundancia. As vacas comen moito, andan todo o día fóra, pero tamén se lles dá na corte herba ou encaldada se queres que dean leite. As que hai na aldea son do país, rubias ou marelas, grandes e cos cornos altos e abertos. Despois –nos 60 e 70– empezaron a vir as suízas e holandesas, que son doutra feitura.

As vacas son imprescindibles, pois serven para traballar os leiros, para carretar o carro; dan leite e crías e fan esterco. Unha vaca é todo para un labrego. É a fonte de cartos máis importante. O ano que vendes un becerro levántache a paletilla. O leite dá para o consumo, para facer queixos e manteiga e para venderllos ás fábricas. Ata que veu a estrada había que levalo a Antas, ao Bispo ou a Monterroso; era moi lonxe. Había máquinas para desnatalo, nós tivémola un tempo na casa.

As vacas duran dez ou doce anos. Ata que teñen dous anos non empreñan. O preñazo dúralles nove meses. Os becerros véndense de tres ou catro meses. Despois volven andar ao xato, pero algunhas non apañan e están maliñas moito tempo. Para que críen un becerro cada ano hai que ter moita sorte. Cando van vellas, véndense ós de Garabelos. Nós tivemos unha que se criou na casa canda min, a Piñeira,

que criaba bos becerros. Era moi lista e sabía abrir a porta da aira para ir á herba, metendo o corno pola caravilla.

Outro animal que cría todo o mundo son os porcos. Todos os veciños ceban, cando menos un porco; as casas grandes, varios. Na nosa casa polo regular, matamos dous. Os porcos da ceba cápanse na primavera e mantéñense ben con millo, fariña, verzas, nabos, castañas e belotas. Comen moito, tres ou catro veces ó día, como un cristián, fóra a alma. Tamén se crían ranchos para vender. Unha niñada de ranchos de dous ou tres meses pode dar bos cartos. Pero collen moito a peste e os prezos soben ou baixan sen tino. Hai temporadas que non se dan vendido, outras páganos moi ben. Nós venderamos nunha feira un becerro da Piñeira e unha niñada de ranchos, que deron tanto como o becerro.

Cando paría unha porca e traía máis de sete ou oito –o que ocorría con frecuencia– entón dábanselle os ranchos que sobaban ós veciños, para crialos ó cachelo. Temos criado algús na casa, e daban moita leria, era difícil sacalos adiante. Cando un rapaz era esmirriado diciámoslle se o criaran ao cachelo, ou se mamara pola teta de atrás. Porque é verdade que os ranchiños, segundo van nacendo, collen as tetas de diante, que dan máis leite.

Algús veciños, son os menos (O Soldado, o Viloíde e a Cutiana) teñen ovellas e cabras. Hai que andar con elas no monte e nos toxais, e raen todo, herba, toxo e hasta as xestas. Onde hai ovellas non medra nada. Meu pai tíñalles manía ás ovellas, dicía que non deixaban medrar nada. Polo visto, en tempos anteriores aos que eu recordo, había moitas ovellas na parroquia, e tamén as houbo na nosa casa. O que si teñen agora moitos labradores son ovellas do gando, unha ou dúas, que andan coas vacas; son meirandes que as outras e traen dous anos. Algún ano tivemos nós unha cabra que criou dous cabritos e despois engordámola para o Rosario. Todo o mundo mataba pola festa un año, ovella ou cabra.

Ademais está o gado miúdo, os coellos e as pitas, que dan para o gasto da casa pero tamén se venden na feira. O labrador pequeno só pode facer cartos vendendo algún polo ou coello, ovos, xamós ou lacós. Os grandes venden becerros, ranchos e porcos cebados, e ata fruto, se lles sobra para o consumo. A meu pai algús labradores pagábanlle o viño cunha carga de fruto. O malo dos animais é cando ven un andazo e

collen a peste: as vacas, o gripo; os porcos, o garrotillo. Entón é a ruína. O labrador que lle morre unha vaca, un becerro ou a ceba, non levanta cabeza en varios anos.

Outros animais que hai nas casas, que non son de proveito, son os cas e os gatos. Os máis coidados son os gatos, que andan dentro da casa, pola cociña, e ademais pillan ratos, que os hai a centos. Os cas están na aira para tornar o raposo das pitas. No nosa casa sempre houbo gatas marelas e brancas. Pero ós cas tenlles manía meu pai, non sei por que, e non mos deixa ter; porfiei varias veces, pero non foi nada. 🐾

CAIRÓN

Boletín do Instituto
de Estudos Ulloáns
Nº 8. Marzo 2025

COORDINA

Daniel Salgado

ESCRIBEN, FOTOGRAFAN E DEBUXAN

Joaquín Araújo
Sonia Villapol Salgado
Rubén Camilo Lois González
Horacio García
Francisco Pardo Teijeiro
Ana Escariz Pérez
Fernando Salgado
Pepe do Xastre
Andrea Santiso Arias
Patricia Coucheiro
Adela Figueroa Panisse
Paco Ledo
Toño Núñez
Pablo Coucheiro Rodríguez
Eduardo Eirago
Ana G. Liste
Antonio Pérez Casas
Xulio Cuba Orosa

GRÁFICA

Laboratorio Numax

PRELO

Agencia Gráfica

ISSN: 2603-8471
DEP. LEGAL: LU 32-2017
Monterroso, 2025

