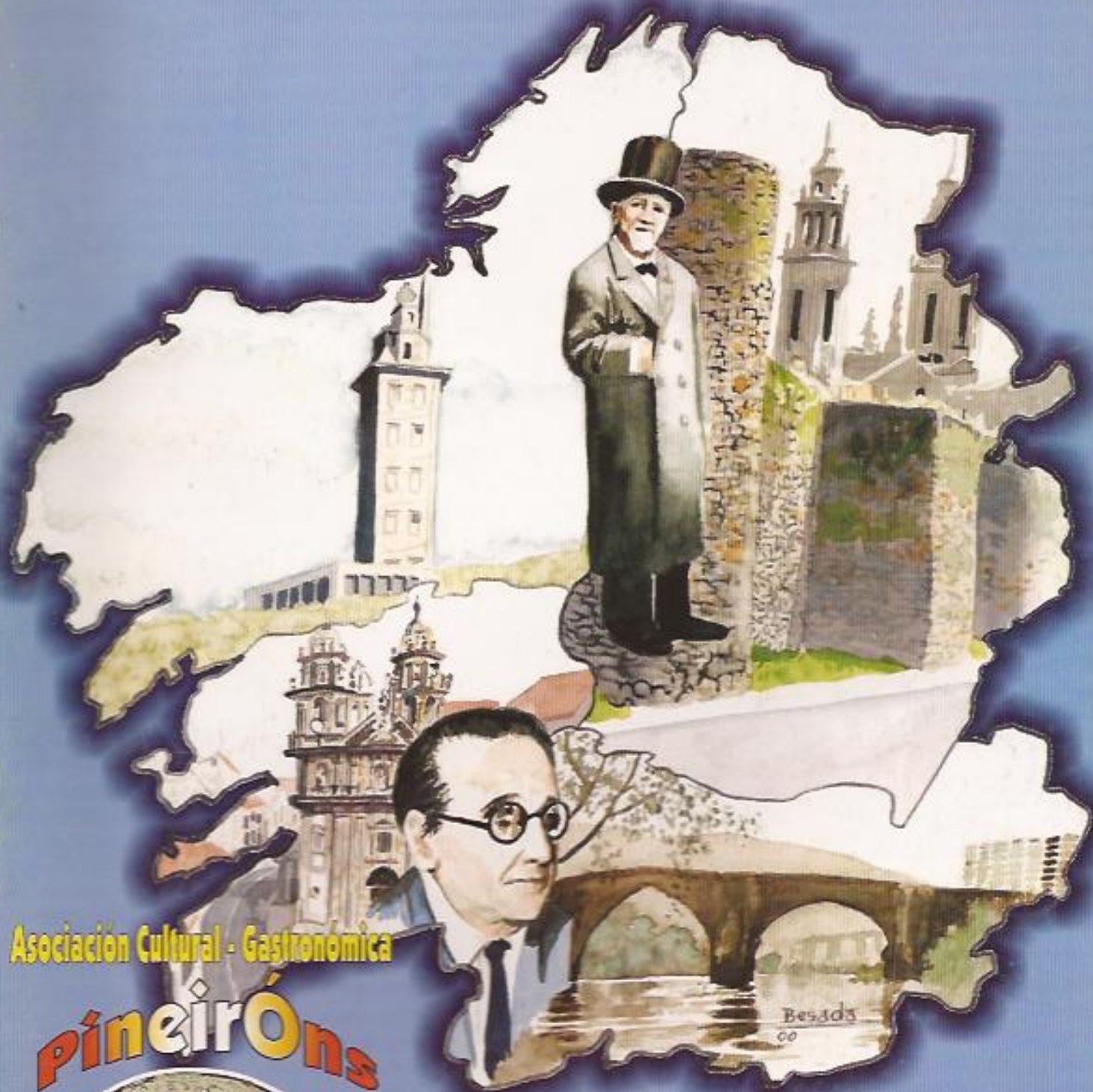


AUÑIÓS

Nº 2

XUÑO 2000



Asociación Cultural - Gastronómica

Pineiróns



ACTIVIDADES "Pineiróns" REALIZADAS DURANTE OS ANOS 1998 - 99

A primeira que levamos a cabo foi a: **DOAZÓN DUNHA CAMPÁ PARA A ANTIGA IGREXA DA ILLA DE ONS.**

A ANTIGA IGREXA DE ONS

Atópase no barrio de Canexol e aínda que non está clara a data da súa construción, os expertos falan de principios do século XVIII e que foi elevada onde antano había outra Igrexa da que nos falou... Sa Bravo

Ten unha posición extratética, mirando á entrada da Ría de Pontevedra e que pode ser observada polos mariñeiros que faenan entre a Illa e a península.

A Campá orixinal desapareceu a finais dos anos sesenta ó quedar relegada esta Igrexa coa construción dunha nova no barrio de Curro.

Ó carón da chamada ós fregueses nos día de culto, a campá tiña outras prestacións, entre elas destacar a de avisar de calquera desgracia, naufragio, ou a de orientar ós mariñeiros cando de súpeto se pechaba de néboa e collía ás dornas no mar. As badaladas da Campá dirixían ós mariñeiros cara á Illa.

Levou a cabo no verán do 98. O noso Vicepresidente, Lino Pazos Pérez, foi o donante. O acto tivo lugar na Illa de Ons no mes de xuño, cun acto de entrega extraoficial celebrado no barrio de Curro, onde Lino Pazos fai a doazón da CAMPÁ á Presidenta e Vicepresidente da Asociación de Veciños "Illa de Ons".

Posteriormente e ó longo dun xantar de confraternidade nun restaurante da Illa, fíxose a doazón oficial.

A CAMPÁ foi estreada o día da Festa de San Xoaquín.



Acto de entrega da Campá.

CHARLAS NOS CAMPAMENTOS E CAMPOS DE TRABALLO DA ILLA DE ONS

CAMPAMENTOS

Estes campamentos celébranse co obxecto de facilitar á xuventude a participación en actividades de tempo libre. Na Illa de Ons celébrase baixo a modalidade de Aula Natureza - Aire Libre.

Os obxetivos son que os rapaces teñan un encontro coa natureza, coñecendo a flora e fauna da Illa, a través da realización de actividades: técnica de acampada, marchas, orientación, traballos de corda, charlas,...

As idades dos participantes está entre os 13 - 15 anos e realízanse durante os meses de xullo e agosto.

O Secretario da Asociación e un dos máis ferventes investigadores sobre a cultura desta engaiolante Illa, Tino Pardellas, impartiu ós rapaces dos Campamentos e ós xoves dos Campos de Traballo unhas charlas socio histórico naturais sobre a Illa de Ons.

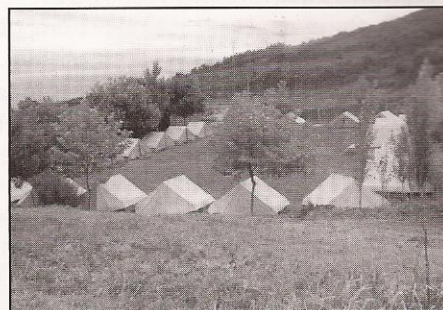
A súa exposición consistiu nun percorrido pola Illa visitando todos aqueles lugares (Laxe do Crego, Rectoral, Castro e Cova dos Mouros, Buraco do Inferno, . . .) que falan sobre a historia, costumes e os ritos da Illa. Tamén realizou un repaso pola economía da Illa de Ons, comezando pola instalación dunha Fábrica de Salgazón e rematou explicando o cambio que supuxo o paso dunha economía agrícola a outra pesqueira.

Por último fixo un percorrido por distintos aspectos sociais, turísticos, gastronómicos e mesmo arquitectónicos, xa que Ons ten a mellor arquitectura popular mariñeira aínda conservada de Galicia.

CAMPOS DE TRABALLO

Teñen como obxectivos a plantacións forestais e ornamentais. Limpeza da Illa (praias, sendeiros, camiños,...). Apoio á vixilancia contra incendios, en colaboración coa Consellería de Medio Ambiente.

As idades dos xoves vai dos 18 - 30 anos e realízanse nos meses de Xullo e Agosto.



Tendas do Campamento de Ons.

EXCURSIÓN Á ZONA DE FERROL

Debido a que Pineiróns é unha Asociación pluriprovincial e que os membros da directiva viven en diferentes provincias galegas, decidiuse realiza-las reunións de Xunta Directiva en cada un dos lugares de residencia dos directivos.

Unha delas celebrouse en Ferrol e aproveitouse para invitar a tódolos socios a realizar unha excursión cultural de fin de semana por esa comarca.

Fíxose un percorrido histórico - gastronómico, visitando, entre outros lugares, o Castelo de Moeche e o Santuario de San Andrés de Teixido.

O noso anfitrión, o vocal Carlos Moreira, fixo de guía por toda a comarca ferrolá.

Tamén houbo degustación dos produtos típicos da bisbarra, indo a rematar saboreando o famoso Polbo de Mugardos.

CASTELO DE MOECHE

Fortaleza medieval situada no concello de Moeche, na provincia da Coruña a 24 Km de Ferrol.

Pertenceu a don Fernando Pérez de Andrade, o Boo.

Consérvase en bastante bo estado, o mesmo o adarve e defensas exteriores que a torre do homenaxe, de planta rectangular e abovedada.

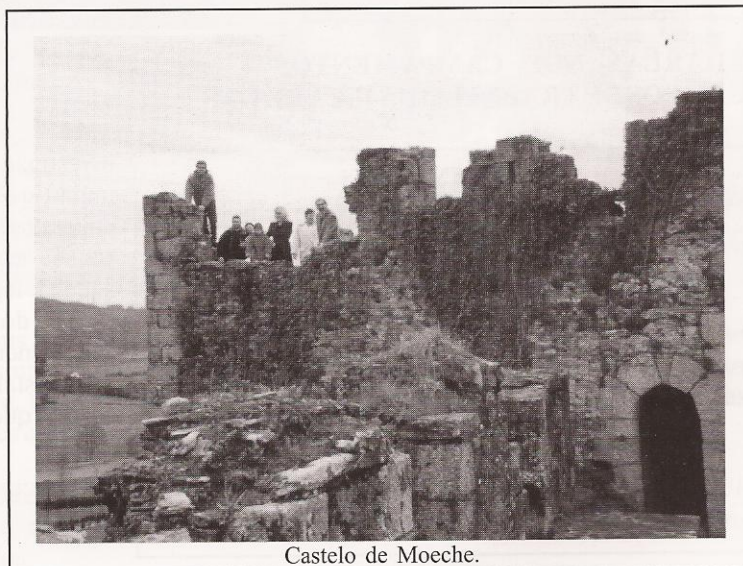
É un bo exemplar de últimos do século XIV, con obras posteriores do século XV.

SAN ANDRÉS DE TEIXIDO

O Santuario de San Andrés de Teixido, xa existía no século XII. Pertenceu á Orde de Malta e a Encomenda de Portomarín. O edificio actual é dos séculos XVII e XVIII.

A poucos metros do santuario, está a Fonte do Santo, de tres canles, dos que os romeiros tiñan que beber.

Tamén acostumaban a botar un anaco de pan, se aboia era presunción de boa sorte pero se afundía traería mala sorte.



Castelo de Moeche.

ACTIVIDADES "Pineiróns"

Agradecemento a:

Papa Golf

INTERNATIONAL CULTURAL DX GROUP

APARTADO 83

36900 MARÍN - PONTEVEDRA
(España)

PEREGRINACIÓN A SANTIAGO DE COMPOSTELA

Como Asociación inscrita dentro do Rexistro de Asociacións Promotoras do Camiño de Santiago, e como amantes do mundo mariño que somos a maioría dos socios, programouse unha peregrinación pola Ruta Xacobeá Marítima, incluíndo nela ás illas atlánticas de Cíes, Ons e Sálvora.

Distintos acontecementos xurridos; temporais ou mal estado do mar; ... e problemáticas de última hora, fixeron que a peregrinación marítima non se puidera levar a cabo.

Elo motivou a preparación doutro xeito de Peregrinación, quedando a marítima para outra ocasión.

O xeito elixido foi o Tren, acudindo os socios

dende os seus distintos puntos de residencia en Galicia. Asistiron unha grande maioría dos Socios.

Despois de cumprir tódolos requisitos necesario para gana-lo Xubileo, fixemos a ofrenda ó Apóstolo do símbolo da nosa asociación a "PINEIRA".

Posteriormente dimos un percorrido cultural-gastronómico pola zona vella de Santiago.



Peregrinación a Compostela.

FORMACIÓN DA ASOCIACIÓN XUVENIL "OnsOnza"

A asociación "PineirÓns" está inscrita dentro do "Rexistro de Asociacións Prestadoras de Servizos á Xuventude", da Consellería de Familia, Muller e Xuventude, debido a que, entre os seus Fins, constan os tendentes ó desenrolo cultural de nenos, rapaces e xoves.

Os fillos dos socios, ata os 18 anos, eran considerados socios xuvenís, con tódolos dereitos, con voz pero sen voto nas asembleas, sen pago de cota algunha e participaban nas actividades e nas programacións desta.

O ano pasado, coincidindo co primeiro aniversario de "PineirÓns", os xoves da asociación decidiron crear a súa propia Asociación Xuvenil, pero camiñando e compartindo xuntos (PineirÓns- OnsOnza) obxectivos e actividades.

REALIZACIÓN DUN DIAPORAMA SOBRE A ILLA DE ONS

No mes de Marzo do 99, coincidindo coa Semana Santa e a presenza en Ons dunha maioría dos socios por mor da presentación do nº 0 da Revista "AUNIOS", a sección xuvenil de "PineirÓns" decidiu, contando coa colaboración do noso secretario, Celestino Pardellas, presentar á Dirección Xeral de Xuventude un Proxecto que consistía nun diaporama sobre as diferentes peculiaridades da Illa de Ons e que podería ser un magnífico complemento lúdico didáctico para os compoñentes dos Campamentos e Campos de Traballo que se realizan en Ons.

ACTIVIDADES "PineirÓns"

Agradecemento a: Asociación Cultural



Ateneo Santa Cecilia

No mes de xuño, xa constituída legalmente a Asociación Xuvenil "OnsOnza", chégase a un acordo coa consellería de Familia e Xuventude que, por medio dun convenio, subvencionan a realización do Proxecto de Diaporama sobre a Illa de Ons.

Organizados e ben coordinados, tómanse datos e fanse as diapositivas. O resultado, rematado e entregado no mes de Xaneiro do 2000, é un diaporama dividido en sete bloques temáticos:

a) Xeografía e Historia; b) Fauna; c) Flora; d) Arquitectura; e) Ons, excelente marco para unha educación ambiental; f) Malacología; g) Economía: Agricultura e Pesca do Polbo.

Cada bloque consta de 15-30 follas explicativas; 20- 40 diapositivas ; fotos e esquemas.

O nivel empregado no texto é medio, nin alto para os rapaces dos campamentos (8-14 anos), nin baixo para os xoves dos Campos de Traballo (18-30 anos).

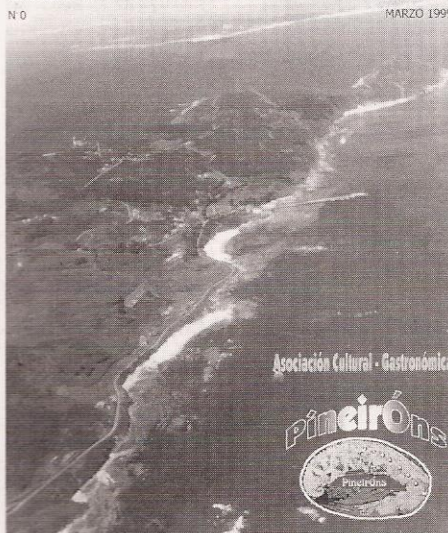
Foi eloxiado pola Directora Xeral de Xuventude e coidamos redundará nunha mellor programación das actividades dos Campamentos e nun mellor coñecemento desta engaiolante illa galega.

EDICIÓN DA REVISTA CULTURAL "AUNIOS"

Un dos proxectos máis ambiciosos da nosa Asociación foi a edición dunha revista onde quedara reflectido ese mundo tan engaiolante como é a nosa rica cultura popular galega, ó carón, de aspectos científicos, históricos, acontecementos, . . . , gastronomía, sempre tratados desde o seu aspecto socio- cultural.

O proxecto presentábase difícil, somos unha asociación non lucrativa e, un dos nosos principios obxectivos, é conseguir a gratuidade de todas as actividades, por iso, houbo que poñer unha grande dose de atrevemento e valor para pedir a comerciantes e amigos as doazóns necesarias para que saíra á luz unha revista cun mínimo de calidade de impresión e que, a súa distribución, puidera ser gratuíta.

AUNIOS



Por ser unha asociación que naceu na Illa de Ons (Ría de Pontevedra) decidimos que o primeiro exemplar (nº 0) de presentación, estivera dedicado, na súa maior parte, a esta Illa pontevedresa.

Para iso, puxémonos en contacto con persoas vinculadas ó mundo da cultura e da investigación que tiveran algún tipo de contacto coa Illa, de aí saíron artigos como os de: Fernando Alonso Romero , Santos Pena, Lino Pazos e Tino Pardellas que nos falaron sobre o Trasno, a chegada á Illa como profesional da ensinanza, sobre a súa ermida e sobre o costume de Varea-las Dornas; outros articulistas, inda que non directamente, tamén tocaron o tema da Illa cos seus artigos sobre o Baño das Nove Ondas da Lanzada de Miguel Besada, Ricardo Arnaiz

sobre a Pineira molusco que se da en Ons en grandes cantidades; sobre os portos de Marín e Vigo falaron Xulio Pardellas e López Dóriga; o toque poético estivo a cargo de E.V. Calo; e por parte dos membros da Asociación, fíxose a presentación e déronse a coñece-los seus fins e obxectivos.



Presentación da Revista nº 0. Illa de Ons.

*Asociación Cultural
Ateneo Santa Cecilia*



HIMNO DOS Pineiróns

Síntome feliz
son dos Pineiróns
Pontevedra, Ourense
Marín, Grove, Vigo
Bueu e Ferrol.

Síntome feliz
son dos Pineiróns
como, bebo, bailo
canto, vivo a vida
sóbranme ilusións.

No berce noso,
lugar fermoso
Illa de Ons,
naceu un grupo
de xente alegre
é Pineiróns

Alonxo penas
quero alegría
disfruto en Ons,
fora tristezas
veña amizades
son Pineiróns.

Síntome feliz
sóbranme ilusións
como, bebo, bailo
canto, vivo a vida
son dos Pineiróns.

Música: "Adios a
Jamaica". Habanera
Autor: Descoñecido
Letra: Mac Mayán

Onº 0 saú do prelo no mes de Marzo e foi presentada na Illa de Ons na Semana Santa. Tivo un enorme éxito, foi distribuída a Centros de Ensino (universidade, institutos, primaria), Bibliotecas, Organismos Oficiais, Museos, Asociacións Culturais, Centros da Terceira Idade, Patrocinadores, . . .e, en xeral, a todos os que nola pediron. En dous meses quedou esgotada.

REVISTA "AUNIOS" Nº 1

O éxito alcanzado coa revista de presentación (nº 0) animounos, xunto á tamén boa acollida das casas comerciais anunciadoras, a prepara-lo nº 1 para a súa saída de cara ó verán.

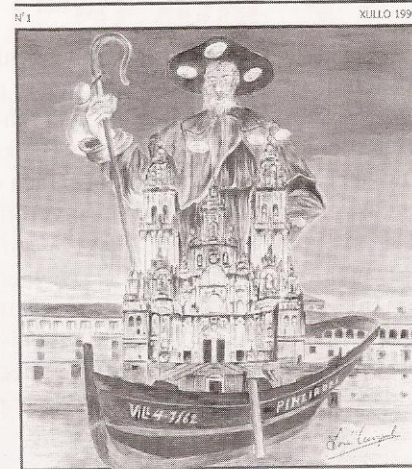
A empresa non era doada, só contabamos con tres meses, pero a nosa ilusión e, por mor da grande cantidade de articulistas que se animaron a colaborar, puidemos sacar no mes de Xullo o nº 1 da "AUNIOS".

Neste número Carlos Moreira, Laureano Mayán, Cruz Senra, Jesús Maquieira e Santos Pena adentráronnos nas belezas de Ons e nas primeiras experiencias como mestre; Lino Pazos, Ruiz Guirado e Manuel Figueiro contáronnos as súas experiencias e investigacións sobre as illas de San Cremonço, Tambo e San Simón; a parte poética estivo a cargo de E. V. Calo e Angel Mosquera; de O Grove, a súa arqueoloxía, o Tarno e sobre as fontes de San Vicente escribiron Javier Fernández, Miguel Besada, Anxo e os nenos do colexio das Bizocas; Torres Viqueira defendeu o patrimonio arqueolóxico de Marín; Joaquín Cobo e López Dóriga charlaron sobre os portos de Marín e Vigo; gracias a Malet coñecemos a Heráldica dos concellos da Ruta Xacobeá Marítima; na parte gastronómica Xavier Barreiro alimentounos coa Cociña Celta e o Bandullo de Ons; Luis Barcia dende Ferrol aconsellounos sobre a Biomasa; e Tino Pardellas colaborou con artigos nos anuncios de O Polbo e os Calamares da Ría.

Inda que foi repartida nos meses de Xullo e Agosto, a súa presentación oficial tivo lugar no Casino de Marín o día 24 de setembro de 1999. O acto estivo presidido por membros da directiva e polo presidente do Liceo Casino de Marín.

Ó acto de presentación acudiu numeroso público, entre colaboradores, anunciante e invitados. Tamén tivo lugar a presentación de dous libros escritos por membros da Asociación, concretamente o libro " Isla de Ons" escrito por María Jesús Otero Acuña e " As Ermidas Illeiras nas Rias Baixas" de Lino Pazos Pérez.

AUNIOS



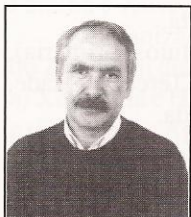
Presentación da Revista n.º 1. Liceo Casino de Marín.

ACTIVIDADES "Pineiróns"

Agradecemento a:



LICEO CASINO
MARÍN



Por: José Ruiz Guirado

MITOS, CRENZAS E LENDAS DO MAR

Nunha lenda fermosísima cóntase que no principio dos tempos existía unha Pedra, que se partiu en dous e do seu interior saíron doce fillos. Cada un foise para un lugar diferente. E, así xurdiron as illas Banks, situadas ó norte das Nuevas Hébridas, na rexión oceánica de Melanesia. Mitos, lendas, crenzas e tradicións estiveron sempre relacionadas coas comunidades onde o mar é a actividade laboral da que depende. Sen esquecer que os vínculos entre os pobos costeiros levaron a unha cultura común, das que xurdiron algunhas prácticas, crenzas e tradicións inda non extinguidas. O que nos leva a contemplar o Océano como factor unificador



Pontevedra. - Moureira de Abaixo.

Moureira de Abaixo - Pontevedra que axudou ós mariños a sucar o *turbio mar e o abismo océano cheo de monstros*, do que nos da conta Avieno. Chegounos, así, ata os nosos días o mundo mítico, repleto de talismáns, de sucesos extraordinarios, que axudaron a enfrontarse tódolos días da súa vida, a quen tiña que loitar co temible mar.

A nosa costa non ía a ser unha excepción. Nós atopamos no século XV, con confrarías de pescadores coma a da Moureira que tiñan entre as súas obrigacións, as de rezar un Padre Nuestro a San Francisco antes de saír a pescar, así como unha Salve á Virxe dos Placeres, ó pasar por diante da capela. Nun legado dun mariñeiro de Estribela, que utilicei para o meu traballo " *Intrahistoria de Marín* ", recóllese o

costume en Marín de rezar o rosario, unha vez a embarcación se enfilaba cara a Tambo, para rematalo na illa do Santo. O ritual do saúdo ou do rezo era un costume xeneralizado. Sempre que se pasaba polas proximidades dunha illa onde houbera un santo, mariñeiros e pescadores saudaban ou rezaban. Pérez-Mallaina recolle o testemuño do carmelita Antonio Vázquez de Espinosa, quen afirma que a súa accidentada viaxe entre Veracruz e Sevilla debeuse a que non *fixeron as salvas de saúdo á Nosa Señora da Concepción, patroa dun dos portos que visitaron na travesía*. Como é lóxico, amén destes ritos relixiosos, botouse man de prácticas contra os perigos do mar: o vento, o temporal, a escaseza de pesca e a protección das embarcacións.

Ó igual que os católicos levan medallas e escapularios, pescadores do Norte de Europa levaban pendentes de ouro a xeito de amuleto para protexerse dos naufraxios. Lisón Tolosana recorda como se embarcou a unha meiga no medio da noite con toda a tripulación. Párase o barco no mar e todos se persignan, descúbrense a cabeza e axeónllanse. Cada un vai provisto dun cirio acendido, mentres a bruxa vai lendo unhas oracións dun libro que leva na man. Hai un animal, a rata, á que se lle atribúen facultades máxicas, como a de prever naufraxios ó abandonar un barco antes de partir. Así como para protexer no barco; en Combarro, por exemplo, colocábase un corno de carneiro e unha cabeza de allo na proa mentres se construía. Fala novamente Lisón Tolosana da práctica dos mariñeiros solteiros de pasar con prostitutas a noite antes do embarque, crendo, como sucede no campo, que as relacións sexuais influían nas colleitas.

Reza un refrán recollido por González Pérez: *O mellor mariñeiro morre no mar, onde ninguén se pode descoidar*. Para iso aferrouse as súas crenzas xurdidas na noite dos tempos.

Véuseme á memoria un artigo de Álvaro Cunqueiro, " Monstruos en la mar ", no que afirma que " la constante del pensamiento mítico es que primero fueron las aguas".



Hemicar, S.L.

Pintura al horno
Bancada de Carrocería



TALLERES

HEMICAR, S.L.

CHAPA - PINTURA - MECÁNICA

Avda. Médico Ballina, 5
LÉREZ -PONTEVEDRA

Teléf.: 986 870 045
Móvil: 689 300 438
Particular: 986 852 525



Por: Javier Fernández Soutullo

A HISTORIA DA INDUSTRIA CONSERVEIRA NAS RÍAS BAIXAS

O fenómeno migratorio dos cataláns cara ás terras de Arousa diversificábase nas máis variadas actuacións.

Apartires da súa chegada cara o ano 1,760, estes sempre eran os protagonistas da vida económico-social dos nosos pobos. As súas actividades económicas ou de negocio pasaban desde a venda de xabóns, comercialización de viños e licores procedentes da súa terra, negocios de préstamo, etc.



Antiga salgazón do Carreiro
infraestrutura comercial, pois a salgazón era unha das producións galegas máis importantes séculos atrás.

As paraxes máis valoradas eran as vilas e portos con tradición nese tipo de actividades. Estas poboacións convertéronse nos centros neuráxicos do asentamento catalán e nelas establecéronse os fomentadores.

A maioría das factorías ocupaban soares de entre 700 e 1.000 metros cadrados. Estes almacéns edificábanse a pé de mar, en enseadas abrigadas e de doado acceso a pequenas embarcacións; nalgúns casos, é a fin de axilizar as manobras, construíanse pequenos peiraos de atraque inicialmente de madeira e máis tarde de pedra.

Estes almacéns son sempre de planta liña, formando un patio de columnas interior de xeito rectangular e dimensións variables pero nunca cadrados. Á marxe das factorías, que se atopaban con asiduidade

Xa que logo, erixíanse nos promotores da industria do salgazón. Neste sentido a multitude de salgazóns que aínda se conservan e os vestixios dos que se arruinaron, co paso dos anos, son fieis testemuñas, daquela próspera actividade, que hoxe en día desemboca nas actuais industrias conserveiras da comarca.

Os seus inicios limitáronse á compra de sardiña para o método xa tradicional galego de prensado, do que os primeiros pasos foron sempre dos nosos antepasados. Pero estes non chegaron nunca a investir e a desenrolar técnicas de produción, ampliación de factorías, ...

Unha vez rematada a Guerra da Independencia, prodúcense xa asentamentos cataláns de relativa importancia, o que directamente nos conduce a unha mellora e ampliación dos salgazóns que se estenden polas radas e enseadas das Rías Baixas.

Os lugares non eran elixidos ó azar, senón que se buscaba antigos enclaves onde xa existira unha



Antiga salgazón "A Barcela"



CRUZ PEREZ HERMANOS, S.A.

Cruzmar

FABRICANTES DE CONSERVAS DE PESCADOS

C./ Rosalia de Castro, 4 - Teléfs.: 986 310 075 - 986 310 066

Apartado 5 - Fax: 986 313 580

36959 MOAÑA (Pontevedra - España)

construídas en pedra de cantería rústica, atopábase unha vivenda anexa, que eran os aposentos privados do fomentador, onde residía coa súa familia. Na ala oposta a estes, atopábanse os talleres e o almacén do sal: o alfolín. Alí canalizábanse os depósitos construídos en pedra de cantería e encaixados no chan cubertos con táboas de madeira.

Un destes enchíase con auga e graxas de peixe chegada dende as presas e o outro de saín. Os dous depósitos estaban conectados entre si e provistos dun enxeñoso sistema de

apoiados nun traveseiro e eran numerados para leva-lo control da produción.

A finais do século XIX optouse por reduci-las medidas dos lagares e incluso comezaron a construírse en ladrillo macizo. O deseño e reparto da estrutura interior dun salgazón estaba feito cunha mentalidade de absoluto control da produción fabril.

Dende a vivenda, xeralmente construída anexa ó despacho do almacén, controlábase todo o proceso de produción e ós operarios-as. Xeralmente os traballos máis duros e penosos recaían nas mulleres.

Por tanto cabe reseñar que a funcionalidade das naves dedicadas á salgazón, obedecían ó concepto global de factoría que por aqueles tempos xa se aplicaba en Cataluña.

Os fomentadores cimentaron parte do seu éxito económico na súa habilidade comercial á hora de proveerse da sardiña. Ademais cabe reseñar que a maior parte das industrias radicáronse en solares aforados pola nobreza ou o clero, pezas

básicas no organigrama da sociedade que por entón existía. Por todo iso posuían unha tendencia a asegurarse os subministros mediante contratos e pactos, onde se mesturaba a concesión de solares co subministro sen cargo dos produtos manufacturados.

Estes pactos incluían todo tipo de bens pero sobre todo os concernentes a terreos ou medios de transporte marítimo terrestres.

Fronte ó empobrecemento do campesiñado galego, que emigraba á sega de Castela e Extremadura, os cataláns que chegaron aviaron fórmulas de comercio e abriron futuros, establecéronse en areais comunais ou aforaban os pertencentes ó clero e señorío, alzaban o galpón vivenda, abrían lagares, habilitaban alfolíns rigorosamente



Salgazón de Moreiras

decantación, evacuando a auga sobrannte por un sumidoiro lateral, e almacenando o saín nun depósito agregado para tal fin.

Tanto a graxa como o saín tiñan un valor económico que os fomentadores non se permitían menosprezar.

Á sombra, na ala meridional do almacén, ordenábanse os lagares, ou pilos, conxunto de depósitos en número variable de oito a dezaseis tamén realizados en obra de cantería; as súas dimensións nos edificios máis antigos eran moi grandes (2, 50 de lado por 1,50 de profundidade aproximadamente) nun volume que roldaba os 3,45 metros cúbicos o que nos permitía o almacenamento dunhas duascentas mil sardiñas por lagar, cálculo aproximado que constaba nas documentacións da época.

Os depósitos recubríanse con táboas de madeira

CASA FUNDADA EN 1.931

Habitaciones con baño
y televisión

Teléfonos: 986 731 187
630 402 208 - 986 733 007

María Aguino

HOTEL

C./ Pablo Iglesias, 26
36980 O Grove
(Pontevedra)

LOLY MASCATO REY

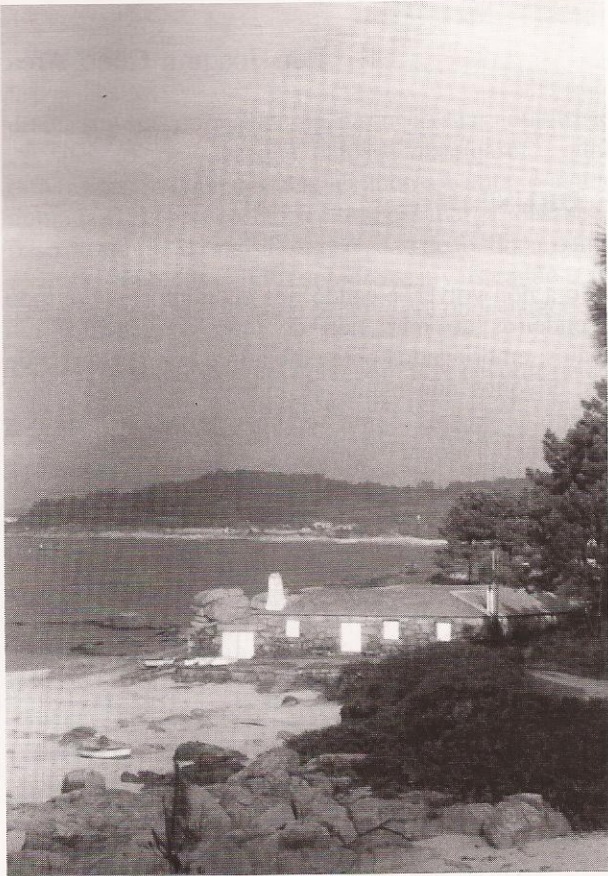
Restaurante - Pizzería

María Aguino

Especialidad en cocina típica Italiana
RISOTTO AI FRUTTI DI MARE
PENNE ALL'ASTICE
OSSI - BUCHI MILANESE

Teléf.: 986 731 187
C./ Pablo Iglesias, 26
36980 O GROVE (Pontevedra)





Salgazón de "A Barcela"

controlados, pois por aquel entón o sal valía o que o ouro, e poñíanse sen transición a comerciar. Ós seus almacéns chegaban as sardiñas do xeito en pequenas dornas, salgábanas, envarillaban e prensaban en cascos, para logo exportar a Francia, Italia, Alemania, ...

Creándose o comercio enlatado cara o ano 1.879 polos Goday, estes posuían un antigo salgazón no esteiro de O Grove e na Illa de Arousa.

Ó tempo que aumentaban as súas riquezas, os cataláns dos salgazóns pasaron a armadores e pilotos dos seus propios barcos, chegando a negociar con medio mundo e dando a coñecer a sardiña galega, os escabeches e os millos por tódolos continentes: Cardiff, a India, América, Escandinavia, ... De aquí partiu a moderna industria conserveira galega a partir de mediados do século XVIII; os comerciantes cataláns revolucionaron a tradicional industria do salgazón, dotando a varias vilas mariñeiras das infraestructuras mínimas e de núcleos pre-industriais, nas que estas especialidades orixinan parte do despegue económico social desde século.



Machos para o eixo de prensado



R
E
S
T
A
U
R
A
N
T
E

PINAREJO

Especialidad en **PESCADOS** y **CARNES** a la **BRASA**
MARISCOS frescos y excelente **TERNERA GALLEGA**

Contamos con un amplio comedor ideal para Bautizos,
Primeras Comuniones, Comidas de Empresa...

Carretera de la Lanzada, Noalla, Sanxenxo - Teléf.: 986 745 670

A
S
A
D
O
R



Por: Joaquín Cobo Area

“GALICIA E A MAN DE DEUS”

Na vila mariñeira de Agaete, ó norte da illa de Gran Canaria, hai un dedo de Deus; é unha pétreo agulla que emerxe do mar, preto daquela abrupta e batida costa e que a imaxinación dos illáns pedáneos titulou " El dedo de Dios".

Moitos pobos e rexións queren ver na súa orografía a influencia divina e é verdade porque toda a Creación é obra de Deus. Galicia tamén, e con razón, xa que temos non un dedo senón unha man de Deus. De toda a Creación non hai terra no mundo que máis se pareza á obra de Deus que Galicia, onde o "Sumo Hacedor" apoiou a súa man, no sétimo día, para descansar da súa obra dos seis anteriores, deixando impresa a pegada dos seus divinos dedos, como sinatura e rúbrica do seu proxecto, provocando as Rías Galegas, e, emerxendo do mar os seus cotenos orixinaron as illas . . . Sálvora, Cíes, Ons, . . . permanentes gardiáns das máis fermosas rías do planeta.

Aquí non comezou o mundo pero acábase a terra. É a última arquitectura de Deus . . .

As lexións romanas chegaron e berraron : ¡Finis terrae! Porque así o entenderon ó contemplar, dende os acantilados, a inmensidade oceánica trala cal non se adiviñaba nada máis; só misterios e o arcano do ignoto, o medo ó descoñecido oculto tralo afastado e enigmático horizonte . . .

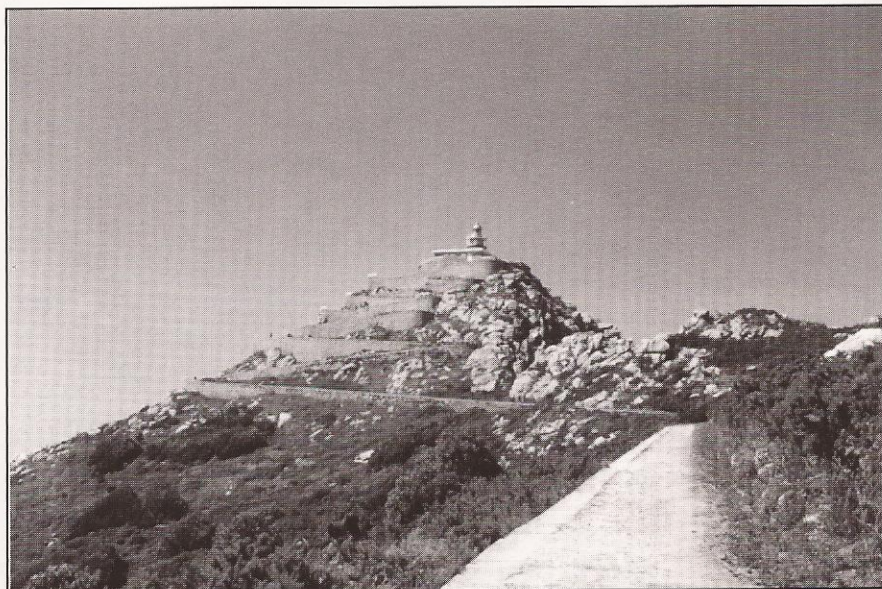
Aquí non comezou a Creación pero rematou Deus a súa obra e púxolle cor de esperanza, nunha gama infinita de distintos verdes, salpicados por brillantes e cálidos ocres coma coroas de reis, adornados con pedras preciosas arrincadas da policromía das camelias de brillante e delicada flor de inverno . . .

Aquí non se puxo a primeira pedra; rematouse a máis monumental das obras . . . a obra de Deus.

Os galegos sentímolo así; así o vivimos e engrandecemos a nosa propia lenda, e desta maneira queremos que o sintan os demais, coma unha terra única, serena e comfortable, abundante e ó mesmo tempo peregrina . . . a mellor terra do mundo. Por iso nos costa tanto emigrar,

por medo a non volver, e cando nos decidimos, sobre todo polos sendeiros do mar, non de todo convencidos nin conscientes, embriagados pola emoción e con aparencia de valentes, envoltos nun manto de morriña e soidade, imos sementando de bágoas, coma xenuínas perlas, a estela dos barcos para mellor atopar o camiño de volta.

Pero esta terra é agradecida e en compensación ofrécelle o Creador o mellor da súa esencia destilada no altar do mar e do campo, sagrados lugares de humano sacrificio



Faro das Illas Cíes.

onde caen os máis valentes e sucumben os máis aguerridos homes pola obra e gracia da nosa propia e esixente natureza, que produce un singular arrecendo, mestura de terra mollada e salitre, herba verde e millo maduro, acre saín, doce mazá, forte loureiro, suave pirixel, . . . que sube ata os ceos imparabile e impregna o Universo dun aroma inconfundible . . .

. E para que non se vaia soa, este incenso leva consigo unha música particular, o murmurio de piñeiros e eucaliptos ó vento, o estrondo das ondas dun mar embravecido case sempre e os renxidos dos carros do país, autores e intérpretes

ACTIVIDADES “Pineiróns”
Agradecemento á:



ILMO. AYUNTAMIENTO DE MARÍN
ILMO. CONCELLO DE MARÍN
CONCELLERIA DE CULTURA

dunha sinfonía única e eterna, na que as súas notas tristesiras déixanse oír por toda a campiña galega de increíble e bucólica serenidade . . . silencio que se escoita, pálpase, mastígame, . . . nunha perfecta conxunción de mar e bosque, música en relevo, melodía en tres dimensións, na que destaca, levando a batuta, o agudo e queixoso son das gaitas, obertura escrita en páxinas de ouro e prata, as douradas follas de castaños e brancas margaridas, sobre o pentagrama de feo arrolado polo vento e vellos carballos que resisten o paso do tempo, co máis fermoso pano de fondo. . . o incomparable azul celeste das frías mañás galegas cando o inverno no o é tanto e a cor do lume dos cálidos solpores estivais cando o sol se vai axigantando na súa marcha, como non querendo arredarse máis da Terra, alá polo horizonte de poñente por onde parece caer a un abismo sen fondo . . .

E todo este natural contraste, rebumbio e desorde de cor e son, reina en perfecta harmonía, porque en Galicia todo flota con increíble equilibrio, dende as pesadas pétreas igrexas románicas e as indestructibles pontes romanas ata o doce murmurio de ríos e regueiros, pasando pola insoportable pesadez dos interminables e chuviosos invernos, sen esquecer a milagrosa ingravidez de gaivotas e bolboretas a quen non abaten nin os máis fortes temporais de chuva e vento; e para exemplo o sorprendente equilibrio dos dólmenes antiquísimos cuxas pedras foron colocadas por forzudos Titanes e descoñecidos Hércules, para acabar na sinxela pero práctica xeometría rectilínea dos domésticos hórreos.

É o carácter xeneroso das dúas caras dunha Galicia única ; a Galicia costeira de valentes, sen chegar a ousados porque tamén saben poñerse de xeonllos, mariñeiros e pescadores; la Galicia rural de curtidos campesiños e cazadores, baixo un denominador común, o secular e indiscutible matriarcado que tanto influiu, por séculos, na economía de Galicia cando o Banco era a faldriqueira da nai e esposa.

E, o máis fermoso . . . ; a alma galega !, que tamén se rende, incondicional, ó Creador, por medio do procedemento litúrxico que máis lle convén no momento, dende a máis fervente fe ata o máis perigoso dos fanatismos, entre alegre e triste sen saber como nin por qué; unha alma nacida nas profundidades nebulosas dos crús invernos que aterecen ata o miolo dos ósos, sen conseguir xamais arrefriar o ardente corazón galego, e forxada na fragua das lareiras ó calor do fogar e ó abrigo dos animais domésticos, inseparables amigos da viaxe, rendibles compañeiros no traballo; unha alma esculpida pola maza e o punteiro de rudos canteiros, que tantas obras se foron a tallar polo mundo enteiro, e que tamén souberon imprimir no rostro dos galegos dous aspectos tan diferentes como indefinidos, non sabendo nunca cando sube ou baixa no medio da escaleira; unha alma temperada entre as cores dos fogos de artificial nas festas e romarías e o negro do loito eterno polos defuntos que venera; unha alma que abre as súas portas e o corazón ós peregrinos e forasteiros que ata esta terra bendita chegan, dende os catro puntos cardinais, atraídos polo misterio de lendas increíbles escapadas, co vapor, dos pucheiros de bruxas e feiticeiros . . . polo toque da Berenguela que convoca ao culto a media humanidade . . . polo noso folclore e a nosa cociña . . . e pola serenidade relaxante da nosa paisaxe. E tanto, tanto conquista esta agarimosa raza que moitos dos que veñen se quedan . . . para sempre . . ., fundindo as súas almas coas nosas.

¡ Galicia . . . fragancia, música, cor e alma nacidas . . . da Man de Deus !.



Mugardos.



C./ Sol, 40 - 42
 15402 - FERROL
 Telf./Fax: 981 359 171

DECOCUADRO, S.L.
 COMERCIAL DE BRICOLAGE Y FERRETERIA

Especialistas en:

- Armarios empotrados
- Puertas blindadas
- Puertas de interior
- Muebles a medida

“Aproveche durante este mes nuestras ofertas”

- Encuadernación de cuadros
- Objetos de Regalo.
- Junquillos, frisos y tarimas



Por: Julio Santos Pena

ONS, O MEU PARAÍSO DE ONTE (III) FÚTBOL NO PATIO

Aquela semana todo transcorreu polos canles normais. Os nenos foron perdendo aquel medo que lles saía polos ollos o primeiro día. Eu esforceime ó máximo en facerlle a escola atractiva e, a verdade é que tampouco me foi moi difícil. Os, máis ou menos, trinta cativos que formaban o grupo chegaban con moi dispar nivel. Había desde os que non sabían nada ata os que, un pouco maiores, tiñan uns coñecementos moi limitados mostrando a irregularidade da presenza dos docentes na illa nos últimos tres ou catro cursos. Considerei que era preciso iniciarse no máis básico e, logo dunha intensa avaliación previa, fun facendo os grupos coa maior homoxeneidade posible. As xornadas foron pasando cun tempo climatolóxico magnífico que convertía a illa naquel outubro nun paraíso de beleza e tranquilidade.

Pola tardiña de cada día, coa miña dona percorría os roteiros da xeografía local que eran máis longos do que a calquera que

viva "en terra" pódelles parecer. Pasear no serán dun soleado día de outono polos camiños que levaban ata Pereiró pasando polo Canexol e deixando atrás a praia de Area dos Cans, era unha sutileza do bo vivir e, se se chegaba ata o alto da Illa presencia-la posta de sol, alá pola fin do mundo, reflectindo os seus agonizantes raios sobre o sempre inqueda mar mentres escondía o seu rostro nunha despedida sempre igual e sempre distinta, facíanos sentir a forza da Natureza nos nosos seres empequencidos por aquelas sensacións.

Na noitiña, facendo o camiño de retorno, ben de Pereiró, ben de Melide ou, noutro día, do Cucorno onde o faro erguíase maxestoso, recortado, sobre da liña suave da Illa, escoitabámo-lo ruído do motor da luz que facía pestanexar as tímidas lámpadas que salpicaban o camiño querendo recuperar un pouco do día perdido e ben pouco porque, dúas ou tres horas máis tarde, o xerador de corrente sería desconectado deixando nas tebras e no máis profundo silencio o entorno da Illa que, ben cedo, durmía co compasado son das ondas do mar batendo sobre das areas da



Atlético Ons. Temporada 1.972

praia. Era o momento de saír á fiestra da casa e escudriña-lo ceo saudando, unha a unha, as estrelas que parecían familiarizarse con nós ou observar, do cerca ó lonxe, o longo xogueteo da luz da lúa sobre as augas da ría marcando un longo camiño entre Ons e Marín, o meu Marín do alma, dende onde tantas veces, na miña infancia, fixera a observación contraria e contara de catro en catro os destelos luminosos do faro de Ons, hoxe tan amigo e, por aquel entón, tan misterioso.

E cada día tiña o seu afán. Erguíame do leito cheo de ilusión e saía ó balcón da casa disposto a arrecende-los aromas do mar da miña ría e descubrir calquera novidade na paisaxe mariña que, ante min, ofrecíase cada xornada co novo sol do día. Os nenos esperábanme na porta da escola, cada día con máis rechouchío, o que me daba a entender que o facían tamén máis ledos e íalles sendo, xornada a xornada, máis familiar, máis amigo.

O patio da escola, pechado perimétralmente, tiña unha forma irregular. Era un cadrado de terreo onde se lle colocara o edificio do aula nunha cuarta parte. Os rapaces saían cando correspondía o descanso da mañá e o seu entretemento preferido era apoiarse no muro para observa-lo mar e os barcos que, pequenos ou grandes, atravesaban a ría. Entre eles comentaban que facía cada unha daquelas embarcacións e incluso se se trataba desta ou daquela e si era da Illa, de Bueu ou do Norte, como dicían cando se referían a Portonovo ou a Noalla, e cada quen quería te-la razón que defendían por riba de todo.



PANADERÍA - PASTELERÍA

AMADOR

LA GRAÑA

(Ctra. Bueu - Cangas)

Teléf.: 986 321 118

Despacho en Montero
Ríos, 101.

Teléf.: 986 323 120

Bueu

Un día cheguei a escola cun balón nas mans. Os nenos descoñecían, só sabían que una pelota servía para darlle unhas cantas patadas. A carencia de televisións e incluso de aparatos de radio xa que non había corrente eléctrica máis que no anoitecer, fixera da Illa de Ons un reducto onde a loucura do fútbol non chegara aínda. Botei aquel balón no patio da escola e cada un daqueles nenos foise atrevendo a darlle unha patada ou a collelo nas mans pois, se cadra, nunca viran o que despois deron en chamar un balón "de regulamento", escudriñando as pezas hexagonais que o formaban e facéndoo botar no chan sen demasiado dominio. Tres ou catro días despois, o balón xa era un bo amigo de todos. Os nenos esperaban o momento de saíren ó recreo para correr atrás del e zorregarlle, sen moito máis senso que chegar moi lonxe, unha boa patada mentres, os demais, ían tras del para ver se conseguían que lles tocara o turno.

O irregular terreo do patio estaba dividido en dous. Segundo me contaron os nenos, o mestre anterior que marchara dous anos atrás da Illa, dedicara aquela metade do recreo a sementar leitugas, tomates e outros produtos propios da horta. Esa distribución irregular do recinto impedíanos movementos expansivos dentro del polo que decidín volvelo o seu ser primitivo. Organiceei ós nenos para retirar-las pedras que facían de división e cando lles dixen que había que collelas e botalas tras do valo, algún deles miroume abraiado e dixo:

- E que . . . , estas pedras púxoas o "Maestro"
- ¿ E quen son eu ? preguntelle
- ¡Ah, claro, o Maestro novo !, dixo o rapaz caendo na conta de que tiña potestade para retirar-las pedras.

Unha a unha foron caíndo valo abaixo e con tres ou catro recreos convertemos o rectángulo do patio nun espacio con lonxitude suficiente como para poñer dúas porterías e unha raia polo medio e organizar algo parecido a un partido de fútbol, pioneiro do que anos despois descubriríase como "futbito" nas vilas de "Terra".

Os rapaces empezaron a comprender que xogar ó fútbol era algo máis que darlle patadas a un balón de xeito incoherente e, repartidos en dous equipos, foron decatándose de que era moito máis fermoso entrelazar liñas invisibles, escritas con el, entre un e outro e senti-la sensación de velo dentro da portería contraria e, a afección, foi crecendo.

No tempo dun mes organizamos unha competición entre os escolares que se xogaban os domingos pola tarde. Pais e nais dos nenos viñan á escola para velos e animalos.

Pouco despois o xogo dominical do fútbol traspasara os límites da escola. Participaban nel os mozos da Illa; os solteiros contra os casados; os do cura contra os do mestre; os de Pereiró contra os de Cucorno . . . e así un domingo e outro armando partidos que precisaron moi pronto un novo espacio porque o patio da escola xa non era capaz para albergar a tantos xogadores e espectadores.

Entre os máis afeccionados atopábase Pepe, un xove illeño xa casado que sabía de carpintería e Milucho, un rapaz que vivira en Montevideo onde xogara ao fútbol nalgún equipo daquela terra e aínda gardaba un "toque" como acostumaba a dicir, que o diferenciaba dos demais. Entre todos pensamos que sería bo montar un campo de fútbol máis axeitado e foi Pepiño que propuxo facelo nas "Chans", o pé do Faro, que eran terras de "Josefíño" un home xa vello por aquel entón que non traballaba a terra dende facía anos. E decidimos ir a pedirlle que nos dera permiso para montar alí o campo.

Non foi doado, pero conseguímolos ó final pero, se queredes saber máis do conto, teredes que esperar ó próximo número desta publicación.



As Chans. Detrás do faro de Ons

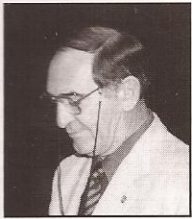


Leña Verde

ZONA PEATONAL BANDA DO RÍO

BUEU

Teléfono: 986 323 483



Por: Laureano Mayán Taboada

Desde que comezou a publicarse esta Revista, vin colaborando con algún que outro artigo no que o contido baseábase, principalmente, en dar a coñecer os fins polos que esta Asociación foi creada.

Nunha ocasión foi a presentación do grupo e da revista. Noutra, un acróstico tamén sobre o grupo. Outro traballo chamado "O noso caixón do correo" e outro, entre verdadeiro e broma, chamado "Algo desta historia é certa". En fin, como Presidente, algún traballliño de colaboración.

Nembargantes, esta vez, voules a contar unha pequena historia que poden crela porque é certa.

Atopábame un día ollando para unha Illa (moi próxima a nosa ría) e foime o pensamento para ONS. De repente unha gran cantidade de verbas, con certo sentido poético, comezaron a xuntarse na miña mente.

Para non esquecerme delas, collín boli e papel e funas escribindo.

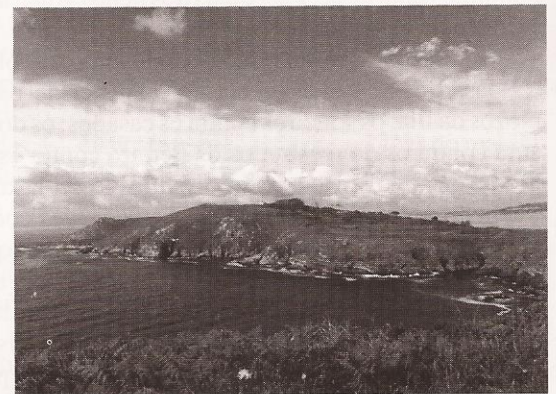
Lembrando a Ons

Emerxiches ILLA de ONS,
como perla, do fondo do mar.
Es a ledicia dos meus ollos,
es miña rima, meu cantar.

Si lembrarte é un soño.
Si mirarte me fai feliz.
Miña terra, Illa miña,
¡Namorado estou de ti!

Que sinxelas as túas xentes
ONS ¡amor dos meus amores!
Que beleza a das túas augas,
teus mencedes, teus solpores.

Terra, mar, aire,
alma e corazón son teus.
Miña terra, Illa miña
¡Que acerto tivo Deus!



Enseada de Caniveliñas Ons

Ti es, Ons, un Sentimento

Ons, chámante hoxe.
Outros nomes tiveches, tamén.
AUNIOS, ONIÓNS, DONIOS, DONOS...
¿Tantos? Eu que sei...

Lembro a miña nenez
e os amoriños primeiros.
Lembro as terras traballar
e no mar os mariñeiros.

Aire e sol baten con forza.
Terra quente, auga fría.
Paraíso é a Illa que protexe
o pai da Virxe María.

Aínda que non estea en ti,
recuncho que me veu nacer,
mar afora, terra dentro,
nunca te hei de esquecer.

Con só pensar en ti
xa podo morrer contento.
Ti es máis ca unha Illa.
Ti es, ONS, un sentimento.

Ó meu entender funlle dando
forma e acabei facendo uns
versos.

Non teño idea sobre a poesía, ou
polo menos compoñela, e por iso
que pido perdón, con toda a miña
humildade, a aquelas persoas que
con coñecemento sobre o tema, se
decaten dos erros que, a bo
seguro, teño.

Pero o que tamén me poden crer,
porque é certo, é que transmito
nestas verbas o meu sentimento
pola Illa de ONS. Saíume todo do
corazón.

E como esto non é o meu, con
que houbera, soamente, unha
persoa a quen lle gustara,
sentiríame, xa, satisfeito.

Velaí van estas verbas, pois,
que adico con toda miña alma a
esa fermosa ILLA de ONS e a
os illáns.

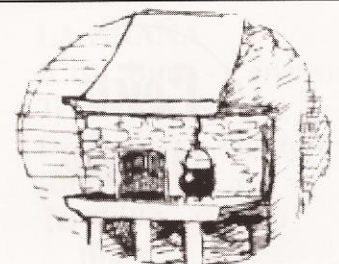


EN TEMPORADA:
Caza
Lamprea
Angulas
-
AMPLIA CARTA

Restaurante

Casa Dora

José del Río, 6 - Teléf.: 986 881 383 - MARÍN



Por: Alumnos de 6.º de Primaria. Curso 98/99
Colexio "As Bizocas" de o Grove.



Alumnos: Leticia, Vanessa, Luis, Laura, Isabel, Rubén, Luisa, Santiago, Verónica, Sergio, Iria, Tomás.
Profesora: Lidia Pérez Otero

OS MUIÑOS DE REGATO

Na arquitectura popular galega, O MUIÑO, ten un papel significativo: na economía tradicional "o gran" foi un elemento fundamental, polo tanto O MUIÑO tivo unha gran importancia.

É unha construción na que as relacións de tipo sociais foron moi importantes, pero a finalidade máis xeneralizada era a de moe-lo gran para obte-la fariña.

Existen MUIÑOS de diferentes características e finalidades; aquí falaremos dos MUIÑOS hidráulicos, chamados tamén de auga ou regato, dos que había e hai gran cantidade na nosa parroquia de San Vicente, algúns deles desaparecidos xa, doutros quedan restos, e os máis, están en ruínas e cheos de silvas, toxos, etc. Os que mellor se conservan son: "O MUIÑO de García" de D. Juan García A. e "Serra Muño" na praia de Area Grande. Ó parecer este MUIÑO foi construído aló polo ano 1920 sobre outro que databa do S. XVI; o seu dono era o Sr. Bernardo da Granxa, pero hoxe pertence a D. Juan Vidal Vidal.

Ó parecer "OS MUIÑOS DE REGATO" son os máis antigos en Galicia e o seu número moi elevado. Hai regatos nos que nun espazo reducido sitúanse un grande número de MUIÑOS, uns seguidos doutros. Tal sucede no "Regato da Cova da Loba" (considerada coma a liña divisoria entre as parroquias de San Vicente e San Martiño), no que as augas discorren cara a Moreiras (Esteiro de Moreiras) na Ría de Arousa. Nel atópanse dez ou doce MUIÑOS, tal e como sinalamos no mapa; ou "MUIÑOS DE ESTOÑO" dos que quedan restos e as súas augas van morrer "A Lavajeira" ou "O Estanque" tamén en Moreiras.



Muiño de Regato

O sistema de funcionamento dos MUIÑOS é moi semellante, tal como se ve no esquema. O MUIÑO sitúase na beira do regato ou río; neste retense a auga nunha presa feita no mesmo curso do río; da presa lévase ó MUIÑO por unha canle. Tamén se pode canaliza-la auga directamente do río. Xeralmente a auga ó chegar ó MUIÑO queda a máis altura ca este, xa que ten que baixar con forza para poñer en movemento o mecanismo do mesmo.

Os MUIÑOS que fomos descubrindo en San Vicente, non son todos do mesmo tamaño, e varían no número de "moas"; esto fainos supoñer que os máis grandes pertencían a familias que colleitaban moito gran.



Cafetería

Disponemos de Pantalla
GIGANTE

SPLASH

C./ Bastarreche, 15 MARÍN - Teléf.: 986 890 060

Restaurante "O QUE FALTABA"
Curro Especialidad en: Caldeiradas
ILLA DE ONSA



Cando secaban os regatos (no verán), as xentes da Parroquia ían moer ó " MUIÑO DA CHANCA " (que funcionaba todo o ano, en Dena, e que en tempos foi dun veciño de San Vicente que logo vendeuno) e para trasladarse ata alí ían andando ou en burro, ou ben á Pobra do Caramiñal (no outro lado da ría). Viñan nun bote a recolle-lo froito unha vez á semana; o gran ía nuns foles de carneiro para que non se mollara o gran (os foles eran sacos feitos coa pel do carneiro curada e o sitio das patas era para agarra-lo saco cando se levaba na cabeza). Á semana seguinte traían a fariña e voltaban a leva-lo gran e así sucesivamente.

O bote atracaba na praia de Area Grande para recolle-lo froito que levaba a xente de San Vicente; para os de Balea xunto A Lagoa preto de Piñeirón e para os de Reboredo na praia das Pipas.

Os MUIÑOS levan o nome do lugar onde están situados como : "MUIÑO de Arroquido", "MUIÑO de Rio Seco", "MUIÑO da Roza Vella", " Serra MUIÑO", ou tamén o nome do dono como : " O MUIÑO de Sr. Juanito o de Naret" (coñecido como < O MUIÑO dos Naretos>), " O MUIÑO de Sr. Juan Vidal Vidal", " O MUIÑO de García", etc.

Ó parecer os MUIÑOS de San Vicente non eran comunais senón dun só dono ou de herdeiros. Moían o gran para a casa ou para outras persoas que o desexasen; estas pagaban por moer, ou ben en diñeiro (poucas veces, pois non había cartos) ou polo sistema de "Maquía" (o máis empregado) que consistía en quitar unha, dúas ou tres cuncas de froito, segundo a cantidade que levasen a moer.

No MUIÑO xuntábanse os veciños e quedaban de lería e ata de troula. O que non sabemos é se aquí, en San Vicente, se facían as famosas "Muiñadas" que consistían en xuntarse mozos e mozas, polas noites, no MUIÑO para cantar, bailar, falar, . . . ; supoñemos que si, inda que ás persoas ás que preguntamos non se manifestaron sobre o tema.

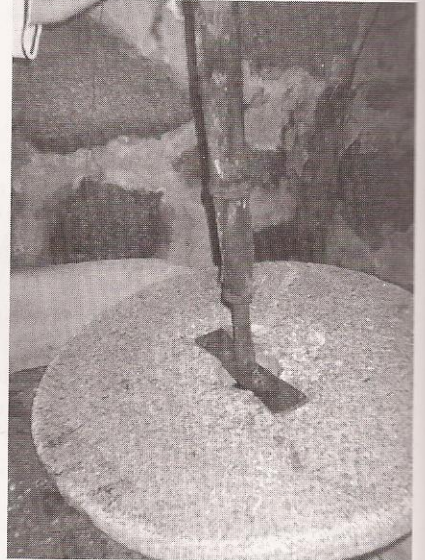
Da importancia que tivo o MUIÑO na vida cotiá, da mostras a cantidade de cantigas que xurdiron e que lembran as persoas maiores:

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

O muíño de meu pai
eu ben lle sei o tempero:
cando está alto, baixalo,
cando está baixo, erguelo.

Meu meniño, durme, durme,
teño que ir ó muíño,
teño que ir pola fariña
para face-lo panciño.

Fun esta noite ó muíño
non moín nin muiñei;
perdín a trenza do pelo
iso foi o que ganei.



Toda a información que recollimos os nenos e nenas de 6º, esperamos que sirva para "concienciar" ás persoa que corresponda, para que tódolos MUIÑOS de Regato de San Vicente que son moitos (non temos información sobre todos) sexan arraxados e conservados non só para facer turismo rural (que pode ser o caso) senón tamén para que sirvan de testemuña de cómo foi a vida dos nosos antergos, bisavós, avós, . . ." SON PARTE DANOSA HISTORIA ".

BAR LONXA

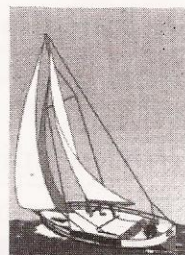
Teléf.: 986 724 333

PORTONOVO

ESPECIALIDAD:

*ALBARIÑO *PESCADITOS *MARISCOS

EL PUERTO. CÓMODA TERRAZA



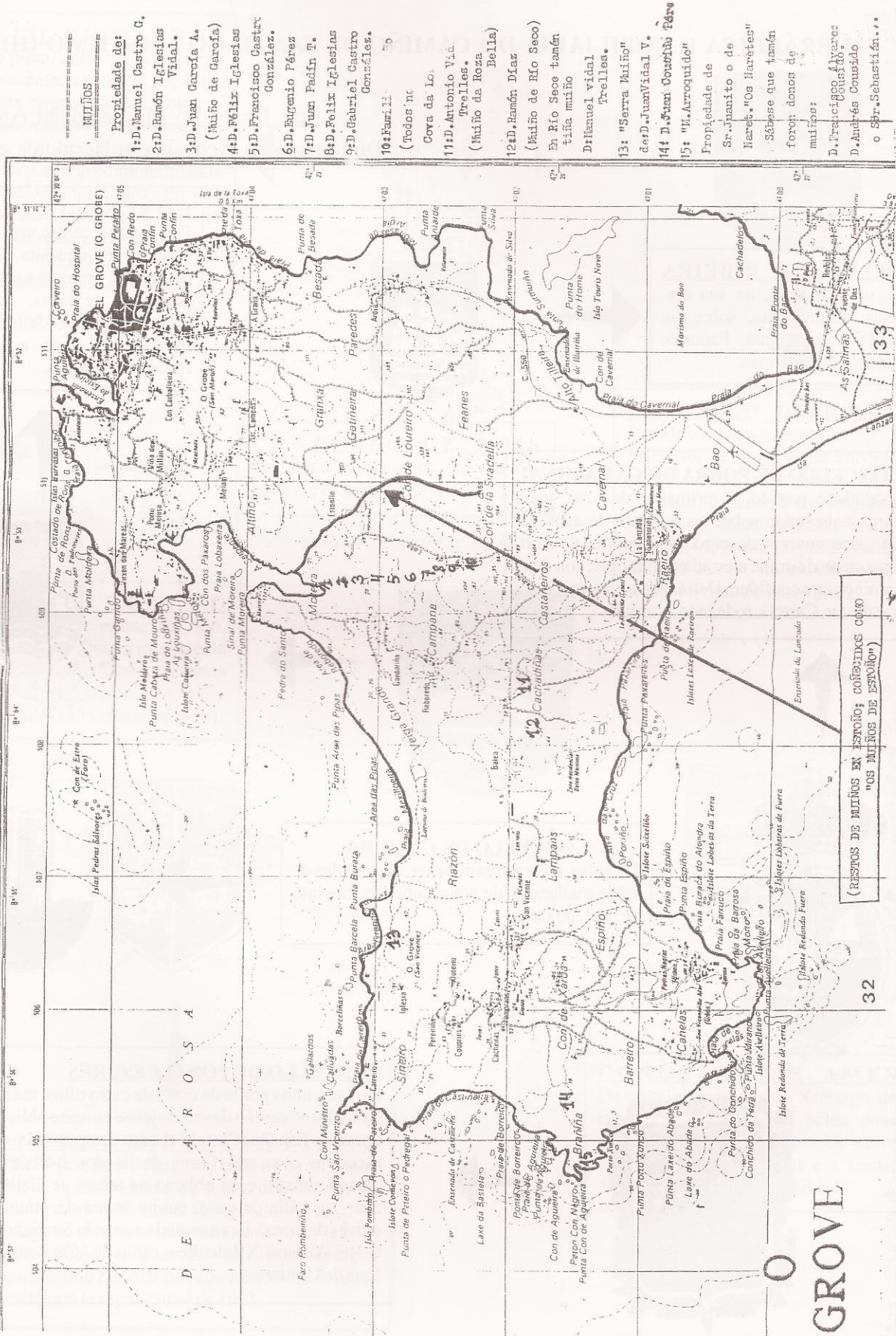
Mesón

MIRÓ

ESPECIALIDAD EN CALDEIRADAS
Y MARISCOS DE LA RÍA

Calle LA MARINA, s/n.

Teléf.: 986 723 511 - PORTONOVO (Pontevedra)



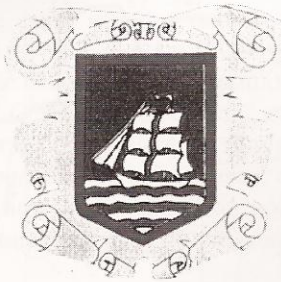
- MIÑOS**
Propiedade de:
1: D. Manuel Castro G.
2: D. Ramón Iglesias Vidal.
3: D. Juan García A. (Miño de García)
4: D. Félix Iglesias
5: D. Francisco Gastir González.
6: D. Eugenio Pérez
7: D. Juan Padrín T.
8: D. Félix Iglesias
9: D. Gabriel Castro González.
10: Ramón L. (Todos no Coira de Lo.)
11: D. Antonio V. G. Trellés. (Miño de Roza Bella)
12: D. Ramón Díaz (Miño de Río Seco) En Río Seco tamén tiña miño
3: Manuel Vidal Trellés.
13: "Serra Miño" de D. Juan Vidal V.
14: D. Juan Couso Pérez
15: "M. Arroquido" Propiedade de Sr. Juanito o de Harés. "Os Harés" fóron donos de miños:
D. Primitivo Álvarez
D. Andrés Couso o Sr. Sebastián...

HERÁLDICA E NOBILIARIA DO CAMIÑO DE SANTIAGO MARÍTIMO (II)

Por: Dr. Isidro M.^a de Malet Andreu
Diplomado en Xenealoxía, Heráldica e Nobiliaria

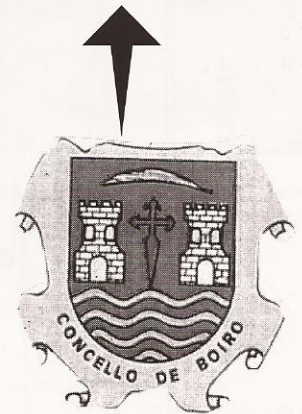
CONCELLO DE RIBEIRA

De azul, un bergantín, na súa cor, coas velas despregadas, sobre un movinte de azul e prata. Faixado. Cartela rodeando as armas.



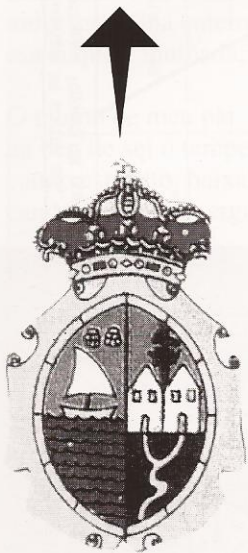
CONCELLO DE BOIRO

De azul, no centro cruz de Santiago de gules. Franqueada de dúas torres, de prata, mazonadas de sable, aclaradas de prata. En jefe unha pluma de prata, deitada. En punta movinte de prata e azul. Cartela rodeando as armas.



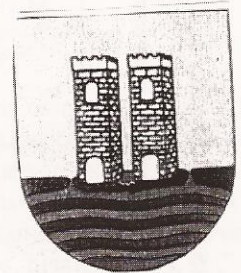
CONCELLO DE POBRA DO CARAMIÑAL

Ovalado e partido. O primeiro, de azul, unha barca navegando sobre un movinte de azul. En jefe, dos veneras de ouro. O segundo, de azul, dúas casas de prata, aterradas de sinople, con dous camiños que conflúen. Detrás das casas, un ciprés na súa cor. Cartela, rodeando as armas.



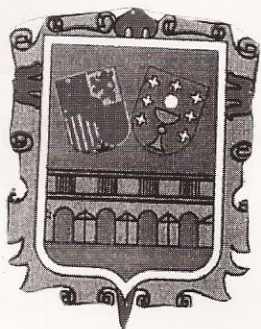
CONCELLO DE CATOIRA

De gules, dúas torres de prata, mazonadas de sable e aclaradas de prata, sobre un movinte de azul, faixado.



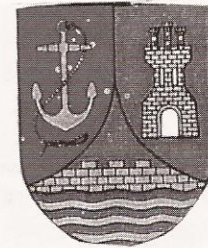
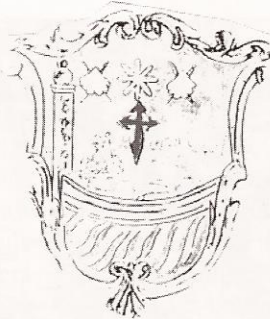
CONCELLO DE PONTECESURES

De azul, unha ponte de ouro, de catro ollos, mazonado de sable, no cantón destro do jefe e en xeito oblicuo, as armas de España (Castela - León - Aragón - Navarra - e escudiño coas tres flores de lis dos Borbóns). No cantón sinistro e en oblicuo as armas de Galicia (de azul, un cáliz de ouro, cunha hostia de prata e sete cruces de prata). Leva acolada a cruz de Santiago. O Rei Alfonso XII deulle o título de Vila Real de San Luís de Cesures.



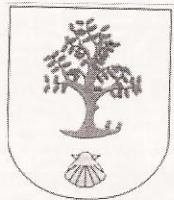
CONCELLO DE PADRÓN

En campo de prata, unha barca co corpo de Santiago xacente, a proa e a popa dos discípulos e na popa un anxo. Entre os dous discípulos unha cruz de Santiago, de gules, (outros din que é un mastro) a barca está suxeita a unha columna situada a destra, mediante unha cadea. En jefe unha estrela entre dúas veneras, todo en ouro. A barca sobre un movinte de azur e prata.



CONCELLO DE RIANXO

Partido e entado en punta. Primeiro, de gules unha áncora de prata, con estacha da súa cor. Segundo, de azur, torre donjuanada de prata, mazonado de sable e aclarado de prata. En punta, de azur, muralla de ouro mazonada de sable, sobre movinte de azur e prata.

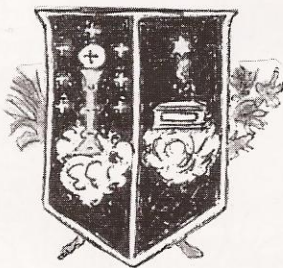
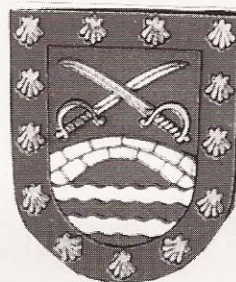


CONCELLO DE ROIS

De prata, un laureiro na súa cor natural e en punta venera de ouro.

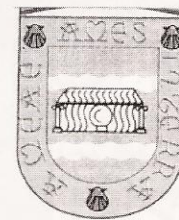
CONCELLO DE TEO

De azur, unha ponte de prata, dun ollo, mazonado de sable e sobre un movinte de azur e prata. En jefe dous sables cruzados con empuñadura de ouro. Bordadera santiaguesa de gules (13 veneras de ouro).



CONCELLO DE SANTIAGO

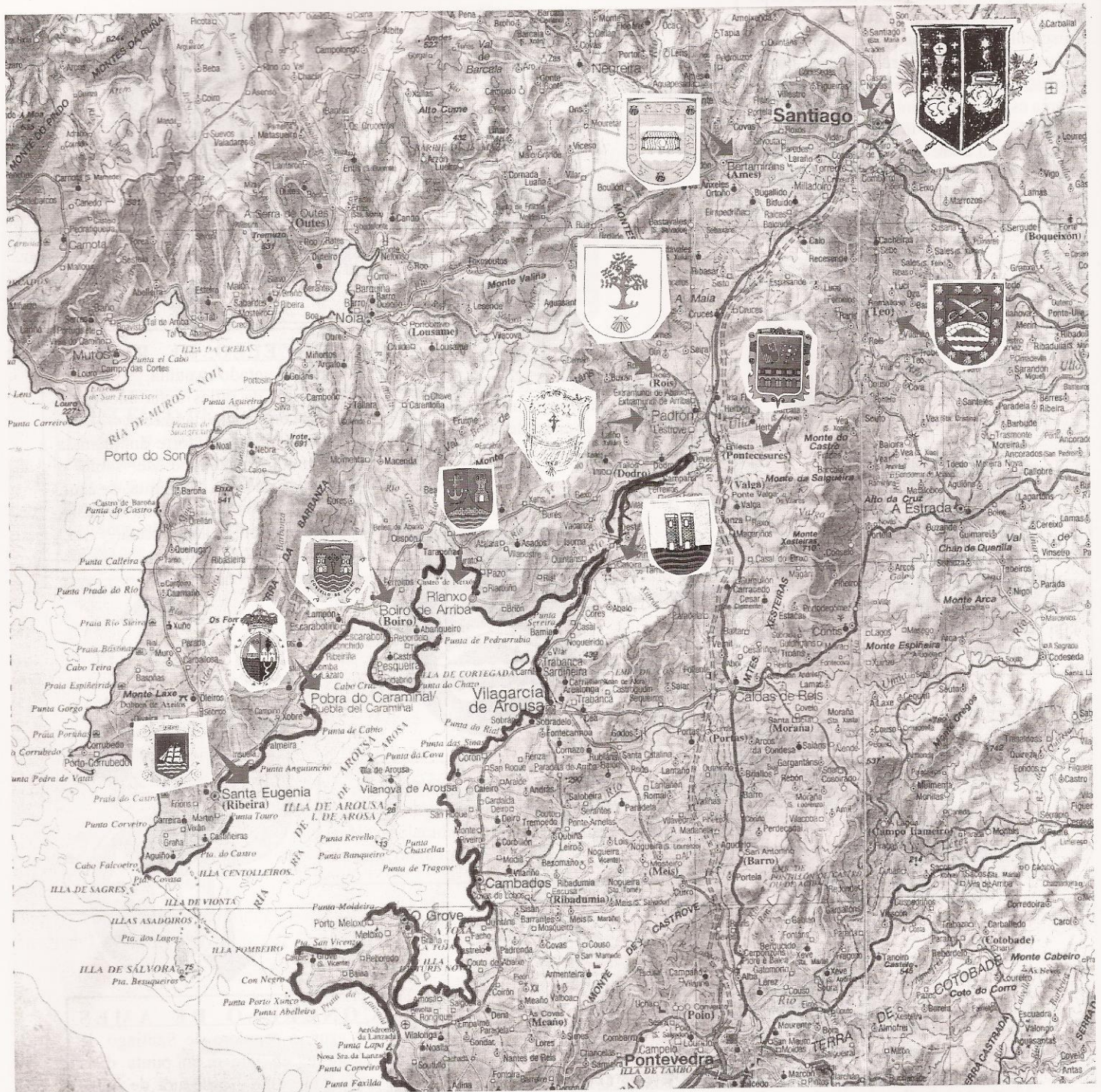
Partido. O primeiro de azur, un cáliz de ouro, cunha Hostia de prata, rodeado de sete cruces de ouro e colocado sobre unha nube. O segundo, de azur, un sarcófago de mármore sobre unha nube e en jefe un cometa. Polas ordenanzas de 1908 aparece flanqueado dun ramo de oliveira e outro de loureiro. O escudo que se representa é de 1931.



CONCELLO DE AMES

De azur, o sepulcro de Santiago de mármore, en jefe e en punta dúas ondas de prata. Bordadura de ouro, con tres veneras de azur e a lenda: "AMES IN TERRA A MEA E"

HERALDICA E NOBILIARIA DO



CAMIÑO DE SANTIAGO MARÍTIMO (II)



Por: José M. Mosquera

PEQUENA ESTANCIA NA ILLA DE ONZA

A illa de ONZA ou ONCETA, que por estes dous nomes é coñecida, é como un quelonio aboiado que só nos mostra o seu "caparazón", mentres que os ollos saltóns da súa cabeza, afundida no leito mariño, vixían, atentos, calquera perigo procedente do exterior da ría.

Forma coa súa irmá maior, a ONS, un freu de acceso, ou porta de entrada á ría, empregada por pequenas embarcacións de pesca. Tanto na súa parte norte como na sur, confirmámana dúas praias. A primeira é sombría e fría por estar todo o día fóra do alcance dos raios solares, a outra é, en verán, ardente en extremo polas moitas horas que o sol está sobre ela e sen posibilidade de acubillo por carecer de calquera accidente que produza o mínimo de sombra. Esta última é a praia de acceso normal á illa. Ascende en pendente pronunciada, rematando ó pé dun muro ou noiro de areiro,

dando a sensación de que a illa enteira naceu nas profundidades e está sendo empurrada á superficie por enormes forzas telúricas. Esta consideración, e outras moitas, comeza un a facelas ó pouco de estar sobre a illa. Así, é moi chamativa unha liña vermella, coma de óxido de ferro, que percorre horizontalmente o noiro, coma que a caída pulverizada dese material formara unha capa. Tamén é chamativo o caos de rochas de moi diferentes composicións que forman as paredes e teito de dúas pequenas covas, por certo, únicos lugares da illa onde é posible conseguir auga aínda que esta proceda das húmidas paredes. Coido que a visita dun bo xeñilogo podería descifrar moitos dos misterios sobre a orixe destas illas. ¿ Por que son tan diferentes orograficamente as ONS e as ONS ?.

Toda a illa é un enorme criadeiro de gaivotas. Cando un

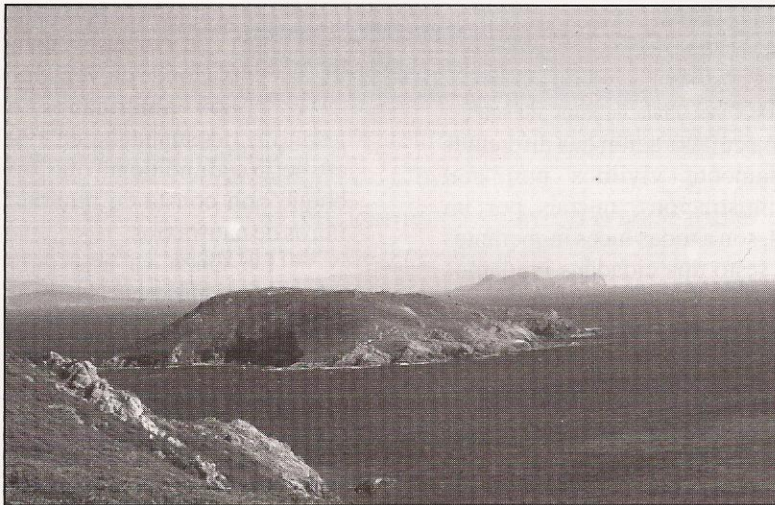
se aproxima ós lugares de cría, os grallos que parten de centos delas producen un ruído enxordecedor e os proxenitores non dubidan en atacar en voo rasante. Se na illa de ONS, o toxal era o hábitat do coello, nesta é o da gaivota. Evitar achegarvos a estes límites do toxal pois en calquera punto do mesmo hai postas, con ovos ou pitiños, poidendo ser estes de calquera idade. Hai épocas en que se observa gran mortandade de xoves exemplares de gaivota, coincidentes coa ausencia de bancos de peixe sobre as augas, sobre todo aqueles enormes cardumes de sardiña ou arenque.

A superficie da illa é case plana, con ausencia completa de árbores e incluso de rochas afloradas. Sobre unha destas poucas rochas está colocado un "dipolo" emisor de radiolocalización aérea, convenientemente sinalado e coa advertencia de manterse fora dos seus límites, sobre todo porque as súas emisións electromagnéticas poden causar danos irreparables na vista.

Outra destas rochas ten forma de altar e ó seu pé e arredores existen anacos de cerámica, no cal pode ser que nos atopemos ante un lugar de antigas ofrendas ou incineracións.

Dos tempos nos que a illa era o punto de observación do tiro de costa das baterías de Punta Udra, queda como único vestixio unha pequena caseta derruída á altura da praia.

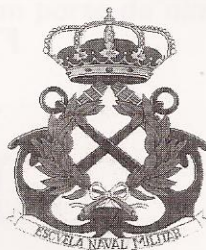
En fin, quero que estas liñas dean a coñecer, aínda que superficialmente, esa illa redonda, chamada Onza ou Onceta, e que ben merece a pena visitar aínda que só sexa por unhas horas pero, iso si, por favor, en solitario.



Illa de Onza.

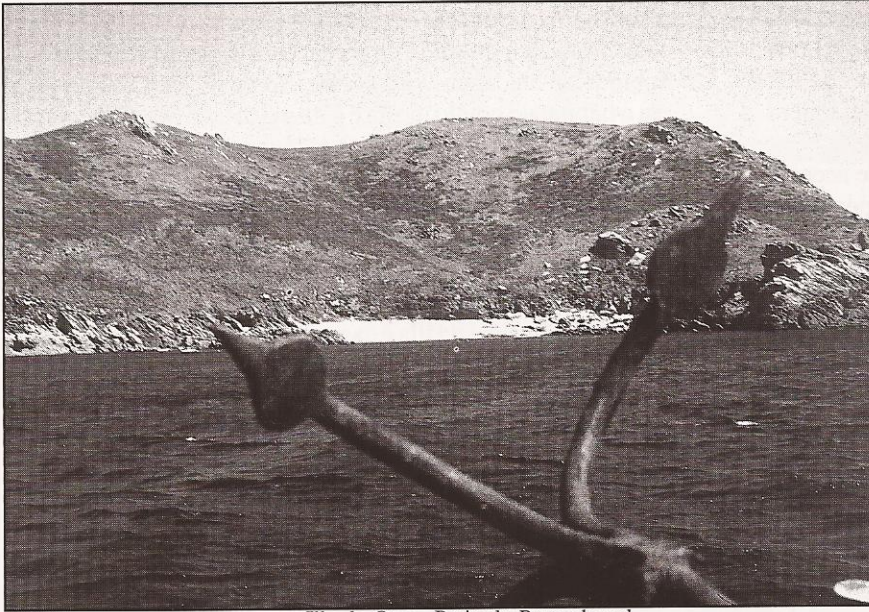
ACTIVIDADES "Pineiróns"

Agradecemento á:



ESCUELA NAVAL MILITAR

As crónicas fálannos dun sen fin de naufraxios por toda a costa, e polos arredores das Ons non faltan. Pero en xeral, os únicos que se rexistran son aqueles nos que o buque naufragado é de gran porte ou aqueles outros desgraciados que foron acompañados de mortes e desaparecidos. E isto conleva a unha literatura sobre o tema dos naufraxios, obra



Illa de Onza. Praia de Porto do sol.

esta que só pode conseguirse coa colaboración das diferentes administracións. Desgraciadamente vivimos nun mal momento, no que estas administracións, quizais por un estraño sentido da competencia, son a todas luces inoperantes e así pasan os anos sen que o resto dos cidadáns poidamos coñecer unha parte tan interesante desta cultura tan próxima a nós, coma é a cultura da navegación. E falo de Galicia, pois se Cataluña, por exemplo, tivese unha costa coa riqueza de restos arqueolóxicos submarinos coma a aquí existente,

seguro que non estarían man sobre man neste tema e saberían oportunamente aproveitar, política e turisticamente.

Polas miñas actividades deportivas, coñezo interesantes lugares con restos de naufraxios ignorados, que non constan reseñados en ningún lado. Se, por exemplo, unha áncoa de grande tamaño está ó pé dun cantil, é de supoñer que o buque ó que pertenceu estea afundido polos seus arredores, ou se aparece un canón de galeón incrustado en rochas, é que haberá máis. En xeral, onde hai un barco que tivo a desgracia de naufragar, é sensato pensar que ten que haber outro ou outros afundidos por un accidente similar nalgunha outra época. É dicir, onde hai un, hai dous.

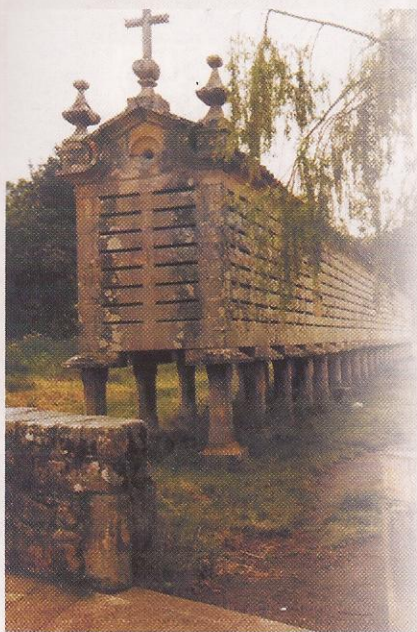
Sempre que se pesca sobre o baixo de Actívelos, é raro o pescador que non perde o anzol ou a liña, por enganches no fondo. O baixo non está rexistrado. A carta marca nese punto corenta e tantos metros de profundidade, pero na sonda acústica o baixo obsérvase con viril pronunciado, e non dá máis alá dunha profundidade duns vinte metros na súa parte máis alta. Pois ben, para este asinante o baixo de Actívelos ten bastante que ver cun cruceiro español de segunda clase chamado "Conde de Venadito", que, despois de loitar contra os americanos en ultramar, e dado para desmantelar en 1902, destinouse como branco da artillería e afundido no que hoxe é o baixo de Actívelos. Este buque non consta en ningunha das reseñas dos autores de libros de naufraxios.

De Onza xa está dito algo . . . Sobre naufraxios falaremos noutra ocasión.



A Terraza BUEU

A PEDRA EN GALICIA



A pedra en Galicia é arte, e as persoas que a traballan, os Canteiros, convértenas en verdadeira artesanía popular.

A pedra galega ten moitas variedades dependendo da súa dureza, cor, tamaño do gran, composición, . . . , onde os canteiros poden escolle-la que máis se axeite ó traballo a realizar.

Tódalas etapas artísticas da historia de Galicia a traveso do tempo, tiveron na pedra a súa principal materia prima, elemento que souberon traballar e modelar dun xeito único que fixo de Galicia a Capital da Arte en Pedra.

Os numerosos achádeos arqueolóxicos de épocas paleolíticas, demostran o uso da pedra, en especial, para a fabricación de utensilios de defensa e caza.

Posteriormente van servir coma documentos, Petroglifos, onde nos deixarían as súas vivencias, formas de vida, escenas de caza, supersticións, . . .

A etapa castrexa débemola considerar, pola cantidade de construcións e fermosas pezas que chegaron ata os nosos días, como a expresión artística de utilización da pedra máis antiga de Galicia.

Pero vai ser no Románico e no Barroco cando a arte do traballo en pedra vai ter o seu maior esplendor. Durante os séculos XI, XII e XIII xurdirá a maior escola de cantería, na cidade de Santiago e coa Catedral coma modelo, onde traballaron os mellores mestres.

Durante a época Barroca, da que din: " Constituíu o período de máxima expresión popular e artística, onde a alma e a terra galega, con tódalas súas intimidades e volumes, foron trasladados á pedra."; chega ó seu apoxeo coa fachada do Obradoiro.

No Renacemento alcanzou grande esplendor cos mosteiros, xunto con bo número de igrexas rurais.

A pedra ten unha fonda importancia nas edificacións adxectivas, coma nos piornos, alpendres, pombais, muros, . . . , e vai cumprir un destacado papel na etnografía popular galega que fala da existencia dun " Culto ás Pedras "; exemplos temos dabondo nos innumerables e fermosos cruceiros que poboan os adros, encrucilladas e corredoiras.

Nestes intres a pedra segue a

se-lo material máis empregado en construción no medio rural, estase a valora-lo oficio por medio das Escolas de Canteiros e nomes coma Xoan Piñeiro, Alfonso Vilar, Camilo Nogueira, Conde, Buciños, . . . , teñen un posto ben merecido dentro da Escultura en Pedra en Galicia.

A Pedra e o seu traballo forman parte da alma galega.



Pol. Ind. do Salnés, parcela Nº 1
36636 Ribadumia - PONTEVEDRA

Teléf.: 986 710 950
Fax: 986 710 949



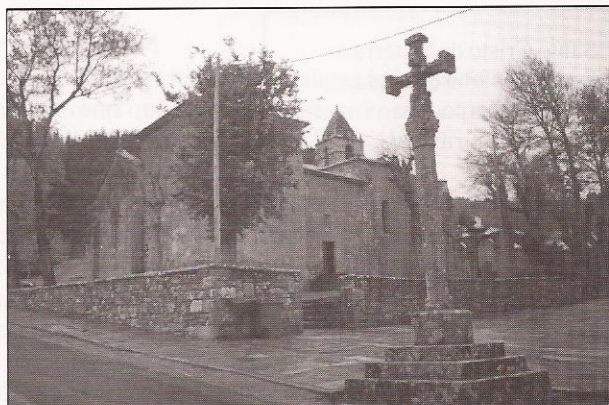
Por: Lino Pazos Pérez

O APÓSTOLO SANTIAGO E O SANTO CRISTO DA BARBA DOURADA DE FISTERRA

Agora que rematou o derradeiro Ano Xacobeo do século XX, aproveito para recordar ós lectores de "AUNIOS" a íntima trabazón entre dúas lendas tan arraigadas en Galicia como son a da chegada dos restos do "Apóstolo Santiago" a Galicia, en barca de pedra, e o achado do cofre que contiña a imaxe do "Cristo da barba dourada" en Fisterra, fin do traxecto na peregrinaxe xacobeá.

A Galicia norte, de perímetro salvaxe e recortado, onde o abraiante mar deixa a súa impronta en tódolos aspectos da vida cotiá da Costa da Morte, ten como referencia o Finisterre ó que tiveron que viaxar, dende Iria Flavia, onde recalaron os discípulos de Santiago, co seu corpo, para acadar do prefecto romano, que habitaba en Dungium (Duio), a necesaria autorización para soterrar os restos do Apóstolo no Campus Stellae, según premisa imposta pola rainha Lupa.

Dende ese intre o abrupto promontorio galego, pasou de ser o "Fin da Terra" a



Santo Cristo de Fisterra

"Filorio, que así se llamaba el perfecto de Roma, mandó encerrar a tan extraños peticionarios. ...Salváronse providencialmente de la prisión por un ángel que les abrió de par en par las puertas del encierro y como al darse cuenta de su huida, las tropas romanas fueran en su seguimiento, quedaron sepultadas, al hundirse un puente que cruzaba el Tambre en Nicracia (Negreira), a unas siete u ocho leguas de Dugium. Así se libraron, por la mano de Dios, de sus perseguidores, y llegaron nuevamente al Castro Lupario (entre Iria e Santiago), donde a la sazón vivía la famosa Lupa". Rev. Finisterre.

convertirse noutra máis das obrigadas visitas da "Ruta Xacobeá", rematando ós pés do bravo mar atlántico as místicas peregrinacións, despois de postrarse ante o Apóstolo Santiago en Compostela.

De novo os fisterráns, o mesmo que no seu tempo os habitantes de Iria, viron chegar polo mar un enorme cofre, esta vez de madeira (lembramos que o Apóstolo chegou a Iria Flavia en barca de pedra) ó tempo que a gran traboada que se abatía sobre a comarca amainaba, e a marusía quedaba convertida nunha "calma chicha" que permite ós veciños acercarse ó que parecían os restos dun naufraxio e que resultou ser a sagrada imaxe.

O **SANTO CRISTO DE FISTERRA** se di que apareceu, misteriosamente, flotando sobre as augas fisterráns, nunha caixa de madeira, despois de que o botaran pola borda dun navío inglés, debido ó forte mar que estaba a piques de engulipar ó buque. Unha vez alixerada a carga, e nada máis tocar o mar o cofre que contiña a imaxe do Cristo, as augas, antes enfurecidas, tornáronse mansas e o pailebote poido continuar a súa singradura sen máis contratempos.

A caixa de madeira que contiña ó Cristo, obra ó parecer de Nicodemos, foi a parar ó lugar coñecido como Coido de Cabanas e dende alí os veciños, en cerimoniosa procesión, levaron a imaxe á igrexa, que xa estaba construída, onde foi obxecto de veneración dende o mesmo momento da súa entronación.



**NAUTICA
ANDRADE MAR, S.L.**

**Pesca Deportiva
Cebos Vivos**

Malecón de Gaset, 5
Teléf. y Fax: 981 821 087

CONCESIONARIO
EVINRUDE[®]

15200 NOIA
(A Coruña)

A partir dese intre os miragres sucédense e a fama do CRISTO de Fisterra multiplícase, dando lugar á popular copla mariñeira:

Tamén o propio Castelao recolleu da sabedoría popular, no seu monumental traballo "As cruces de pedra na Galiza", unha cantiga que fai referencia á peregrinaxe a Fisterra:

O que vai a Compostela,
fai ou non fai romería,
se chega ou non a Fisterra.

Santo Cristo de Fisterra
Santo da barba dourada,
dame forzas para pasar
a laxe da Touriñana.

Ou a versión dos peregrinos:

Santo Cristo de Fisterra,
Santo da barba dourada.
Veño de tan lonxe terra
Santo por che vel' a cara.

No primeiro cuarto do século XIV xa se tiñan noticias da moita devoción que os veciños daquel apartado lugar lle profesaban á imaxe do Cristo. A sona dos miragres chega moi lonxe, e peregrinos de numerosos pobos non dudan en poñerse en marcha e achegarse ó Finisterrae para contemplar in situ o que os romeiros van espallando a través do "camiño".

Son cuantiosos os legados orais e escritos que fan referencia a Fisterra, enchendo de contido a lenda

sobre este Cristo da barba dourada, do que din que lle crece o pelo e as uñas. Por certo, o Cristo, ten o cabelo de color mouro.

Unha das lendas máis coñecidas que se contan sobre os miragres realizados polo Cristo, é a que recolleu Esmorís Recamán do bolonés Domenico Lassi no traballo "Finisterre. El milagroso Santo Cristo" na

Rev. "Año Santo.
Rutas del Peregrino" (sen data).

Desembarcando de un navío varios moros se dirigieron seguidamente a la iglesia, y viendo el Crucifijo se aproximaron a él y le trataron con mucho desprecio. Uno de ellos, el más temerario, desenvainó la cimitarra y alzó el brazo para darle un golpe, lo que no pudo lograr por quedarle suspenso e inmóvil en el aire, como si fuera una estatua; contemplando el milagro los compañeros reconocieron su error, pidieron al Cristo que les perdonase; prometiendo que se haría cristiano, volvió la cimitarra a su vaina y marchó con todos sus compañeros a la tierra vecina... donde se bautizaron, siguiendo después, viaje".



Cristo da Barba Dourada

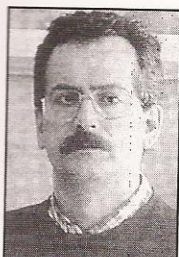
E o chegar ó final do camiño despois de moitas penurias o mar envolveuno co seu resplandor, mentras o sol mergullábase nas ardentes augas a sabendas de que o "Cristo da barba dourada" estaba ó carón do peregrino.



O Casal

"O Casal"
M.^a José Gil Cons
El Castro - TENORIO
Cotobade (Pontevedra)
Teléfonos: 986 764 251 / 764 141
Móvil: 608 083 954 - Fax: 986 764 141





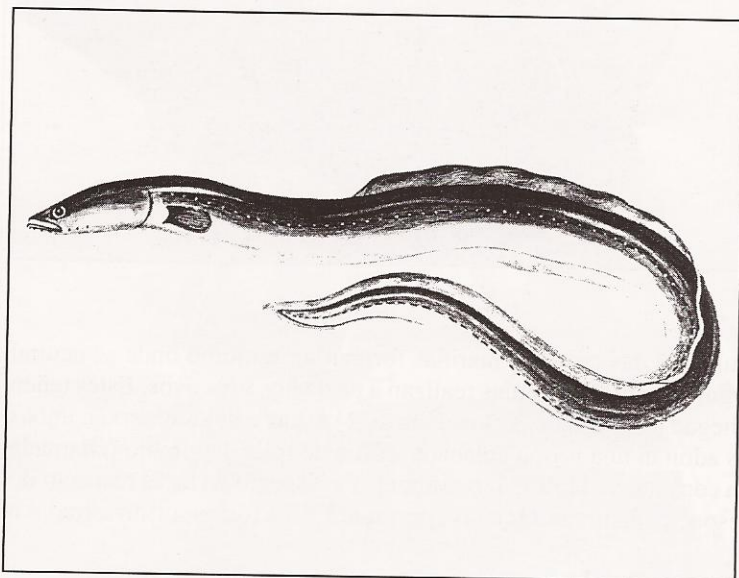
Por: Ricardo Arnaiz Ibarrondo

A Anguía

Das especies de anguías que se coñecen no mundo, que son unhas 19, só tres son as mais pescadas: a anguía europea (*Anguilla anguilla*), a anguía xaponesa (*Anguilla japonica*) e a anguía americana (*Anguilla rostrata*). Son todas moi semellantes e diferéncianse principalmente polo número de vértebras, coloración, lonxitude da aleta dorsal e polos dentes do padal.

Bioloxía:

A anguía é un dos poucos peixes que reparten a súa vida entre o mar e mais o río, entre as augas salgadas e as doces. A diferenza do exemplo máis coñecido, o salmón, a anguía vive e crece no río, mentres que fai a súa migración cara o mar para a súa reprodución. O seu ciclo de vida é moi complicado e aínda hoxe non se coñecen tódolos seus aspectos.



Anguía.

Durante moito tempo non se soubo onde se reproducía xa que non se atopaban anguías maduras. Mesmo non se coñecían como eran os primeiros estádios da súa vida. De feito non todas as anguías se comportan de igual maneira. En xeral a maior parte das que se atopan nas zonas estuáricas amplas, fondo das Rías, son na súa maioría machos.

Actualmente sábese que as anguías femias cando empezan a estar listas para reproducirse comezan a baixar polos ríos e regatos cara o mar despois de vivir neles durante 9 a 15 anos como mínimo, cando miden entre 60 e 80 cm e pesan entre 400 gramos e un quilo. Os machos migran mais novos e con bastante menos peso. Neste tempo crecen e almacenan gran cantidade de graxas (ata 25-28%) no seu corpo, o que as fai moi cotizadas polo seu sabor en moitas zonas do mundo. Estas graxas lles permiten facer unha longa viaxe, pénsase que sen comer nada en absoluto, e desenrolar os seus órganos reproductivos.

sofren varias transformacións: A pel do dorso vólvese mais escura, mentres que o ventre amarelo tórnase branco - prateado. Deste xeito toman a coloración típica dos peixes de mar aberto, escuros por enriba, que os fai pouco visibles contra a escuridade da profundidade e prateados por debaixo que os fai confundirse coa luz da superficie. Así camúflanse para escapar mellor dos depredadores. Os ollos aumentan moito de tamaño para adaptarse as condicións de pouca visibilidade na profundidade do mar. O aparato dixestivo atrofíase, xa que a partires da súa entrada no mar non volven a comer.

Adoitan aproveitar a época do outono cando chegan as chuvias e os ríos son moi caudalosos, para baixar por eles, e principalmente nas noites escuras de lúa nova. Cando chegan ó mar mantéñense durante uns días nas embocaduras, de augas salobres, mentres se adaptan para poder viviren na auga salgada. Despois deste período de aclimatación comezan a súa viaxe polo mar ata o Mar dos Sargazos no Caribe. Esta viaxe de uns 5.000 quilómetros lévalles entre 6 e 9 meses o que quere dicir que teñen que nadar a velocidade media de uns 25 a 30 quilómetros por día.



MAQUIEIRA
PESCA DEPORTIVA

Plaza de España, 4
Teléf.: 986 851 814

PONTEVEDRA

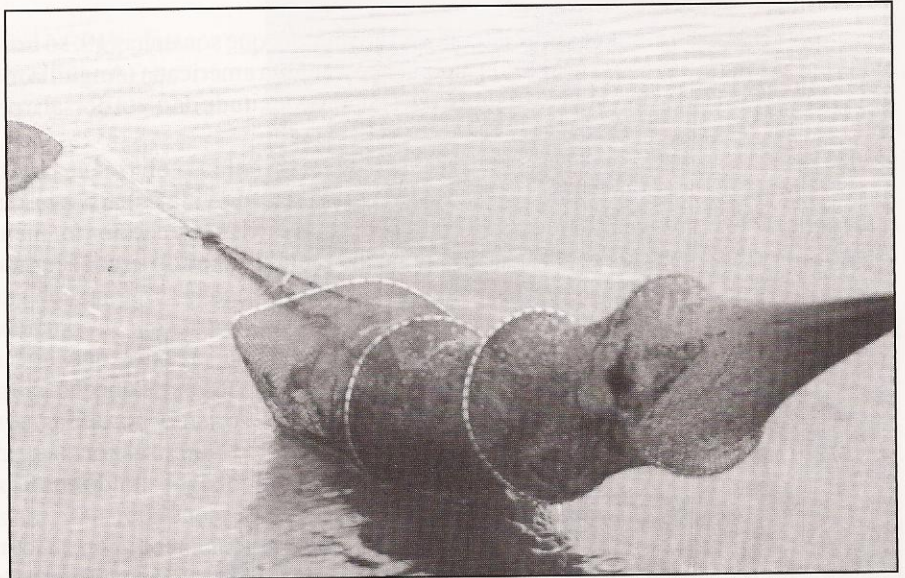


Coñécese pouco desta viaxe pois nunca se pescou una anguía en mar aberto. Pénsase que fan o percorrido a contracorrente da Corrente do Golfo (Gulf Stream). Poden nadar a unha velocidade duns 20 km/día pero como a corrente en contra é de 7 km/día esto supón unha velocidade real de 13 km/día polo que a viaxe dura un ano e 5 meses.

Cando chegan ó Mar dos Sargazos, na primavera, xa teñen os órganos reprodutores desenvolvidos, e tras una parada nupcial, nunca observada, fan a posta a una profundidade de uns 600 metros, entre augas, non no fondo. As femias poden poñer dependendo do seu tamaño entre 7 e 20 millóns de ovos. Despois da posta suponse que as anguías morren..

O xeito de cómo estes peixes poden facer una migración tan grande ano tras ano é outra das incógnitas que aínda está sen resolver. ¿Cómo se adaptaron a facer una viaxe tan longa?. ¿Cómo se orientan?. Non se sabe. Algúns autores pensan que puideron adaptarse a causa da deriva continental.

Os continentes do mundo non están quietos, senón que semellan placas ou balsas de rocha flotando sobre un mar de rocha viscosa de lava ou magma, e que van a deriva chocando unhas con outras. Fai 100 millóns de anos Europa e América estaban moito mas preto entre si. Pouco a pouco separáronse. Fai 135 millóns de anos a distancia era moito mais corta. ¿Adaptáronse así as anguías a facer ano tras ano unha viaxe cada vez máis longa, ata a actualidade?. É unha posibilidade non confirmada.



Butrón.

O Mar dos Sargazos é una zona do Caribe onde a circulación das corrente mariñas forman un remuíño onde se acumúlan gran cantidade de restos flotantes, especialmente algas ou sargazos, onde as anguías realizan a posta dos seus ovos. Estes teñen un diámetro de 0,3 a 0,8 mm e flotan, polo que pouco a pouco chegan á superficie. Ecllosionan ás 24 horas e deles emerxen unhas larvas de 5 milímetros de lonxitude. Ó chegaren ós 7 milímetros adoitan una forma aplanada, como de folla de vimbio (chamada leptocéfalo) e comezan a súa migración cara o nordés seguindo a corrente do Golfo. Tan diferente é o aspecto da larva respecto do adulto que durante moitos anos pensouse que ámbalas dúas eran especies distintas. Gracias a corrente e a súa forma son arrastradas a traveso do océano Atlántico.

A súa musculatura permítelles variar a profundidade, de forma que durante o día sitúanse a 175-200 metros da superficie e durante a noite poden subir ata a superficie (30-130 m). Algúns cálculos indican que poden desprazarse a una velocidade de 20 cm/segundo e que tardan así de 3 a 5 anos en facer toda a travesía. Algúns autores pola contra calculan que a duración da migración podería ser dun ano ou ano e medio ata alcanzar as costas europeas, e mesmo menos.

Á súa chegada ó borde da plataforma continental europea comeza una transformación ou metamorfose, de aplanada en cilíndrica é dicir na coñecida angula ou meixón. Séntense entón atraídas polas augas doces da costa e remontan os estuarios e os deltas dos ríos. No outono e ata a primavera as angulas, na mesma época na que baixaran as súas nais, remontan os ríos. Nesta fase as angulas transparentes sofren outra transformación tornándose escuras no dorso e amarelas no ventre. Ademais o aparato dixestivo péchase (non comen) e minguan en peso e lonxitude. Ó fin desta transformación o tracto dixestivo vólvese a abrir e comeza a comer e crecer, agora chámanse anguilóns. Entre a fase de larva con forma de folla ou leptocéfalo cando mide 75 mm e pesa 1,5 gr e a fase de angula o meixón a larva perde moito peso chegando a só 0,35 gr.




GONBEL

**Embarcaciones
Motores marinos
Mantenimiento
Invernaje y guardería
Accesorios
Servicio técnico**

Avda. de Orense, 50 - Teléf.: 986 883 931 - Fax: 986 880 095 - 36900 MARÍN (Pontevedra)

MARINER FORCE QUICKSILVER merCruiser YANMAR

Unha parte dos anguilóns remontan o río mentres que outro porcentaxe permanece na costa. É dicir que unha parte pasan a auga doce mentres que outras sempre viven en auga salgada ou mesmo salobre.

As anguías son peixes hermafroditas, isto é que teñen os dous sexos en forma no desenvolvida ata que alcanzan ós 30 centímetro de lonxitude. A partires deste tamaño xa adoitan un sexo ou outro. Coma xa dixeran antes as anguías que quedan a vivir no mar ou nos esteiros soen ser machos, mentres que as que viven nos ríos poden ser machos ou femias. Normalmente a proporción de machos é maior que a de femias. Por outro lado as femias crecen moito máis que os machos. A partires dos 40 cm as femias son uns 10 cm mais grandes que aqueles.



Chalana con butróns a secar

aro maior permitindo a caída do contido ó través dos funís e axudando a operación con sucesivas sacudidas ata o baleirado total nun recipiente ou "capacho" de 15-20 litros de capacidade. Átase a xareta de novo e estíbense as nasas no centro da embarcación. Logo continúaase coa seguinte ata baleirar toda a cacea. As anguías durante este proceso desprázanse activamente ata o fondo do capacho. O batume queda entón na superficie e soamente hai que botalo pola borda cas mans. Todas as anguías quedan no fondo do capacho que se voltea nunha bolsa de malla o "salabardo" que se mergulla no mar colgado pola borda.

As zonas de traballo soen ser as de ceba ou lamacentos. Nas praderías de *Zostera* ou ceba, os butróns quedan ocultos entre as follas quedando protexidos das correntes e do risco de colmatación das mallas da "parada" con resto de algas e ceba, o que carrexaría o arrastre e enmarañamento do aparello ca conseguinte perda económica.

O crecemento da anguía é lento. Partindo da angula cando chega a costa, que ten 7 mm e pesa mais ou menos 0.35 g (2.850 angulas/kg) ata ós 50 gramos (ou 31 cm de lonxitude) teñen que pasar uns 3 anos. Esta é a talla e idade media da anguía que estase a pescar en Arcade.

Una anguía de medio metro e 250 gr de peso leva pastando nos fondos de saco das nosas Rías uns 7 anos. Se alguén pesca una boa anguía de 1 kg ten que pensar que esta ten una idade de 16 ou 17 anos e que esta cidadá galega leva aquí 15 anos, escapando dos **butróns**, que son as artes de pesca coas cales maioritariamente se pesca esta especie.

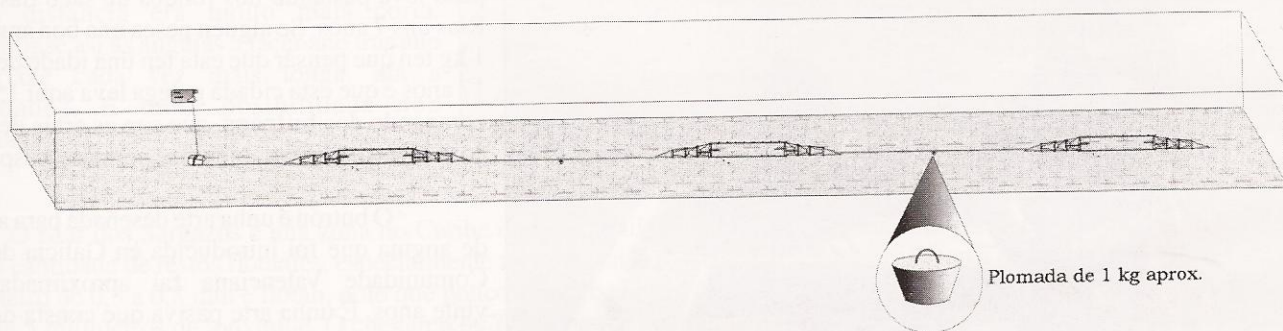
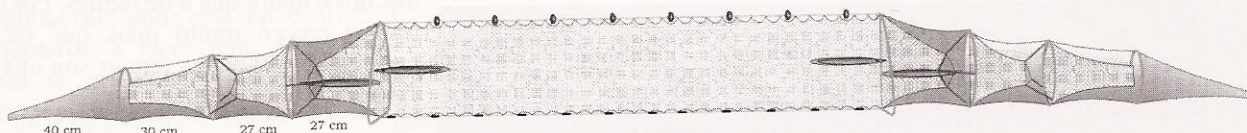
O butrón é unha arte deseñada para a pesca de anguía que foi introducida en Galicia desde a Comunidade Valenciana fai aproximadamente vinte anos. É unha arte pasiva que consta de dúas trampas ou nasas unidas por un pano de rede chamada "pesqueira" ou "parada" que é a que "pesca" orientando ás posibles presas nos seus desprazamentos verso os funís das nasas situadas nos extremos. A pesqueira consta de unha "tralla de chumbos" que a mantén pegada ó substrato, mentres que entre nasas contiguas dispónse dun peso de chumbo de aproximadamente un quilogramo.

A faena de pesca comezan á alba, para virar as caceas que estiveron caladas e pescando toda a noite. Cada cacea ou aparello adoita estar composta de 8 a 10 nasas. Estíbese amontoado en proa con todas as capturas no interior. Logo fondéase a embarcación e procédese á apertura de cada nasa pola súa parte posterior ou "cu" desanoando o cabo de xareta e colgando a arte polo

Na zona de Arcade as embarcación adoitan dispor, de varias varas de eucalipto de 4 a 5 m. de lonxitude, nalgúns casos con cores identificativos, que serven para marca-las postas de cada pescador nas que calaran as artes e que deron boas colleitas. Isto se realiza co galo de reservalas para largar novamente sen que poidan outros pescadores facelo no mesmo sitio.

A

Esquema dun Butrón



A pesares da súa "mala sona" entre os colectivos de pescadores que non faenan a este arte, penso que non está xustificado o seu rexeitamento e que é preciso realizar a seguinte consideración:

Non pode prexuzgarse "mala" unha arte de pesca, nin esta nin probablemente calquera outra, *per se* mais que en función dos hábitos da faena, das zonas de pesca nas cales se calan, da época do ano e en definitiva pola estrutura da poboación sobre a que actúa.

Hai casos rexistrados de anguías, na natureza, de ata 50 anos. Sonche casos excepcionais que dificilmente poderán darse aquí. Normalmente estes fenómenos prodúcense cando as anguías non poden migrar ó mar e quedan atrapadas en zonas coma lagoas ou canles cegos. Unha tal anguía de 50 anos mediría aproximadamente 1,10 metros e pesaría uns tres quilogramos. ¿Parece pouco?. Coma tódolos animais de sangue fría, as anguías seguen a crecer toda a súa vida, pero cada vez mais lentamente. Na literatura científica cítase o caso dunha anguía mantida en catividade nun acuario que chegou a vivir 85 anos. Pois ben, este peixe só mediría un centímetro mais que o anteriormente citado de 50 anos, aínda que pesaría soamente 150 gramos mais.

Outros costumes

A anguía é un peixe moi voraz que come todo o que se poña o seu alcance. Aquí, polo que puidemos ver nos estómagos dalgunhas, comen sobre todo quisquilla e lorchos.

Caza principalmente de noite dende o solpor ata o amencer e de día agachase no fondo lamacento. A súa actividade é maior en noite escura, lúa nova, con revoltura e preamar. Non parece gustarlles as augas transparentes nin a luminosidade. Por debaixo dunha temperatura de 12°C deixan de comer e moverse e permanecen enterradas.

No mar móvense case todo o ano, nestas zonas a auga do mar soe ter eses mencionados 12°C ou mais.



Por: Celestino Pardellas de Blas

MITOLOXÍA

A SANTA COMPAÑA EN ONS (I)

Se, dende logo, os mitos, crenzas, contos, lendas, . . . , teñen unha forte raizame no mundo rural galego, vai ser nos lugares máis afastados e inaccesibles da nosa xeografía e nas illas onde estas crenzas populares van a estar máis arraigadas e van a determina-la vida cotiá do lugar e dos seus habitantes.

En Galicia, defendendo a Ría de Pontevedra, atópase a Illa de Ons. Inda que só de 6 Km de longo por 2 de ancho, ten unha longa e interesante historia pois houbo achados arqueolóxicos que facilitan os datos necesarios para pensar que estivo habitada dende épocas prehistóricas, na idade do bronce e na etapa castrexa; tivo unha poboación continúa na Idade Media inda que tamén

sufriu por estas datas numerosos asaltos e incursións que a deshabitaron durante anos; e, a partires de finais do século XVIII, vai ter unha poboación continúa que chegará ata os nosos días, sendo a mediados do século XX cando vai a alcanzar a maior cota de poboación con uns 500 habitantes.

Inda que só a separan do continente, pola zona máis estreita, na súa cara leste, uns 10 Km (coa península do Salnés <Sanxenxo Noalla Lanzada>), foi unha illa que tivo pouca influencia do exterior ata os anos 70 nos que comeza a recibir unha multitude turística que en menos de 25 anos a converteron no lugar turístico máis visitado e importante das Rías Baixas xunto coas súas irmáns as illas Cíes.

A falla de infraestructuras, dos servicios máis básicos e imprescindibles, dun porto que dera un mínimo abrigo ós barcos e facilitara con elo a comunicación co



continente, e abandonada historicamente polas administracións, provocou o nacemento dunhas fortes tradicións que acentuadas inda máis polo feito do seu illamento, crearon uns especiais elementos culturais que provocaron unhas condicións de vida e o nacemento duns costumes únicos e singulares, cunhas características especiais que a puxeron no cume das Comunidades etnográfico-antropolóxicas máis interesantes de todo o litoral peninsular.

Poderíamos adentrarnos na súa peculiar socioloxía estudiando as diferentes características das fases da vida illán (mocidade, diversións, vodas, embarazo, parto,...); ou dentro do seu Calendario Festivo que ten fortes tradicións, moitas das cales son difíciles de atopar noutros lugares de Galicia (entroido, san Xoan, matanzas, xogos populares, . . .). Ocupando un bo espacio e por mor da falla de servicios, houbo un forte emprego da Medicina Tradicional cun coñecemento moi importante das propiedades curativas de toda clase de remedios e emprego de plantas, animais, . . . , nas curacións; e xa non falar das fortes supersticións, mal de ollo, encantamentos, bruxería, contos, lendas, . . . ; naufraxios; mitoloxía mariña; . . . ; e, ocupando un lugar moi particular, o seu Cancioneiro Popular que durante dous séculos animaron tódalas festas e celebracións.

A COMPAÑA EN ONS

Profundando na rica cultura popular da Illa de Ons, atopámonos cuns interesantes aspectos do Mito da Santa Compañía.

A Compañía, esa " **Procesión nouturna das almas en pena que andan por carreiros e corredoiras aldeáns . . .** " que nos di Taboada Chivite na súa Etnografía Galega, e que, no que respecta á Illa de Ons, foi estudada por Fernando Alonso Romero no seu traballo " Os das Illas Ons e sálvora " (Cuadernos de Estudios Galegos, tomo XXXII), ten unha chea de características que a fan

distinta ás doutros puntos da nosa xeografía galega.

Interesante será coñecer, ó longo de varias entregas, como a visualizan os illáns; onde habita e que percorridos fai; que anuncia; quen vai nela; . . ., e que remedios empregan para defenderse da súa presenza.

Pola tardiña, e despois de participar con algunha das familias nos labores agrícolas, xuntabámonos arredor dunha mesa para degustar a típica merenda illán a base de ovos da casa mesturados con pan de millo acabado de saír do forno. Case sen querer xurdían as conversas.

Falar da Compañía non era tarefa fácil, infundía temor e respecto, e ese medo que sentían, facíalles recuar, inda que, cando xurdía e sobre todo se arredor da mesa había persoas de distintas familias, as historias e as experiencias propias e alleas, manaban con doada facilidade.

Eran verdadeiramente abraiantes, tanto que, as veces, cando a conversa se alargaba e a noite petaba á porta, o regreso de cada un ás súas respectivas casas, convertíase nun verdadeiro calvario; levabamos todos o medo dentro.

VISUALIZACIÓN

Con respecto á visualización, e ante as preguntas que nos facemos de ¿ Que é para os illáns a Compañía ? ou ¿ Como teñen o convencemento da súa presenza?, podemos comprobar que a Compañía ten distintas maneiras de presentarse ou de facerse notar.

- A "Lus"

De xeito maioritario teñen o convencemento da súa presenza por medio dunha "Lus". Esa "Lus" trae sempre acompañada unha desgracia e pode presentarse de varias formas ou aspectos diferentes:

- Como pequenas **Luces** que se moven ó lonxe.

" Estaba a señora Luísa moi enferma e estábamos alí , na súa casa, acompañándoa. Eu díxenlle ó meu home:

- **Imos a cear e despois vimos outra vez.**

Cando íamos para casa, vimos nas Laxes un montón de Luces que parecían que estaban no campo do Sr. José. Eu dixen:

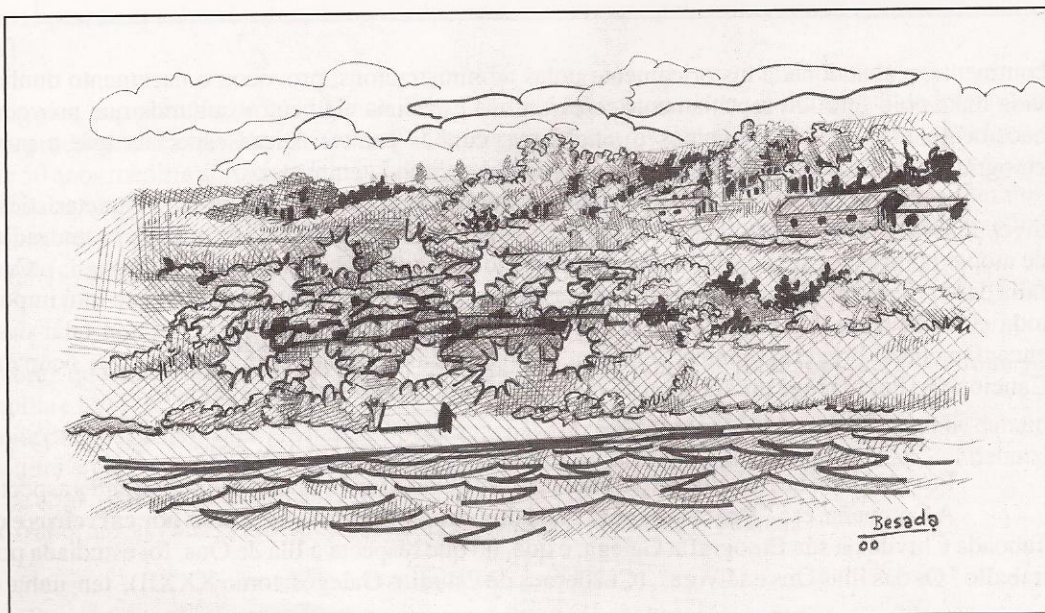
- **Mira que luces ¿ Que farán aí abaixo esas luces movéndose coma unha roda ? Imos a cear e se ó volver seguen, baixamos a ver que pasa. . .**

Despois de cear e cando pasamos de novo preto das Laxes, as luces xa non estaban. Ó chegar a casa de Luísa, comunicáronnos que morrera . . ."

- Outras veces, as **Luces** non as miran todos. Polo xeral vea un familiar da persoa que vai a padece-la posterior desgracia.

" Apareceume cando morreu a miña curmán. Eu miraba unhas luces cerca da casa da Chichona, pero a miña irmá e Josefa, que viña con nós, non as miraban. . .

Ó día seguinte morreu o meu tío. . ."

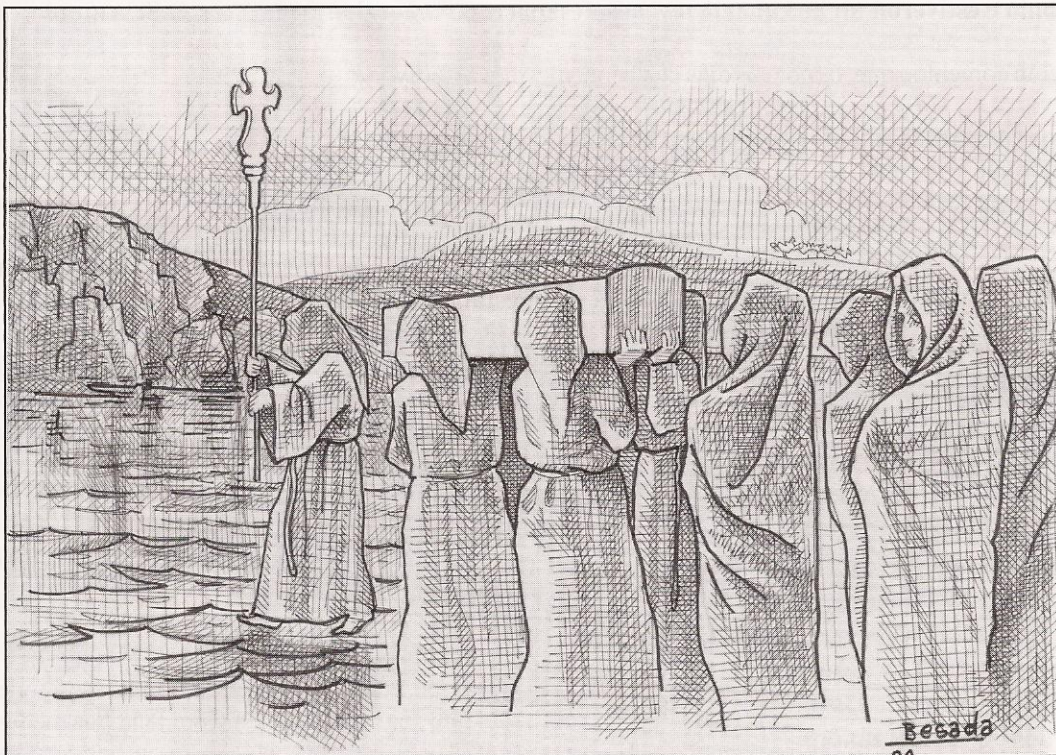


- A "Lus" ou as **Luces**, míranas sempre de noite. Cando a "Lus" é unha soa, soe ser grande, aparece de súpeto e alumea un considerable espacio.

" Espertei e saín a fóra a mexar. Era día de inverno e moi tarde, pero, había fóra unha Lus que mirábase todo, como se fora o día... Ós catro días morreu a miña veciña."

...

" Viñamos do faro polo camiño da Entenza e ó chegar ó camiño de Curro, vimos unha Lus sobre os Campos do Polbo. Mirábase todo, parecía de día,... Ó chegar a casa, o meu irmán estaba moi enfermo. Ó día seguinte morreu".



- Hai outras versións, nas que se sinten perseguidos pola "Lus":

" Fora a esfollo-lo millo á casa da miña curmán no Cucorno e ó saír, e xa na porta, mirei unhas Luces detrás do faro, parecían que viñan voando.

Botei a andar polo camiño abaixo e ó chegar á altura da casa de Rogelio, xa viñan polo pinal.

Asusteime, e por non atoparme con elas, baixei pola casa de Delmiro cara a Curro e logo collín o carreiro de Canexol. Ó chegar á veiga de Chin, xa estaban na Laxes. Botei

a correr para chegar á casa do meu tío, en Canexol, e xa vin a lumarada no cemiterio."

Chama a atención, nas escasas versións que hai sobre as "persecucións da Lus", as características diferentes que presenta con outras visións de **Luces**:

- 1.- As persecucións comezan sempre na zona norte: Centulo, Melide, Cucorno.
- 2.- No seu percorrido, case sempre, hai unha parada nas Laxes de Caño.
- 3.- Rematan no cemiterio cunha gran lumarada.
- 4.- Nunca anuncia morte.

Ante a pregunta lóxica de ¿ Por que non anuncia morte ?, as explicacións sempre derivan cara a: " *Veñen a visitar ós defuntos*"; " *Hai defuntos que chaman pola Compañía*"; e coma dato curioso, unha muller dixo. " *Veñen á Illa a buscar as almas dos mariñeiros doutros lugares que morreron cerca da Illa e que foron enterrados no cemiterio porque ninguén os reclamou*".

- O "Acompañamento"

Outro modo de presenza ou visualización da Compañía e o chamado "Acompañamento". Ocupa o segundo lugar despois da "Lus" á hora de explica-lo xeito de mirala.

Describen ó "Acompañamento" coma unha procesión que ten estas peculiaridades:

- Sempre vai precedida dunha persoa viva que porta unha cruz. Detrás da cruz van as almas dos defuntos, podendo ir acompañados dos vivos que van a morrer.
- Poden levar un cadaleito e visitan a casa da persoa que vai a ter unha desgracia
- A morte viralle á persoa despois de tres visitas.

Chama a atención o respecto que poñen ó falar do "Acompañamento", coma dando a entender que é un xeito de observación máis serio que a "Lus".

Os "Acompañamentos" anuncian sempre a morte dalgún familiar, inda que, á hora de conta-lo encontro, sempre a sitúan na casa doutro veciño próximo.

"Viña tarde do mar. Como non había vento, tivemos que vir a vogar dende as Cíes. Deixámo-la dorna na praia e marchei para casa. Cando pasaba pola veiga de Chin, vin o "Acompañamento" que saía do cemiterio.

Agacheime detrás do piorno e mirei que ía cara a Pereiró. Inda que se miraban andar, parecían que voaban por riba do millo.

Pararon na casa de Antonio e estiveron un bo rato alí, despois desapareceron por detrás da casa. O Sr Antonio xa tiña dúas visitas."

Posteriormente á explicación comentou que, ós poucos días da visión, morrera a súa avoa.

En moitas das versións dos "Acompañamentos" vai a alma da persoa que vai morrer. Quen o mira, e antes de saber da desgracia, fala do visto como algo normal.



"Aquel día quedamos ata a noite na taberna pois levantárase moito mar e podía chegar ás dornas. Cando cheguei á casa, a muller xa estaba a durmir.

Pola mañá, ó levantarme díxenlle:

-Que cousa rara, onte cando viña, e xa era bastante tarde, mirei a Cándido nas Xabreiras con outra xente, parecía que estaban a sementar.

- ; Ti estás bo!- dixo a miña muller - , se Cándido está moi enfermo na cama

Esa mesma noite morrera, e xa ía no "Acompañamento".

- Ruído ou Zumbido

Xa en menor medida hai unha serie de versións, nas que sinten á Compañía por medio

dalgún "Ruído ou Zumbido"

"Estabamos a piques de durmir, cando escoitamos un "Ruído" como se estivera a soprar o vento. Díxenlle ó meu home:

- Levantouse vento, como sopra

- Coma vai haber vento,- dixo o meu home- , se estaba calma podre.

- Non o escoitas, vai a ver se está ben pechado o coloutro das galiñas.

O meu home saíu, pero fóra, calma podre. Meteuse na cama, e o pouco, outra vez o "Ruído". Quedei durmida

O día seguinte soubemos que morrera un veciño."

No que respecta ós ruídos, tamén hai algún relato que atribúe á Compañía, o escoitar ós corvos ou "grajillas" de noite.

"Cando os corvos gritan de noite é que a Compañía anda pola Illa".

Para evitar susceptibilidades, os nomes das persoas que aparecen nos relatos, son ficticios.

LAUREANO MAYÁN BRAGA

Subasta de PESCADOS y MARISCOS

En la Lonja de MARÍN

Teléf.: 986 891 087
608 307 968

República Argentina, 30
MARÍN (Pontevedra)



JUÁN SEBASTIÁN DE ELCANO

1928 - 2000

LXXII anos de

GLORIOSA HISTORIA

CUMPRIUSE UN SONO . . .

Nacín en Noia, a mediados do 1.942. Vinme a vivir a Marín, a finais do 1.943.

O meu pai, que era carpinteiro de ribeira da Maestranza, veu destinado a esta vila para desempeñar o seu traballo na Escola Naval Militar, que iniciaba as súas actividades.

ELCANO, cando viña a Marín, atracaba, precisamente, no peirao de Ribeira e eu acompañaba, moitas veces, o meu pai e podía admirar incrédulo e entusiasmado, a impresionante figura deste buque. O seu branquísimo casco, elevado sobre min, moitos, moitos metros . . . ¿E os seus paos . . .? Para min tocaban o ceo. E no ceo estaba eu, porque me consideraba un privilegiado ó poder admirar tanta beleza . . .

Xa sei que se escribiu moito sobre esta marabilla branca que suca os mares de todo o mundo. Pero eu nunca o fixera. E, miren por onde, xúrdeme esta oportunidade, precisamente nun ano de tanta significación, aínda que só sexa polo seu guarismo. Para min, poder facelo, é un pracer, un orgullo e un honor. Podo, así, renderlle unha pequena homenaxe e a miña gran admiración por el.

Este buque debe o seu nome ó mariño Juan Sebastián de Elcano, nacido en Guetaría, porto pesqueiro de Guipúzcoa, en 1476.

Este ilustre mariño foi o primeiro en da-la volta ó mundo, a bordo da nao Victoria.

Comezou a súa viaxe en Sanlúcar de Barrameda o 1 de agosto de 1519 e concluíu en Sevilla o 6 de setembro de 1522. Faleceu o 4 de agosto de 1526 en Malasia a bordo do Galeón " Santa María de la Victoria ",



no curso doutra viaxe no que se descubriu o Cabo de Hornos e o seu corpo foi entregado ao mar.

ELCANO, que substituíu á famosa corbeta "Nautilus", foi construído por Real Decreto de 17 de abril de 1925 de acordo co proxecto e planos deseñados polos estaleiros gaditanos "Echevarrieta y Larrinaga". Para o deseño das velas elixiuse ó proxectista inglés Nicholson. O velame, que era de liño, (hoxe feito de material sintético, drakon, máis resistente e lixeiro), foi confeccionado pola fábrica británica Ratsey Isaphone, aínda cando as velas de respecto as fixo Victoriano Echarne de Gijón.

Iníciase a súa construción o 24 de novembro de 1925 e o seu custo elévase ós 8.189.532,28 ptas.

Quince meses despois, a primeira hora da mañá do 5 de marzo de 1927, é botado. Asiste ó acto a súa alteza Real Don Juan de Borbón, Conde de Barcelona, e actúa como madriña doña Carmen Primo de Rivera y Saenz de Heredia. A expectación na cidade gaditana desborda as previsións . . . O gaditano hoxe en día, considera a este buque escola como algo seu . . .

É entregado á Armada o 17 de agosto de 1928 e neste mesmo mes e coma viaxe de proba, visita Málaga e Sevilla e realiza a súa primeira volta ó mundo que durou 9 meses. Desde esta data realizou, continuamente, viaxes de instrucións, con excepción dos anos da Guerra Civil e no primeiro mes deste milenio iniciou o seu 71 Cruceiro de instrucción.

O seu primeiro Comandante foi o Capitán de fragata D. Manuel de Mendivil Elío, precisamente o último comandante do Nautilus.

A Armada española no 1943 decidiu construír un segundo buque escola xemelgo a Elcano e ó que deu o nome de "Don Juan de Austria".

A quilla arborouse nos mesmos estaleiros que Elcano, pero a grande explosión de 1947 causou graves danos ó estaleiro e ó propio buque, en construción, de maneira que non quedou rematado ata 1952.

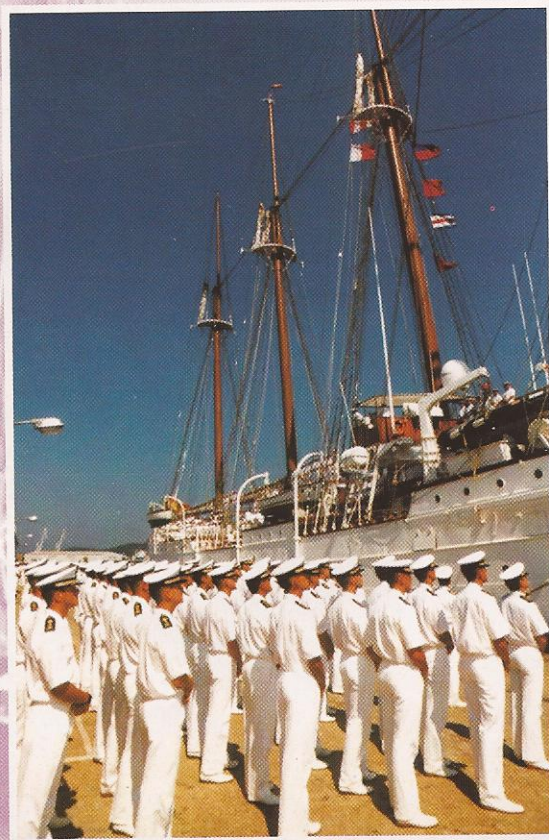
Pouco despois, en maio de 1953, vendeuse á Armada de Chile, na que figura co nome de "Esmeralda".

ELCANO, é o veleiro militar máis antigo do mundo e o segundo en tamaño de tódolos que hai en servizo en Europa Occidental. A súa porte, a súa beleza, maxestosidade, . . . , son enalzados alá onde queira que estea, a pesares das auténticas belezas doutros buques. Unha das súas moitas cousas que chama a atención, é que utiliza un dos paos como escape do seu motor diesel Dentz de 2000 cabalos, (antes outro diesel, Polar Atlas, de 900 cabalos) e iso permite prescindir da clásica cheminea propia dos buques escola, que lles dá un aspecto de motonaves, o que lles fai perder parte do seu encanto estético.

O paso, inexorable, do tempo foino deteriorando e aínda cando, ó finaliza-las súas singraduras anuais, lévanlle a cabo importantes labores de reparación e mantemento, do que se encarga a Empresa Nacional Bazán, en colaboración coa Armada, foi obxecto de dúas grandes obras de reforma, primeiro en 1956 e logo en 1978.

Por mor destas obras de mantemento e reparación, o buque, que permanece practicamente igual, sufriu dúas notables modificacións: perdeu 2,3 metros de lonxitude de puntal e o xa citado cambio do propulsor auxiliar.

Auténtico fogar flotante, o seu interior conta cos os máis modernos medios, tanto no que se refire os seus sistemas de navegación, como confort. Como curiosidade, diremos que, nun principio, levaba a bordo animais vivos para dispoñer de carne fresca, aínda cando esa carne non duraba toda a travesía.



Dentro dos seus innumerables feitos, ELCANO, tomou parte na " Gran Regata Colón 92 Quinto Centenario ", na que 38 países foron representados por máis de 200 veleiros, buques de época e maxis. A súa presenza, como continúa sucedendo, causou admiración.

Tamén en 1974, tomou parte e resultou vencedor da "Boston Tea Pot", trofeo que concede anualmente "Sail Training Asociati3n" ó buque - escola, da súa clase, que navegue a maior distancia a vela en 120 horas.

ELCANO, é o lugar no que os gardamariñas pasan boa parte do seu 3º ano de carreira militar. Aquí, dependendo do número de alumnos, unha dotación composta por , aproximadamente, 260 persoas distribuídas entre Oficiais Superiores, Oficiais, Suboficiais, alumnos e mariñeiros, pasan 6 ou 8 meses (dos que un 80% de días no mar) de duro e ríxido traballo e horario. Os Cabaleiros Gardamariñas non teñen, a penas, descanso. A xornada, nos días laborables, comeza ás 7 da mañá e finaliza ás 10 da noite. Cinco clases diarias, observacións astronómicas, prácticas de manobra, gardas, etc. Os sábados finaliza a xornada de traballo ás 5 da tarde. Os domingos e festivos, toca diana ás 7,30, para realizar diversas actividades e logo descanso ata as 6 da tarde, hora na que comeza un dos moitos momentos de estudio para eles.

Nesta auténtica escola flotante, o gardamariña adquire un coñecemento real do medio onde vai a realizar boa parte da súa vida profesional e isto non o poderá estudar en ningún libro.

El - Rei Don Juan Carlos viviu esta experiencia no ano 1957 cando, no mes de setembro, ingresou na Escola Naval Militar de Marín, como Gardamariña de 2º ano e esta circunstancia, en particular, e outras moitas, en xeral, tamén fan que o marinense sinta como algo seu este querido buque.

ELCANO, que é un bergantín goleta arbora 4 paos : Trinquete, "Blanca" Maior Proel "Almansa Maior Popel "Asturias" e Mesana " Nautilus", e ten as seguintes características :

ESLORA	MANGA	PUNTAL	GUINDA	LASTRES	DESPLAZAMENTO	CALADO A PLENA CARGA
94,107 metros	13,154 metros	6,613 metros	48,700 metros	768,97 Tms	3754,97 Tms	6,891 metros

Aparella 20 velas cunha superficie total de 3.153 metros cadrados e vai armado con dous canóns de 47 mm. para saúdo.

A máxima velocidade alcanzada foi de 17 nós no seu 62 cruceiro o 25 de xuño de 1991 e soportou unha velocidade de vento de 90 nós.

Tarda en xirar 180º

O cruceiro de percorrendo 34.270 millas, mundo de maior percorrido. do 26 de outubro ó 6 de Argentina) a Marín, duradeira da súa historia foi en

O cruceiro máis longo máis curto durou 1 mes no ano

A volta ó mundo máis meses e 6 días.

uns 30 minutos.

instrucción máis longo durou 405 días, no ano 1971 / 72, que é, tamén, a volta ó En canto á travesía máis longa da súa historia, foi decembro de 1944 de Puerto Belgrado (recorrendo 6.700 millas, en tanto a máis 1942 de Buenos Aires a Cádiz, con 53 singaduras. durou 10 meses e 15 días, ano 56 / 57, en tanto o 1.933.

rápida durou 7 meses e 21 días e a máis longa 10



O cruce máis rápido do Atlántico, a vela, levoulle 16 días e 16,8 horas, sucedendo entre o 21 de xaneiro ó 7 de febreiro de 1990.

No ano 1979 Elcano alcanzaba o millón de millas náuticas navegadas ó longo dos seus 51 anos de servicio. Esta distancia, nun barco veleiro, equivale a ter dado 46 veces a volta ó mundo polo ecuador. O significativo feito motivou, no mesmo intre, a felicitación de S. M. El - Rei.

Elcano comeza este novo milenio con máis de 1.400.000 millas náuticas navegadas, o que equivale a 2.500.000 Quilómetros e a 62 veces a volta á Terra.

ELCANO navegou por todas as augas do mundo. Atracou nos portos de moitos países do orbe e deu a oportunidade a miles de españois que, por diversas circunstancias, viven fóra da súa patria, de pisar solo español e mirar emocionados a bandeira de España.

Deses 166 portos, os máis visitados do noso territorio foron : Cádiz 148, Marín 58, Tenerife 51 e Las Palmas 47. Con referencia ós de países estranxeiros, New York con 26, Río de Janeiro 24, Buenos Aires e Balboa 19 e San Juan de Puerto Rico 15.

Anécdotas, feitos reais, recollidas en moitos libros, cítannos a persoas que percorreron centos de Qms. para estar a bordo só uns minutos. . .

A presenza de monxas e misioneiros cuia vida está no interior de países e levaban sen falar con xentes da súa terra moitos anos. . . O ancián que sube pola prancha con axuda e ó chegar a bordo se axeonlla e bica a cuberta. . .

E que dicir dese grito espontáneo que sae do corazón dese xentío que espera no peirao a súa atracada ¡VIVA ESPAÑA!
... Sen máis comentario.

Comeza o novo milenio e continúa sendo a "1ª marabilla do mundo sobre as augas". Liña, cor, rimo, harmonía, porte, maxestosidade e, ademais, soleira. O dito . . .

O ano 2.028 será o do seu Centenario. Que o celebre. Meréceo, tanto pola súa beleza, como polo labor que ven realizando e, o que esto escribe, apaixonado admirador deste buque, ó recordar, respectuosa e cariñosamente a todas aquelas persoas que formaron e formarán parte da historia deste buque (uns 15.000 españois formaron parte da súa dotación), desexa, así mesmo, mostrar a súa admiración, respecto e agradecemento ás mulleres, que, co seu sacrificio, fixeron, fan e farán posible o exercicio da vida profesional dos seus esposos, mariños.

O seu escudo de armas é o mesmo que o Emperador Carlos V concedeu ó mariño Juan Sebastian Elcano.

Componse de dúas partes. A superior consta dun castelo dourado en campo de gules e na inferior, un campo de ouro. Campean paos de canela, noz moscada e clavo.

O escudo ten enriba un helmo pechado e por cimera un globo terráqueo coa lenda latina "TU PRIMUS CIRCUMDEDISTI ME" (ti fuches o primeiro que me rodeaste) poñendo, así, de manifesto a esfericidade da terra e que Juan Sebastian de Elcano foi o primeiro que deu a volta ó mundo.

No onte, no hoxe e no mañá, **ELCANO** símbolo da nosa Gloriosa Armada, continuará sendo: un deleite para a vista, unha caricia para o mar e unha esperanza e ilusión para todos os corazóns.

E eu, por vós, mariños que sucades as augas a bordo de **ELCANO**, pido protección á Virxe do Carmen para que arribedes, sempre salvos, a porto, sendo a miña sinxela e sinceira pregaría un xeito de que vos estenda a miña man.

E a miña man estendida é a parte do meu corpo que máis preto estivo deste buque. Porque, aínda cando poida resultar sorprendente, o certo é que a pesares de levar máis de 50 anos "coñecéndonos", nunca fomos presentados e nunca algunha parte do meu corpo o ten, ni tan sequera, tocado.

Querido **ELCANO**: Se escribir sobre ti era un soño, xa se cumpriu.



I.S. ELCANO

Desde estas liñas quero mostrar o meu agradecemento á Escola Naval Militar de Marín e de xeito moi especial a: D. Juan C. Muñoz Delgado Díaz del Río, actual comandante de ELCANO. D. Sabino Pérez Cebal, comandante de Infantería de Mariña na E.N.M. de Marín. D. Fernando Nieva Sánchez, Tenente de Sanidade e psicoloxía, e oficial 2º de Prensa da E.N.M. de Marín.

Por: Vitelio Cenlumes (Xavier Barreiro)
Vitemlumes @ mixmail.com

LA COCINA INFORMATIZADA DEL 2000

C@LDEIR@D@DE CHIPS,E-M@ILS E WEBS EN S@LS@ DE TÓNER

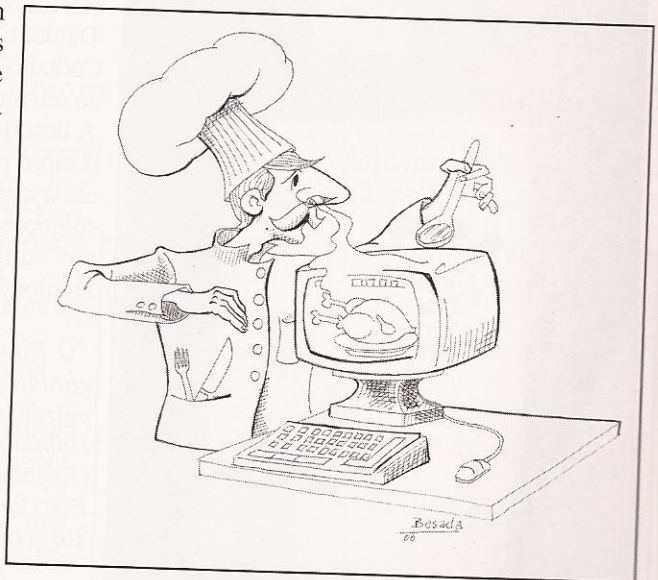
Dende que o home deixou de comer á carta e sen pagar un euro, no paraíso terreal, tivo que poñerse a traballar para mata-la fame. Segundo contan as crónicas daqueles tempos por culpa dunha mazá en mal estado e unha boa moza.

Ó principio contentabámonos con calquera cousa pero ó evolucionar fixémonos máis esixentes, moi sibaritas, xa non nos saciaban as carnes crúas e as froitas silvestres. Domesticamos animais e devoramos a existencia e continuidade doutros como o uro, antecesor da vaca marela (nome que reciben tódalas vacas de raza rubia galega). Fixémonos agricultores e gandeiros, desenrolamos as técnicas de cociña, ampliamos os ingredientes para enche-lo pote, apareceron novos métodos para cociñar e miles de receitas, descubrimos os xeitos de conservación de alimentos (salgazón, ó baleiro, conxelado, conservas e semiconservas, afumado, . . .) elevamos a cociña á categoría de Arte e moito máis, comemos no espazo, restrinximos o acceso ós alimentos como medida de presión política e matámonos uns a outros pola comida. Todo isto levounos milenios para rematar con cultivos tranxénicos, ingredientes e conservantes canceríxenos, algúns pecando coa gula e sen gardar vixilia nin pagar a bula, colesterol, anorexia, anemias e outras anomalías nutricionais.

Inda que sementados ou criados na casa, os produtos das nosas hortas e granxas xa non transmiten o aroma de fai vinte anos. Non ten perdón a desidia que permite a desaparición do noso potencial culinario xenético: Porco celta, tirabeques de manteiga, peras urracas, mazás tabardillas, e moitas máis. O ente do ser galego é unha interrelación fala comida familia terra, por iso as nosas mulleres gardaron durante xeracións as receitas e o xeito de cociñar como se fosen parte dunha dote, aínda que a cociña galega de hoxe está moi influenciada polas aportacións dos galegos no exterior que retornan e por cociñas distantes.

Ata nós chegaron receitas de xeito oral, en pergamiños con centos de anos (para uso persoal das clases podentes) ou en libros moi vellos. Hoxe atopamos publicadas máis receitas das que xamais poderemos probar, pero sempre botaremos en falta ese pracer de soba-las follas de papel vello das receitas da avoa, perderemo-lo orgullo de melloralas e transmitilas, desaparecerá o olor de continuidade.

Cos avances tecnolóxicos e coa axuda dun ordenador chegaremos a Internet. Non se trata de que no século XXI pulsemos unha tecla e saia a comida por unha especie de impresora microondas, coido que non, pero nunca se sabe, nin é cuestión de facer unha caldeirada coas tripas do PC. A tecnoloxía debe intentar poñer á nosa disposición a técnica antiga do cociñado lento, comezar a fogo forte e rematar moi suave, tal como se elaboraba antigamente o típico tónico caldo galego, que as cociñeiras galegas deixaban facéndose con bastante leña ó lume mentres ían ó campo. O secreto da cociña ben elaborada consiste en combinar o tempo de cocción coa temperatura. Imaxinemos unha vitrocerámica con temporizador e control de temperatura gradual: A máquina do tempo gastronómico. Se ben hai moito lixo, podemos consultar algunhas páxinas moi interesantes de diversa temática relacionada co comer: Receitas, nutrición e dietética, páxinas persoais en onde calquera pode expoñer os seus coñecementos cos pucheiros, historia da gastronomía e a cociña, libros e todo un mundo dos fogóns por descubrir ou consultar. Non é necesario cambia-los nosos costumes á hora de enche-lo pote senón de enriquece-los nosos pratos. Algunhas das que consultei e me parecen interesantes:



- Galician Way of cooking : <http://www.riasbaixas.org>
- <http://www.orujodegalicia.org>

Páxina do Consello Regulador. Receitas.Normativas Legais, nostas de prensa, diccionario de términos, historia do augardente, proceso de elaboración.

- España é diferente: <http://www.afuegolento.com>
- Resto da rede: <http://www.culinary.com>
- <http://www.gastronomias.com>
- <http://members.xoom.com/Aroamey>
- <http://people.goplay.com/biomoleculas>



CASTELAO E AS XENTES DO MAR

Por: Lino Pazos Pérez

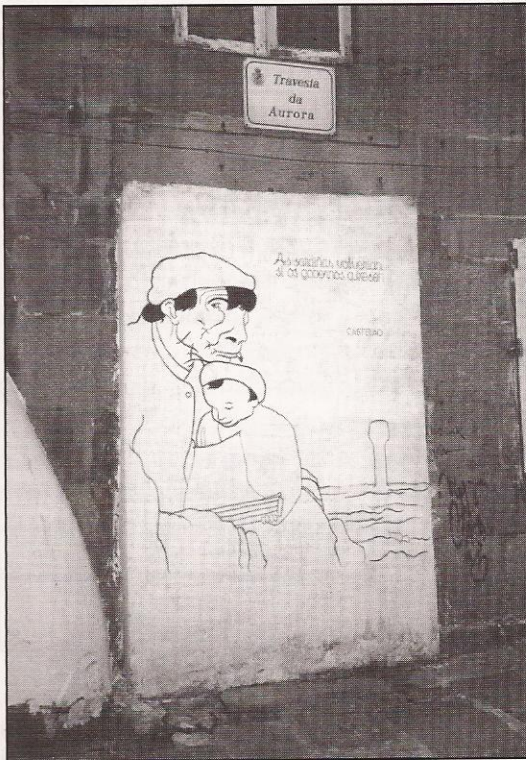
Neste ano 2000, consagrado a lembranza do 50 cabodano de Daniel Castelao, non está de máis recordar o agarimo que este home, nado en Rianxo, tiña polas xentes que viven do mar.

Non esquezamos que Rianxo se atopa a veira dunha ría, a de maiores proporcións de Galicia, a de Arousa, e que, Daniel Castelao, xa de neno recibiu o sinal do mar, especie de feitizo que deixa a súa impronta en tódolos pobos que levan sangue mariñeira. E en Castelao se da este "enfeitizo", é como si polas súas veas circularan as augas sacras do Ulla, por onde chegaron os restos do apóstolo Santiago, mesturadas coas salgadas do bravo mar de Arousa.

Castelao, dende sempre, tivo ánima mariñeira, non hai máis que comprobar os numerosos "monos" que debuxou, tendo como tema a vida cotián dos homes do mar e a súa tarefa.

Daniel Castelao, recolle o saber popular de homes como: "O Rifante", "Ramón Carballo", etc., para logo introducirmos nunha complexa definición de "O Peixe" no seu mítico traballo "Sempre en Galiza".

A descrición que fai Castelao do mariñeiro, confiado na súa sorte, nun mar que sempre provía, truncada cando apareceron outras artes de pesca, introdúcenos neste curto traballo (O Rifante) na problemática, tan en voga nestes intres, da sobrepesca. O orgullo e a dignidade tamén están representados nesta obra, que non por curta é menos esclarecedora da idiosincrasia dun pobo, suxeito durante séculos ás adversidades.



"O Rifante era un mariñeiro que ganaba pesos a moreas e que na súa bolsa gardábanse talmente como auga nunha peneira...Ninguén lle negou o creto de bó patrón e de bó cristiano que tiña; máis as veces parecía ter tratos co demo. Habían de largar o aparello outros mariñeiros e non habían de coller peixe ren; chegaba O Rifante e collía unha fartura de peixe..."

Pero tanta fartura minguou de súpeto e a fame foi entrando en todos os fogares. Tal aconteceu cando as trañas mataron o xeito..."

Cando "O Rifante", necesitado como moitas xentes humildes da bisbarra, tivo que ir a pedir cartos emprastados levou consigo a familia enteira, asegurándolle ó benfeitor que lle serían devoltos por el, ou polos seus descendentes.

"...amostrándollos a todos dixo con solemnidade: Miña muller e meus fillos: Se morro xa sabedes que se lle deben cincoenta pesos a iste home.

E sen dicir outra verba tapou a cabeza e foise diante de todos, escaleira abaixo".

Tamén nos agasalla cun dos seus traballos sobre a emigración forzada, dos mariñeiros, aínda que agora os emigrantes sexan doutra cor, navegando polos mares de Deus. O conto comeza así: "Unha rúa nun porto lonxano do norte. As tabernas están acuguladas de mariñeiros..."

Dous homes, que non se coñecen están ó pé da barra dun bar, cunha enchente de viño no corpo, manténdose en pé gracias á práctica de estar no mar, pernas abertas e brazos despregados sobre o amosador...

Cafetería

Castelao

Rúa Castelao, 5 - Teléf.: 986 843 361 - PONTEVEDRA

ESPECIALIDADES CASTELAO

- TES Y CAFÉS A LA CARTA
- CERVEZAS DE IMPORTACIÓN
- MENÚ DEL DÍA
- TAPEO
- BOCADILLOS

un que fala en inglés, outro que fala en francés, e de súpeto, cando o alcohol desata ás linguas, os dous cantan aquilo de:

*"Lanchiña que vas en vela;
 levas panos e refaixos
 para a miña Manoela".*

O dono do bar non lles saca ollo de enriba e cando saen pola porta da taberna, un agarrado ó outro, ó home da baiuca lle escorregan as bágoas mentres entoan a canción:

"Lanchiña que vas a vela..."
 O taberneiro tamén era galego.

Sobre "O Peixe", Castelao fai un ensaio entusiasta deste "poder" galego, regalo do mar, que tantas e tantas veces fixo rir e chorar ós pobos...

*"O peixe (di Castelao), é un dos símbolos de Cristo.
 O peixe é a prata do mar feita carne.*

Cada peixe ten a sustancia do seu mar. O peixe do Mediterráneo sabe a carne civilizada e xa decadente. O peixe do Atlántico-un mar terriblemente salvaxe-sabe a sal de vida libre.

...A pesca era un traballo nobre e xeneroso. Por algo Xesús de Nazaret escolleu, para seus apóstolos, a doce mariñeiros. Máis agora péscase con dinamita.

Cando naufragaba unha lancha morría o patrón xunto cos seus compañeiros. Agora o patrón chamase armador e nunca morre afogado, porque xa non vai ó mar...

A xente da Meseta sólo coñece as mómias de sardiña, en ataúdes de folladelata ou en tambores de madeira...

O día que Galicia sexa nosa, os mariñeiros vivirán na fartura".

Esto o escribía Castelao no ano 1937 en plena contenda civil, en Valencia, e se extropolamos a problemática ou a comparamos coa de agora, seguramente non atoparíamos diferencias salinantes.

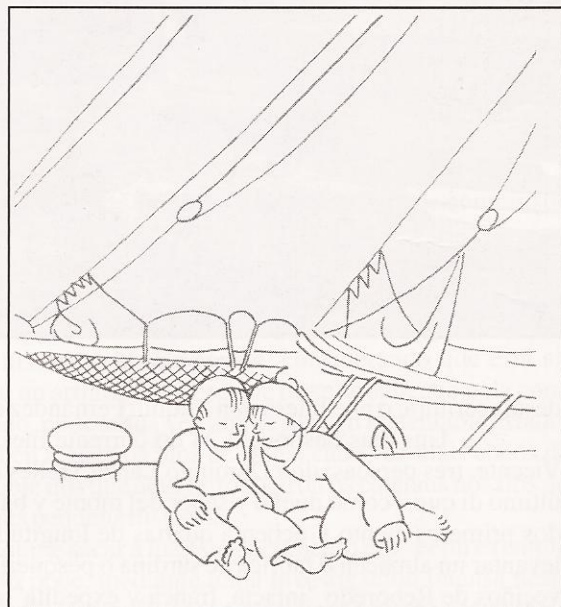
Ademais de deterse nos costumes e problemas das xentes do mar, Daniel Castelao fixo numerosos debuxos representando ó mundo do mar, nos que reflectiu con toda fidelidade as circunstancias polas que atravesaban as familias mariñeiras.

"No noso tempo ningún mariñeiro tomaba leite. Agora os mariñeiros son terrestres..."

"Por los mares gallegos- As sardiñas volverían si o goberno quixera".

Do mar non facían caso-Pensarían que se facían as sardiñas nas fábricas".

Cousas de nenos-Din que non hay rías máis bonitas que as nosas - Pero xa non teñen peixes".



O dito, o mundo do mar, ollado por Castelao na primeira metade do século XX non difire do que agora, no seu cincuenta cabodano, está a acontecer nas nosas rías, nas que peixes como as sardiñas, panchos, bolos, polbo, etc., encóntanse en clara recesión.



C./ Plaza de la Leña n.º 6
Teléf.: 986 855 211
PONTEVEDRA





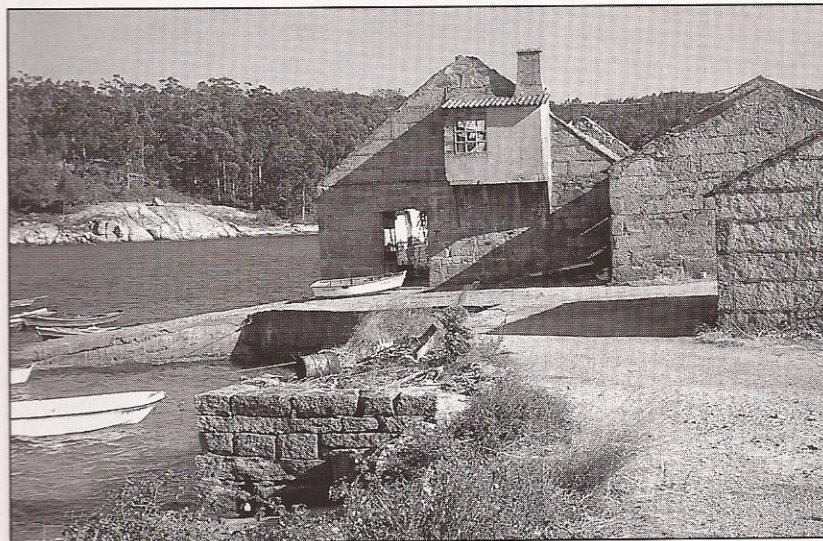
Por: Francisco Calo Lourido

A IGREXA PERDE OS DÉCIMOS, PERO RECUPÉRAOS EN ALUGUERES: UN CASO NO GROVE.

Nun congreso de Historia Moderna, organizado pola Universidade do Porto, preguntóuseme cómo supliu a Igrexa a desaparición dos décimos do mar tra-la chegada dos cataláns a terras galegas. Viña eu de explicar que os mariñeiros se negaban a pagalos, argüindo que deixaran de ser pescadores autónomos para pasar a ser asalariados, e os fomentadores non estaban dispostos a cotizar á Igrexa un trabuco específico dos pescadores, xa que eles eran empresarios, non mariñeiros. A cuestión semellaba non ter arreglo doado.

A miña resposta baseouse en documentos como os que agora vou dar a coñecer.

O 11 de xaneiro de 1803 comparecen na vila de San Martiño do Grove, diante do escribán don Andrés Benito Suárez de Cobián, don Lorenzo Santiago Aparicio e don Domingo Lanza Trelles, veciños de Cambados e de Pontevedra respectivamente e



Salgaron de Moreiras.

donos do "Almahazen sito donde se nombra Moreiras, término de la feligresía de San Vizente de los Groves". Xunto con eles está presente don Salvador Dorca, "factor" (encargado) do devandito almacén, onde reside. Fan constar que, en 1799, outorgaron escritura auténtica diante do escribán de Fefiñáns pola que os tres formaron sociedade para explota-lo almacén por un prazo que vén de rematar agora, catro anos despois. Procédese a finiquita-la compañía, especificando as cantidades que lles corresponden, tanto en metálico como en especie. Polas operacións aínda pendentes de libramento, sabemos que o milleiro de sardiña se estaba a pagar a 24 reais, e a 110 cada pipa de saín. Igualmente sabemos que aínda non cobraran unha partida de 1 588 milleiros de sardiña que enviaran a Tarragona e Reus.

O encargado, Dorca, non terá ningún dereito sobre as lanchas, aparellos, utensilios ou o propio almacén, pero quedará ó coidado do mesmo como se aínda existira a compañía. Dúas testemuñas dan fe

desta escritura: o presbítero don Xaquín Fernández e o veciño de Couto (San Martiño) don Benito Villamarín e Santos.

Uns días despois, o 24 do corrente mes de xaneiro, chegan xunto ó mesmo escribán, pero agora na freguesía de San Vicente, tres persoas: don Domingo Lanza Trelles (xa coñecido), don Cosme de la Isla Covián e don Diego Antonio Medina. Este último di que, "como dueño y señor del monte y baldío llamado Moreiras, sito en el lugar de Reboredo, afora, cede y traspa a los dos primeros ciento y ochenta quartas de longitud y ciento quarenta de latitud en dicho monte y lugar; En el podrán y deberán levantar un almacén o fábrica de sardina o pesquería sin contradicción alguna". Don Domingo e don Cosme deberán deixar para os veciños de Reboredo "intacta, franca y expedita" a servidume dos carros, argazos e aproveitamentos que o mar deite a carón do almacén. Deberán pagar ó dito don Diego catro reais anuais en concepto de directo dominio, así como o décimo de toda a pesca, segundo o estilo e costume de San Vicente do Grobe, é dicir, un congro de cada trece, unha sardiña de cada trece e, do resto dos peixes, un de cada dez.

OGANDO, S.L.
AUDIO - VIDEO

OGANDO, S.L.
AUDIO - VIDEO

Distribuidor - Instalador de: **VIA DIGITAL**
MOVISTAR - MOVILINE

VIA DIGITAL

SERVICIO TECNICO

Dr. Touriño, 8 - Teléf.: 986 883 957 - Fax: 986 884 271 - 36900 MARÍN

Se non fora por esto último, non saberíamos que o tal don Diego Antonio Medina era o párroco de San Vicente, pois o documento nada di ó respecto. Son testemuñas dous presbíteros veciños do Grove e don Salvador Dorca, o xa coñecido encargado do anterior almacén.

Xa está feito o trato, xa é firme o aluguer e inmediatamente, no mesmo día, o escribán deixa pública constancia dun novo acto notarial.

Os devanditos don Cosme de la Isla Covián e don Domingo Lanza Trelles, de Pontevedra, expresan que veñen de recibir en foro do Licenciado don Diego Antonio Medina, "Rector y cura párroco de esta feligresía" (agora xa non hai dúbida de quen é o alugador, o rendeiro) un terreno en Moreiras para facer un almacén. Din que acordaron con don Salvador Dorca, factor do anterior almacén do señor Lanza, tamén en Moreiras, que lles sirva de encargado, por un prazo de dous anos, no que se está tentando constituír nestes actos. Os ditos dous anos empezarán a contar o primeiro de maio do presente de 1803 e cobrará en cada un deles un total de 4 500 reais de vellón en pagas mensuais-e dúas xarras de graxa para arder. A cambio, Dorca terá que fabrica-los cascos para a sardiña e a súa estiba e sempre que, por indisposición ou abundancia da mesma, haxa que contratar unha ou varias persoas, os gastos correrán por conta dos otorgantes, pero se hai que chamar xente, porque Dorca estea enfermo na cama, será el quen pague ós substitutos. Asemade terá que coidar de todo o que haxa no almacén como se fora propiedade del.



Salgazon de Moreiras.

Asínase este documento, contando como testemuñas cos dous presbíteros, don Jacobo Aguiño e don Roque de Leyro, que presenciaron a formalización do contrato de aluguer anterior, máis o citado párroco alugador, o Licenciado don Diego Antonio Medina.

Documentos coma este, nos que se constituíen sociedades de explotación de almacéns de salga ó longo do litoral galego descansan a moreas entre os protocolos dos escribáns das xurisdiccións costeiras. O seu interese é vario, consonte co que o investigador lles interroge. ¿Qué lle pedín eu a estes tres que veño de glosar?

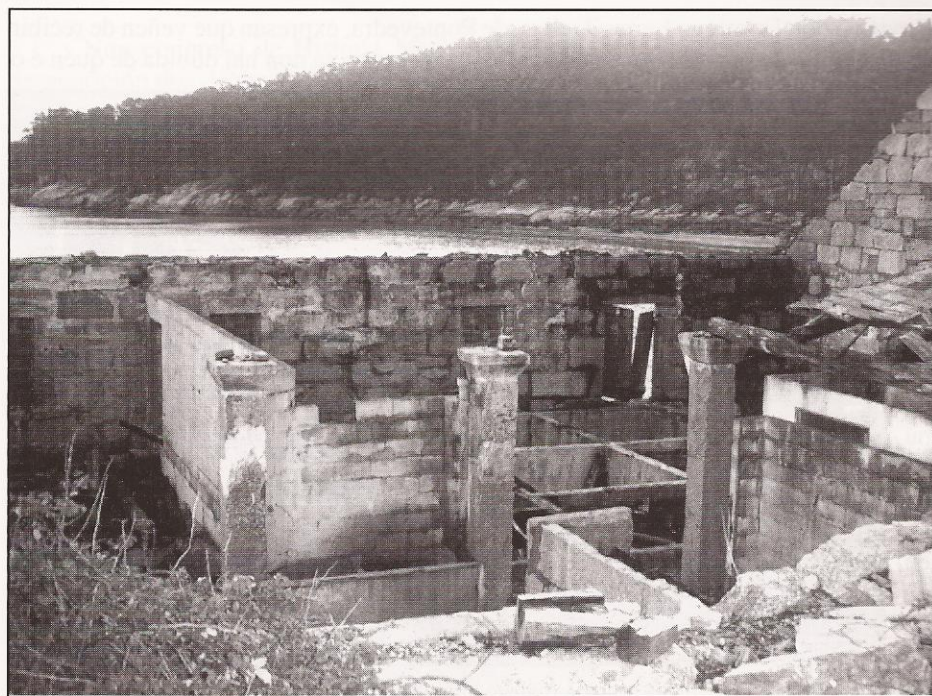
En primeiro lugar pretendín facer unha pequeniña contribución á historia local do Grove, considerando que está alí a sede social da revista PineirOns que, por medio do seu secretario, me solicitou un artigo. Calquera que hoxe se achegue pola zona de Moreiras, e son moitos os que o fan por mor do acuario hai uns anos alí instalado, pode aínda ver, anque sexa en lamentable estado, os restos dunha fábrica asentada no lugar do vello almacén; deste aínda están ben á vista os píos de salga, cada vez máis cheos de entullo do tellado, así como o pequeno peirao, construído co aparello inconfundible dos que aquí introduciron os cataláns nos fins do século XVIII e que logo serían copiados por patrianos como os protagonistas desta pequena historia.

En segundo lugar, unha vez conseguido o primeiro obxectivo, interesoume sacar á luz este documento por ser un exemplo transparente de que a resposta que no seu día dei no Palácio da Bolsa do Porto pode, mediante unha investigación intensa nesta dirección, verificarse como certa. Unha boa parte das terras, costeiras ou non, pertencían ás igrexas e mosteiros e estaban aforadas a labregos e, en menor medida, a mariñeiros.

No caso concreto do Grove existía unha freguesía, San Martiño, eminentemente pescadora, cón case 150 veciños matriculados nos mediados do século XVIII, segundo o Catastro do Marqués da Ensenada, e outra, San Vicente, exclusivamente labrega. ¿Cando o cura párroco di que hai que paga-los décimos do peixe segundo o estilo e costume de San Vicente, estarase a referir ó estilo e costume de San Martiño? Sexa como for, o importante é que que agora interesan os baldíos e as terras case

improductivas da beiramar, xa que os almacéns teñen que se instalar necesariamente na propia costa.

Certamente, o párroco de San Vicente vén de pechar unha moi boa operación mercantil. Por un anaco de terra sen valor para o cultivo ingresará unha renda por dominio directo de catro reais anuais, o mesmo que percibiría se o aforase a un labrego como terreo de monte, e, a maiores, os décimos da pesca (de cada trece sardiñas, unha) que entre no almacén. Se os mariñeiros se negan a pagar, por se converteren en asalariados, terán que facelo os fomentadores, sempre que precisen un solar para montar a súa industria. Sabemos que en 1808 hai xa instalados na costa galega uns 400 almacéns como o que nos ocupa, o que sen dúbida (aunque esta cuestión tamén está por estudar) ocasionaría que a franxa litoral subira de cotización de xeito semellante ó que acontece, duns anos a esta parte, por mor do turismo.



podemos entresacar destes documentos, sendo, para min, non menos interesante que o xa comentado, o feito explícito que figura na primeira das cláusulas do contrato de aluguer: a preocupación do párroco porque o camiño de carro se mantenga expedito a fin de que

os labregos (é dicir, a totalidade dos veciños da zona) poidan baixar a beneficia-lo argazo e demáis aproveitamentos que o mar deixe na costa. Independentemente das intencións inmediatas de don Diego ó esixir isto, intencións obviamente descoñecidas, a Igrexa lexislou profusamente sobre a cuestión por precisar moito argazo para as propias terras do igrexario. Imposicións ou indicacións similares atópanse continuamente, non só na documentación das nosas freguesías costeiras senón en todo tipo de foros e ordenanzas, así galegos como portugueses ou europeos en xeral.

Considerando que, hoxe, tanto o mar como as praias e cons están vedados ós veciños, agás ós "matriculados", para exercer calquera tipo de actividade recolectora, mesmo coller argazo, cecais sexa necesario ordena-la vella documentación para mediar na cuestión diaria de se o mar é de todos, só dalgúns ou de quen digan as confrarías ou decida a Xunta de Galicia.



Silos. Salgazon Moreiras

FONTES: Arquivo Histórico Provincial. Pontevedra. SUÁREZ DE COBIÁN, Andrés Benito. G. 453. 11 e 24-I-1803.

Por: Manuel Fajardo. "M. Chicolino"

SUPERSTICIÓNS E COSTUMES DOS NOSOS ANTERGOS

A principios de século, a tendencia a crer no sobrenatural, o misterioso e o máxico era innato en tódolos pobos da comarca. Para contrarresta-los sortilexios, danos e perigos ocasionados por seres fantásticos, tales coma as meigas, realizábanse diversas "operacións", moitas delas de verdadeira imaxinación popular.

Coma amuletos para librarse da malquerencia ou contribuír á reposición da saúde, utilizábanse medallas, cruces, reliquias ou escapularios, sempre que estes obxectos foran autorizados e bendicidos pola Santa Madre Igrexa e utilizados con verdadeira fe e devoción.

Os remedios eran moitos e para tódolos gustos. Pasamos a resumir algúns deles.

Contra a envexa ou o mal de ollo, os cornos de xabarl e dos "escornabois", escaravello e os cordóns chamados de San Francisco.

Para ter boa sorte cravábase nas portas da casa, mirando ó camiño unha ferradura e no interior un evanxeo.

Para conserva-lo gando, entre os cornos do animal colocábase unha pequena bolsa con allo machucado, incenso e oliva bendita.

Para evitar hemorraxias axustábase ó redor da cintura, entre dúas teas finas, a camisa pel dunha cobra.

Para traer felicidade ó fogar mandábase bendici-la casa o Domingo de Resurrección.

Contra o trono e para que a agonía do moribundo fose pracenteira acendíase unha vela do Santísimo Sacramento.

Para conserva-lo leite da muller recen parida e para que non se estragara o leite en xeral, críase eficaz o miolo do pan. Se o pan caía ó chan bicábase con devoción, mollándoo en leite e engadíndolle sal.

Os ouveos dos cans ou raposos preto da casa críase que eran sinal de malos agoiros e que, polo tanto, se achegaban grandes males.

Para evita-la dor de moas tíñanse que corta-las uñas tódolos luns. Ou facelo en días dos que o nome non ten "R" evitaba os padraustos e os unlleiros.

Para as xaquecas e outras molestias similares levábase un "ollo de boival" (cuncha de mar) no peto.

O morre-lo dono dunha casa e antes de saca-lo cadáver para o Campo Santo, era costume saca-lo gando a pastar para liberalo do maleficio.

Animais e plantas como supersticións:

Unha andoriña traía sorte á casa onde aniñaba, porque segundo a lenda, aliviou os sufrimentos de Xesucristo no calvario arrincándolle con delicadeza as espiñas sa súa coroa.

Matar unha toupa coa man esquerda daba o poder de cura-los cólicos cunha soa fricción ó paciente.

A árbore de San Outel (cinamono) tiña propiedades para cura-la rabia se se realizaba unha infusión coa súa tona.

O allo e a cebola eran amuletos contra a rabia que se combatía encerrando ó enfermo nun cuarto ata que os comera.

As silvas e as estrugas empregábanse nas úlceras e nas enfermidades do nariz, untándoas con graxas de porco sen sal. Para rebaixa-la forza do sangue tomábase o caldo das súas infusións.

Costumes peculiares dos máis vellos:

Varrer de noite a casa para fóra era sinónimo de pobreza no futuro.

Contra as bruxas arrincábase un guizo da porta da casa e queimábase a media noite.

Cando un bebé nacía con síntomas de asfixia introducíase o peteiro dunha galiña no cenzo para que a ave, ó sentir que afogaba, soprara e dera vida ó recén.

Para axudar ás mulleres encinta cando un nacemento se atrasaba, colgábase á muller dunha viga e sacudíanselle as pernas.

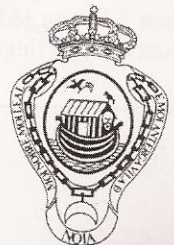
Se se atopaba a tres curas xuntos nas rúas existía a crenza de que facendo un nó no pano da man se terían regalos.

Para saber se a pa estaba caída medíase cunha cinta dende o estómago ó espiñazo polos dous lados.

ACTIVIDADES "Pineiróns"

Agradecemento ó:

CONCELLO DE NOIA



POESÍAS

LABIRINTO DE MOGOR

Labirinto de Mogor,
coñecido en todo o mundo
abandonado hai anos,
preto estás de San Xurxo.

Petroglifo de Mogor,
de granito miúdo gran,
quizais canteira anterga
con belos sucos... coidados.

Na porta está a Cruz,
un oco no centro tes,
cinco aneles sinxelos
cazarolas... prehistoria.

Pedra moura enfeitizada
chamábanche hai anos,
mitolóxica argola
esquecida... quizais gañada.

Movemento do xadrez,
que a partida resolve,
desde o Novo Mundo a Creta,
desde Irlanda a Pontevedra.

Pesadelo circular,
coma o xogo da Oca,
expresión particular,
e tiro porque... me toca.

Labirinto de Mogor,
de atopados sentimentos
remuíño de paixón
co sorriso... nos beizos.

Moitos falaron de ti
desde Dragó ata Atienza
desde Blanco a De la Peña.

Máis hoxe son eu desde aquí
neste sinxelo poema,
quen fala con ledicia
quen fala en lingua galega.



Petroglifo Laberinto de Mogor

“ESCUMA”

Escuma branca
que á area chegas
e os pés me mollas,
envolvéndome na túa risa
cun doce bico.

Escuma branca
que vés cara a min
mergullándome nas túas ondas,
mollándome os pés na praia
coa túa doce risa.

Escuma branca
que vés á praia
mollándome toda,
bícame, envólve-me
docemente...
coma unha nai.

GALICIA SEMPRE GALICIA

¡Galicia!, sempre...
lembrarei o teu verdor
porque o meu corazón
por ti sospira de amor.

Cando te deixes ¡Galicia!
Terra doce coma a mel
húmida coma os bicos,
contigo soñarei unha e outra vez.

Paisaxe infinita
de terra e mar unidos,
tarde fresca,
xardín festivo.

Ceo limpo, ceo claro,
azul e con luz diáfana,
unha nube que chegou
forma a túa bandeira, azul e branca.

En ningún lugar do mundo
ninguén poderá atopar
estes fermosos e profundos vales,
campos para traballar.

Mar e campo unidos
collidos da man
altura nos camiños...
xuntos, coma irmáns.

Vales, montañas, mar,
beiras de néboa envolta
camiños que debo andar.

O voo da gaijota
coas ás tendidas ó vento,
Galicia garda o segredo
que che conto en poesía.

Galicia, por fora e por dentro...
Eu... ¡quérote!, ¡xa te quería!

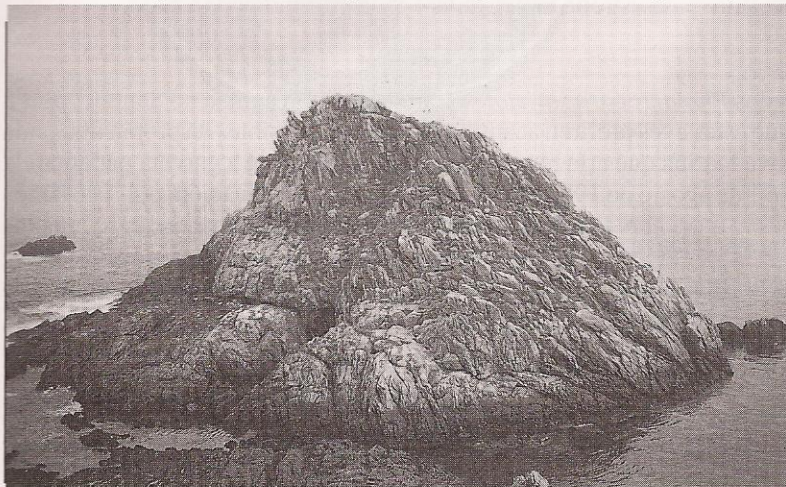


Por: Estanislao Fernández de la Cigoña Núñez

ILLAS E ILOTES DO “PARQUE NACIONAL DAS ILLAS ATLÁNTICAS”: O SENTULO DE ONS (I)

Propoñémonos, en sucesivos artigos, ir dando noticia das diferentes illas e illotes integrados dentro do futuro “*Parque Nacional das Illas Atlánticas*”, que se atopa nestes momentos, despois de ser aprobado polo Consello de Goberno da Xunta de Galicia, no Congreso dos Deputados para obte-la aprobación definitiva por parte da Cámara Baixa como espacio protexido.

O futuro Parque Nacional é o primeiro espacio desta categoría que existirá en Galicia e o duodécimo de España. Abarcará un territorio protexido de 2.772 hectáreas repartidas entre tres arquipélagos situados nas bocas das rías de Vigo, Pontevedra e Arousa: Cíes, Ons e Sálvora, respectivamente. Como as illas principais xa foron obxecto de varios dos nosos traballos que editamos en forma de libros xa hai algún tempo, imos dedicar, agora, o noso esforzo a outras máis cativas que na órbita das maiores son practicamente descoñecidas para o público que se achega ó Parque e que moitas veces non ten sequera a posibilidade de albiscalas de preto.



Illote do Sentulo.

DATAS DAS VISITAS

Estivemos no illote do Sentulo en varias ocasións. As primeiras das que gardamos información escrita datan do 31 de xullo e 1 de agosto de 1982 e volvimos a pisala dez anos despois, o día 16 de setembro de 1992.

DESCRIPCIÓN

O Sentulo é un illote pequeno, de forma ovalada, cunhas dimensións aproximadas de 90 por 70 metros. Presenta estrutura granítica coas paredes máis ou menos verticais que se elevan ata os 31 m de altura. Sitúase na punta setentrional da illa de Ons coñecida, igualmente por este nome. A vexetación, agás pola parte do sur que se mostra mesta e continua, é bastante escasa. A planta dominante por todo o rochedo é a herba moura *Solanum nigrum*, que se mestura coa anxélica *Angelica pachycarpa* e a macela *Chamaemelum mixtum* na parte norte, a máis batida polo vento. Grandes exemplares de malvaísco *Lavatera arborea*, sobre todo no lado sur destacan sobre as outras especies polo seu maior porte. As estrugas *Urtica urens* pican aquí como en ningures, polo que non é aconsellable, dende logo, ir cos pés descalzos e as pernas espidas.


Atópase, tamén nesta parte meridional, máis protexida dos ventos e mares, unha pequena superficie cuberta de gramíneas que abarca algúns metros cadrados. En xeral a vexetación é bastante pobre en especies, debido ós moitos excrementos de gaivota que impiden o crecemento doutras plantas máis esixentes.

A illa presenta dúas furnas en opostas direccións, unha polo norte, a maior, que non se mira dende terra, e outra polo sur. Ámbalas dúas son de pequenas proporcións.


O PASO DO SENTULO

O Sentulo aparece como desprendido da parte setentrional da illa de Ons, afastado por unha canle estreita. Para achegarnos a el precisamos descende-los 86 m de altura que ten Ons na súa punta norte ata acadala beiramar, procurando que a marea se atope no seu punto baixo, para facilita-lo paso e ter que nadar menos espacia nun canal onde as correntes traballan a reo. Dá a sensación, cando tal cousa sucede, sobre todo se contemplando a escena dende o lombo da illa de Ons, de que toda a canle fica en seco, pero non

EFECTOS NAVALES



EFECTOS NAVALES



Jesus Betanzos, S.L.

Avda. Eduardo Cabello, 45
Teléf.: 986 232 212 - Fax. 986 208 295 36208 Bouzas - VIGO

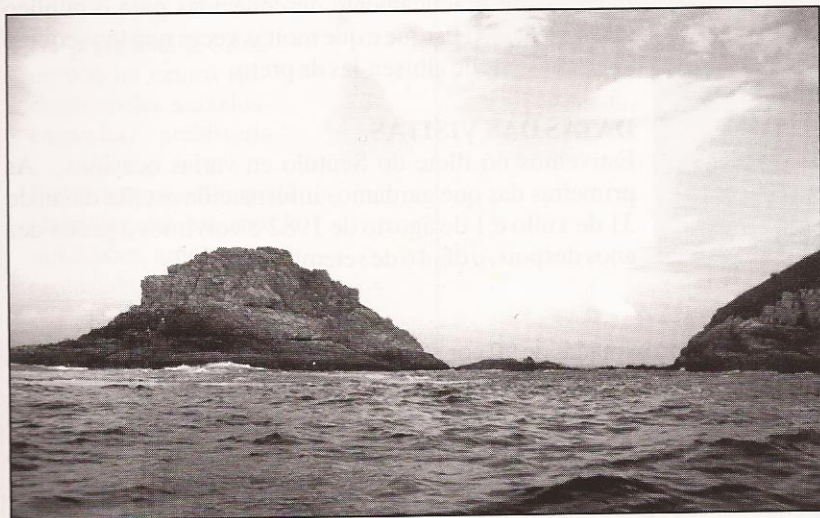
é así, xa que as dornas a motor pasan por ela sen ningunha complicación.

Efectivamente, moi preto da costa da illa principal, ó seu mesmo carón, hai sempre un pasiño estreito que permanece libre aínda nas máis baixas das mareas, as coñecidas como mareas de *sicixias* (1), presentando nas baixamareas unha profundidade duns 4 m e unha anchura de 5 m, sendo suficientes para as dornas que veñen de mariscar da parte occidental da illa e van na procura do peirao da aldea de Ons. Entón, utilizan este paso coma un atallo para non ter que darlle a volta arredor do Sentulo, sempre moi batido pola ondata e perigoso de máis.

Para medi-la canle que afasta a illa de Ons do Sentulo despregamos unha corda, dun punto á outro e medímola: 59 m exactamente, e o mesmo fixemos coa profundidade, improvisando un escandallo de fortuna cunha corda e máis un croio de praia. Ben certo é que por medio desta distancia quedan diversas rochas, separadas por canles inservibles cando a marea baixa, debido a súa angostura e pouco fondo. Preto xa do Sentulo, tivemos novamente que atravesar outro paso estreito tamén duns 4 m de profundidade a nado.

FAUNADO SENTULO

O rochedo é un pousadoiro habitual de corvos mariños cristados *Phalacrocorax aristotelis*, aínda que non aniñan no Sentulo, pois a illa resulta facilmente abordable dende o lado de Ons, polo que estas aves prefiren acantilados máis inaccesibles da propia illa, onde teñen máis posibilidades e corren menores riscos. A única ave mariña que cría regularmente neste penedo é a gaivota patiamarela *Larus cachinnans*. Nas nosas primeiras visitas (31 de xullo e 1 de agosto de 1982) xa detectámo-la súa nidificación, pois censamos



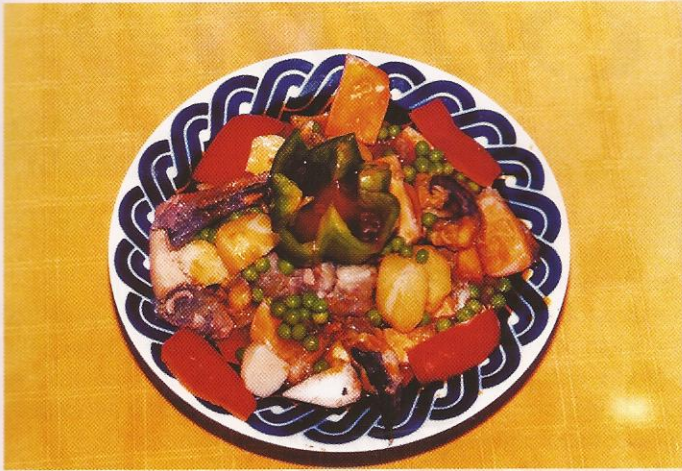
Illote do Sentulo

naquel ano 16 niños que se achaban desocupados debido ó serodio da data. Dez anos despois, o 16 setembro de 1992, contabilizamos 20-25 niños, sen poder precisar mellor a cantidade, por estar rematada a tempada de cría había máis dun mes e algúns niños presentaban dúbida en canto a súa determinación correcta. Buscamos, porque o rochedo parecía apropiado para eles, ó paiño europeo *Hydrobates pelagicus*, do que non atopamos nin pegada. Achacámo-la causa ós moitísimos leiróns *Ratus sp.* que infestaban o illote e que o tiñan moi emporcado, cheirando, inclusive a rato por moitas partes do mesmo. Entre as aves terrestres que atopamos no illote destaca polo seu tamaño o pombo *Columba palombus*, que no ano 1982 criou na parte exterior dunha das furnas, a situada ó norte, onde en data 1 de setembro tiña dous pitos bastante crecidos nun niño feito directamente no chan. Tamén, ese mesmo ano, achamos asentada unha

parella de curroxo común *Phoenicurus ochruros* e un exemplar solitario de papuxa rabilonga *Sylvia undata*. Na nosa visita do 16 de setembro de 1992 atopamos un picafollas común *Phylloscopus collybita* que buscaba insectos entre os malvaíscos que se atopaban completamente secos polo estío. En canto ás lagartixas, queremos destacar un dato curioso. Recollemos no noso caderno de campo que durante os días 31 de xullo e 1 de agosto de 1982, "non se observan reptiles de ningunha clase", sen embargo, cando volvemos á illa 10 anos despois, deixamos anotado que: "é relativamente abundante a lagartixa ibérica *Podarcis hispánica*, das que miramos preto dunha ducia de individuos nas case dúas horas que nel estivemos. Tódolos exemplares eran de pequeno tamaño". Polo tanto, debemos concluír á vista destas notas que as poboacións de lagartixa ibérica da illa principal (Ons) conquistaron o Sentulo nunha data indeterminada comprendida entre os anos 1982 e 1992. O único mamífero que vive neste illote é o leirón *Ratus sp.* que parece abundante a xulgar polos moitos excrementos e tobos que se miran por todas partes. Ademais, na visita do ano 1992, vemos algúns dos seus niños entre as fendas das rochas e dous exemplares xuvenís que mariscaban descaradamente a plena luz do día. Aquel ano, certamente, estes roedores convertéronse nunha verdadeira praga, tanto na illa principal como neste pequeno apéndice no que remata aquela polo norte.

1.- Marea de sicixia: Este estraño nome para a xente de terra e máis común para a que se move no mar, procede do grego *zyzígía* que significa conxunción. Isto é: en liña. Son as mareas máis vivas ou fortes do ano e teñen lugar cando o sol e maila lúa se atopan en conxunción, sumando ambos astros os seus efectos gravitatorios sobre as augas. Prodúcese tódolos anos durante os meses de marzo e setembro, cando a lúa se acha nas sicixias e o sol nos equinoccios. Chámanse, tamén por esta razón, mareas equinocciais.

CHOCO DA RÍA



O Choco coñecido tamén en Galicia como Chopo, Chuvión, Xiba ou Xoco; en Cataluña e Baleares como Sepia e en Asturias como Rellena, é un cefalópodo cun corpo de forma ovalada, ancho e plano. Ten oito brazos e dous tentáculos rodeando a boca. Os brazos teñen numerosas ventosas. As súas aletas laterais rodean o corpo en case toda a lonxitude do manto.

Posúe unha cuncha interna, que chaman Xibón, que atopamos a miúdo nas praias e que se emprega para "afiar" os picos dos paxaros engaiolados.

Mide arredor duns 25 a 40 cm., presentando unha cor variable por mor do seu mimetismo.

Na época de reprodución transforma un dos seus brazos en hectocolito para deposita-los espermátóforos na

femia.

É frecuente atopalos formando parellas nas que o macho segue á femia por todas partes, alumiñándoa cos seus tentáculos. Cada femia deposita de 200 a 500 ovos en varios días e a incubación dura uns 50 días.

Aliméntase de xeito preferente de cangrexos, camaróns, peixiños e doutros moluscos.

Viven preto da costa en fondos de area provistos de vexetación.

Péscanse con trasmallos, miños, nasa choqueira, butróns, poteiras, con francada e cos métodos da femia e do cangrexo.

CHOCOS A "LA TASCA"

Ingredientes para catro persoas:

- 1 kg. de chocos*
- 2 pementos vermellos*
- 2 pementos verdes*
- 1 cebola*
- 1 folla de loureiro*
- chícharos*
- 1/2 kg. de patacas*

Allada:

- Aceite de oliva*
- Unto*
- Pementón doce*
- Pementón picante*
- Un dente de allo*

Elaboración:

Allada: Unha vez quente o aceite, sofrítense os allos co unto. Sepárase a tixola do lume e engádesse o pementón doce e o picante.



La Tasca

**pescados y mariscos
de la ría**

Alfonso X "El Sabio", 3
Trav. Fdez. Ladreda (Campolongo)
PONTEVEDRA

Tlfo.: 986 86 14 61

POSTRE (Especialidade da Casa)

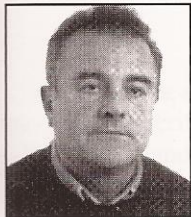
INGREDIENTES: 1/2 litro de nata líquida. 1 Litro de leite. 6 Ovos. 200 gr. De azucre. 10 grs de xelatina.

ELABORACIÓN: Mestúranse todos os ingredientes agás os ovos e a xelatina. Cando o leite, o azucre e a nata rompan a ferver, agréganselle as xemas batidas cun pouco de leite.

Batemos enerxicamente para que quede unha pasta moi fina. Cando levante de novo a ferver retírase do lume e agrégaselle os 10 grs. de xelatina, que tiñamos en auga fría, sen deixar que ferva a xelatina. Cando teñamos o líquido, agréganselle as claras a punto de neve, mesturándoas cun pouco de aire.

Énchense unha copas e métense na neveira 3 hora. No intre de servir, se acompaña con caramelo con azucre, xema de ovo e coñac.

E NON ENGADIMOS O CLÁSICO E HABITUAL SECRETO DA COCIÑEIRA, QUE CONFIRE A ESTE POSTRE O SEU PUNTO EXACTO DE SABORE CALIDADE.



Por: José Miguel Besada Fernández

A ILLA DE A TOXA

CONFLICTOS DE PROPIEDAD

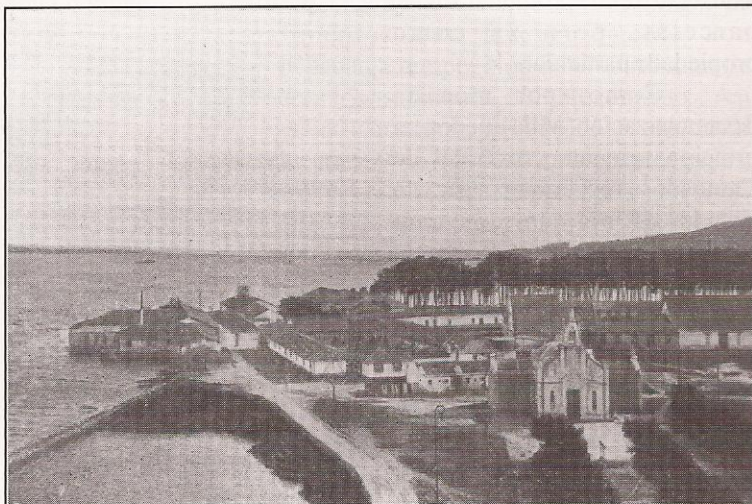
A primeira cita concreta, non descritiva, sobre a illa da Toxa ou Louxo - que era como os paisanos dos pobos próximos a ela lle chamaban - data do ano 1165 na que se testifica a doazón por parte do arcebispado de Santiago da ermida de San Sebastián, que xa había na Illa, ó Prior de San Xoan da Coba. O texto deste documento é de suma importancia porque é o punto de partida para o coñecemento da evolución histórica desta pequena illa que chegou a ser, sempre para ben, a máis importante e coñecida internacionalmente de tódalas illas do litoral da península Ibérica.

Este documento fala, de que anteriormente a esta data xa existía un núcleo humano e un culto relixioso (probablemente dende o século X e na época da explotación das salinas na zona) de relevante importancia polo trasfego comercial na comarca. Non obstante a illa quedou deshabitada, usándose soamente para o aproveitamento de leña, fento, toxos, etc., . . ., así como para o pastoreo.

Como a economía durante ese longo período era de subsistencia, o aproveitamento dos produtos antes mencionados tiña moita importancia para os pequenos núcleos de poboación próximos á illa, principalmente O Grove, Castro e Noalla. A illa, polas súas características era moi apetecible, polo que se provocaban frecuentes liortas e preitos polos dereitos e usufructo da mesma entre pobos e a Mitra Compostelá, que era a dona desta illa (e de outros illotes e grandes extensións como a Lanzada e as salinas) ata a desamortización de Madoz, na primeira metade do século XIX que marca unha nova etapa no desenrolo e intereses sobre a illa.

Cabe citar nesta longa etapa as sentencias decisivas, todas elas favorables ós veciños de O Grove. No ano 1485 o arcebispo Fonseca sinálalles a estes un imposto anual polos servizos e a aproveitamento da illa insistindo, ós outros pobos do litixio, que se abstiveran de facer uso dela; no ano 1538, aclarando máis o seu uso polo pobo de O Grove, o arcebispo regula unhas normas a cumprir polo único usufructuario, o devandito pobo de O Grove, prohibíndolles ós outros pobos utilizar os produtos da illa, ó mesmo tempo que denunciar ante a Audiencia, baixo a tutela do Arcebispo, se eran molestados no que afectaba á illa.

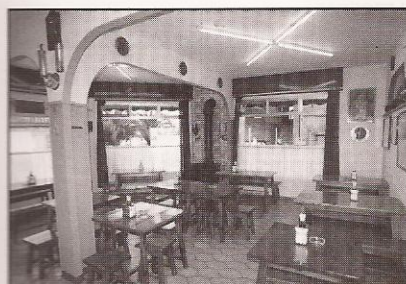
Volvendo outra vez ós mesmos problemas de pastoreo, leña, mato, . . ., a Real Audiencia da Coruña sentencia xa definitivamente no ano 1702 que só os veciños de O Grove tiñan o dereito do aproveitamento dos produtos da illa, acabando dunha vez por todas os privilexios doados polo Arcebispo compostelán nos anos anteriores.



Vista da Toxa coa Capela

A TOXA O REDOR DO ANO 1800

Louxo, ou illa da Toxa, era un lugar despoboado, con só a súa capela, na que en tempos atrás había un culto a S. Sebastián, e algunhas construcións de madeira semiabandonadas. A flora estaba formada de fentos, xuncos, silveiras, . . ., sen árbores, cun relevo case plano e coa cor escura das plantas. Todos estes factores facían que a illa tivera un aspecto triste e desolado.



Teléf.: 986 731 956

O GROVE (Pontevedra)

Unha poesía de Eduardo Pondal escrita sobre o ano 1850, comeza con estes versos:

Isla oscura de La Toja
pobre, sin verdor y yerma
albergue de humildes pinos
y de indigente maleza.

Os versos dannos unha idea de como era a illa nese tempo e que contrastaba coa beleza recoñecida dos lugares máis próximos a ela como eran O Grove e Castrelo, polo variado verdor dos seus cultivos, o seu relevo e a vida.

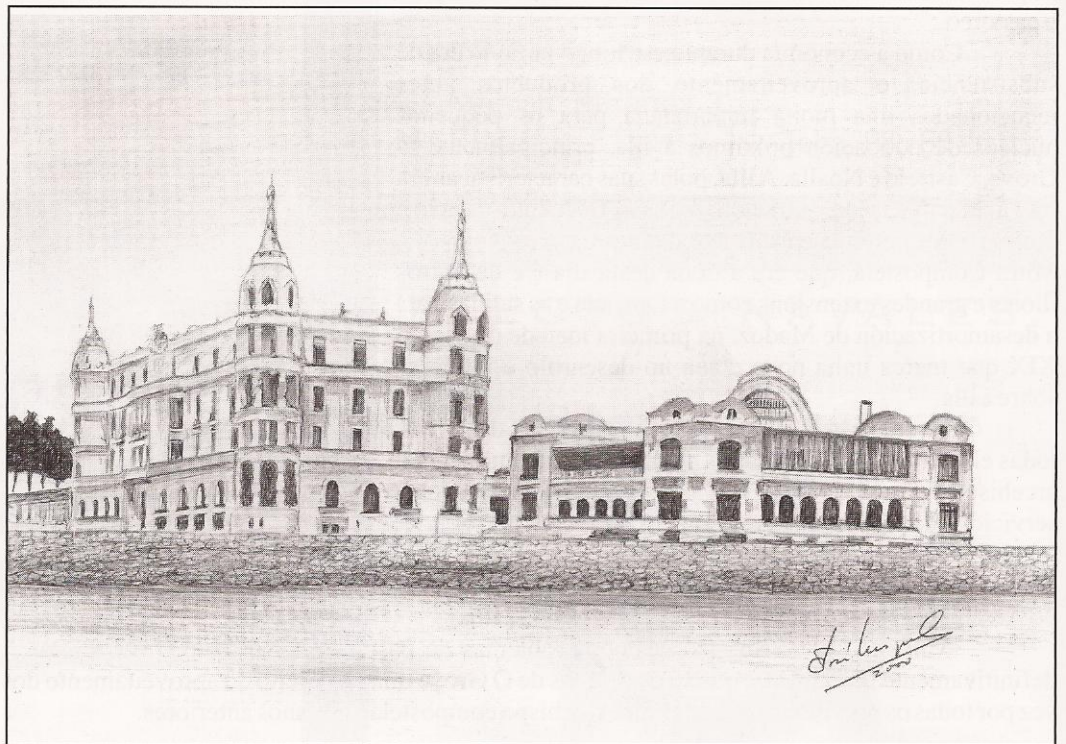
A DESAMORTIZACIÓN DE MADOZ

No ano 1839, coa desamortización de Madoz, foron expropiados os grandes latifundios pertencentes á igrexa, que perdeu definitivamente tódolos dereitos de arbitrase, impostos e bulas. Na Toxa só lle quedou a ermida; o resto da illa foi terreo baldío.

Nese tempo os intereses sobre a illa cambiaron radicalmente. Se antes se pelexaba e se preiteaba para ter os dereitos de usufructo xeral e comunal sobre a leña, pastoreo, . . . , agora o interese centrouse na adquisición ou aproveitamento de terreos ou parcelas, pero xa como propiedade particular.

Como, por mor da desamortización, a illa quedou en principio sen amo, o fiscal de Cambados reclamouna para o Estado e, por un convenio apoiado polos veciños de O Grove, cedéuselle unha parcela de corenta e nove ferrados ó crego D. Jacobo Otero Aguiño, natural de O Grove e párroco de Dodro, que a solicitara previamente no lugar que era coñecido como " Porca Morta ", no sur da illa, concretamente no lugar onde estaban situados os mananciais das augas termais.

No ano 1851 por sentenza da Real Audiencia quedou recoñecida a primeira sociedade nos terreos das augas termais, formada pola citada sociedade e dos socios máis. No ano seguinte tamén foron recoñecidas a outros donos varias parcelas a outros donos, comezando xa o desenrolo definitivo da illa.



Antigo Hotel da Toxa

AS AUGAS TERMAIS

A finais do século XVIII descubriuse ou tomouse interese por un fenómeno totalmente anormal para os paisanos de O Grove daquela época: No sur da illa notaron que o chan era máis quente que nos outros lugares da mesma.

Como ás supersticións, a fantasía das xentes, ou quizáis pensando nunha forza sobrenatural, nun poder máxico, ou incluso nalgún tesouro agochado e ben protexido, - xa que as lendas celtas sobre os mouros aínda perduraban, - fixeron que a curiosidade fose moi grande.

Escarvan no lugar para ver a causa daquela calor e atopáronse que alí manaba auga moi quente. Sacáronse conxecturas de todo tipo e recordaron que, cando deixaban o gando a pastar na illa, os animais que tiñan úlcera na pel, despois de andar ós vorcallóns neses terreos quentes, curaban.

Xa antes, segundo unha tradición de O Grove, un veciño que tiña un burro raquíptico, enfermo, cheo de úlceras pola pel, . . . , e que por non sacrificalo deixouno abandonado na Toxa . . .

. . . Cando, ó cabo duns días, o dono do burro volveu á illa, con gran sorpresa atopouno completamente cambiado: áxil, coa pel curada e co corpo cheo de barro debido a estar avorcallándose no lugar da auga quente.

Con tódalas conxecturas que había sobre estas augas axiña sacaron a conclusión lóxica de que tiña efectos curativos importantes.

Correuse a nova deste suceso e soubose que un francés, achacoso e coñecedor dos efectos do termalismo, probou fortuna e que lle foi ben. Esta noticia divulgouse e chegoulle, entre outros, ós ouvidos dun curandeiro chamado Mosquera quen, co seu afán de dar novos remedios fóra da medicina tradicional, mandou enfermos á illa. Deste xeito, duns a outros, foise estendendo a noticia dos efectos curativos das milagrosas augas da Toxa.



Balneario de A Toxa

Os accesos e a estancia na illa, nestes primeiros tempos, non eran doados, a pesar de se atopar preto de terra. Os enfermos tiñan un servizo moi irregular dunha lancha desde Cambados e que aprovisionaba de alimentos que frecuentemente non chegaban a tempo. Non había o mínimo de servizos sanitarios nin aloxamento. Así mesmo para tomar o baño tiñan que cavar eles mesmos a súa foxa en bastantes casos, pois non estaba nada preparado.

Coa fe no milagre das augas quentes, enfermos desafiuzados pola medicina de entón, foron acudindo cada vez en maior número, consolidándose a Toxa como lugar de augas medicinais para diversas doenzas entre os anos 1837 e 1840, anos nos que se tomou conciencia da importancia dos mananciais.

AEVOLUCIÓN

A sociedade creada en 1841, aínda que en condicións moi precarias, empezou a funcionar. Os bos resultados terapéuticos dos baños eran xa unha realidade recoñecida por todos. Os enfermos acudían cada vez máis; non había santos milagreiros nin eficientes e influíntes empresas que promocionasen estes baños. Tiveron que ser os propios enfermos e os seus familiares os que, de forma desinteresada e con feitos, difundiron a noticia da bondade de aquelas augas: os escrufulosos quedaban limpos, os reumáticos sentíanse aliviados, Esta foi, sen dúbida a mellor publicidade que se puido facer da illa.

Aquela illa que antes só valía para o aproveitamento do fento, da leña, para pastar o gando, . . . e que a única vantaxa que tiña era o quedar preto de terra, trocou completamente o seu destino. O chan, que era practicamente terreo baldío, agora era apetecible para tomalo como propiedade, porque xa se vía que a illa ía a ter futuro e valía a pena ir instalándose nela. Efectivamente, a illa xa requiría servizos para os bañistas e arredor do ano 1878 tres socios construíron a primeira pensión, chamada "Os Amigos", iniciativa importante, xa que proporcionou unha seguridade no aprovisionamento de alimentos e de outras materias dos que adoeceia a illa ata esa data; asemade esa pensión foi o punto de partida para a evolución futura da illa en función dos baños e das súas derivacións.

CEBO VIVO

Náutica Pérez

NÁUTICA PÉREZ

- Náutica
- Pesca Deportiva
- Buceo

Avd. de la Marina, 108
36600 Villagarcía de Arosa
Teléf. y Fax 986 51 27 19

Area Central - 1.ª Planta L-25
Santiago de Compostela
Teléf.: 981 57 68 82

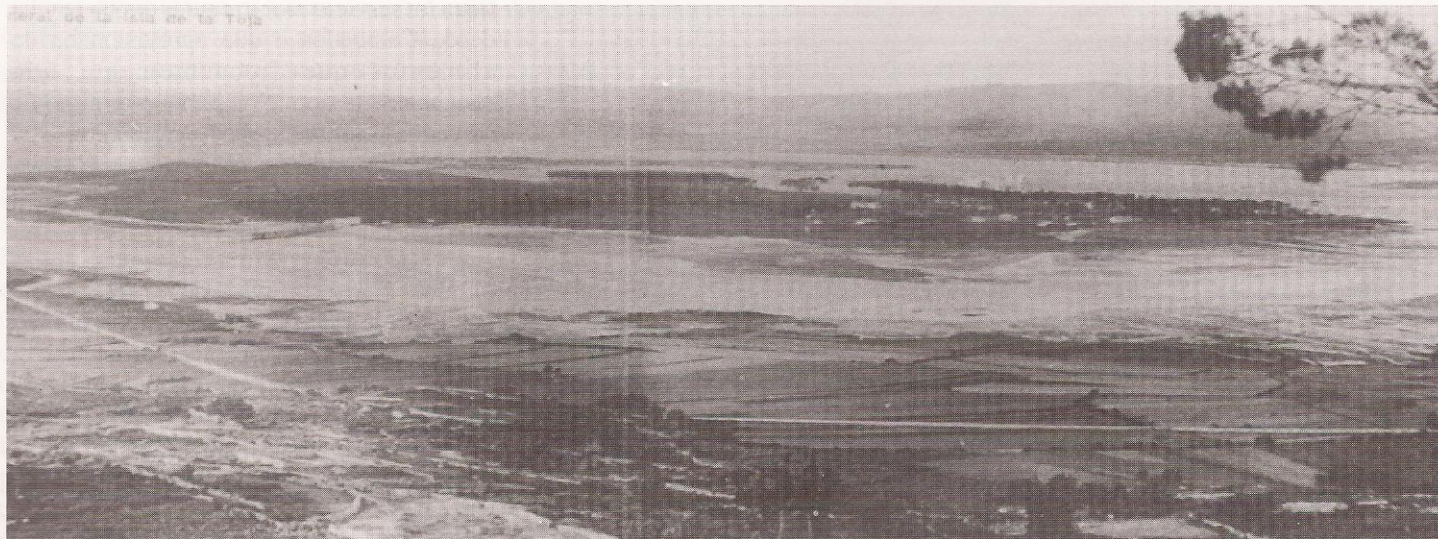
Muelle de Panjón
Panjón
Nigrán



A finais do século XIX os balnearios empezaron a ter un gran esplendor en toda Europa e Galicia, con numerosísimos mananciais coñecidos dende a época Romana, non se quedou atrás. A Toxa tiña moi boas condicións para que se lavara a cabo un importante complexo en torno ás augas termais xa que: había unha testemuña viva que acreditaba a efectividade dos baños; o marco paisaxístico da zona, que polas súas malas comunicacións aínda era moi pouco coñecido, era marabilloso; pola súa condición de illa moi preto de terra, tanto de Cambados como principalmente de O Grove, era ideal, non só polo exotismo de estar nunha pequena illa senón pola intimidade dos bañistas; o clima, case mediterráneo, que era ideal para o repouso e os paseos pois, pola súa situación non estaba moi afectada polos ventos do norte nin do sur, ó tempo que a acariciaba a suave e agradable brisa do mar.

Todos estes factores deron lugar, no ano 1904 a que se formara a primeira sociedade mercantil co fin de dotar á illa dunhas instalacións e servicios da máis alta calidade para satisfacer ós bañistas e promocionar os baños termais. A primeira obra levada a cabo foi a construción do hotel balneario, xunto cun restaurante, no ano 1904, e cos servicios médico - sanitarios que requirían unhas instalacións de alto nivel. O primeiro balneario seguía funcionando no sur da illa para xente pobre.

A fama das augas e do lugar foise estendendo. Cada vez acudía máis xente e A Toxa necesitaba máis e mellores instalacións e un acceso por terra, xa que a distancia ata O Grove era duns catrocentos metros, formando un brazo de mar pouco profundo e que, coa marea baixa, podíase pasar a pé. Ademais a única comunicación era por mar desde Cambados e esta non era práctica nin cómoda.



Inicio da Ponte dende A Toxa

Constrúese a ponte no ano 1909 acabando tres anos máis tarde e inaugurándoa en 1914. Esta ponte de 300 metros foi a primeira que se fixo de formigón en Europa, e tamén no seu momento foi a máis longa de España. Como dato curioso dicir que se comezou dende A Toxa cara ó Grove.

Aínda sen comunicación por terra seguíuse construíndo na illa, no 1912, o actual balneario, eliminando así o primeiro que estaba en pésimas condicións. Ó mesmo tempo levántase a fabrica de xabón, que usaba coma unha das materias primas os lodos dos mananciais.

Creáronse parques e xardíns en torno a antiga capela, aumentouse a superficie de arborado polo monte, facendo así daquela illa triste, erma e sen verdor un lugar paradisíaco e punto de referencia do turismo de Galicia.

Cabe citar como colofón, as verbas que lle dedicou Don Santiago Ramón y Cajal, á Toxa:

" Pero el arte y la ciencia, trabajando en concierto, han realizado la obra de la naturaleza. Por esta vez, la Toja ha caído en manos de hábiles orfebres, los cuales han puesto empeño en ofrecer al bañista, con las excelencias de una instalación balneoterapia sabiamente organizada, una residencia magnífica, verdadero templo consagrado a la salud, donde se juntan, en dichoso maridaje, los refinamientos de la comodidad más exigente con las más escrupulosas precauciones de la higiene."

Aluminios
glesias s/l

C./ Goya, 5

Teléf. / Fax: 981 383 748

C.I.F.: B-15.398.837

La Gándara - NARON



Por: María Jesús Otero Acuña
Presidenta AA.VV. "Illa de Ons"

UN SUXESTIVO PERCORRIDO POLA ILLA DE ONS

Presentar Ons é un orgullo e un privilexio para min. Pertencer a ela é unha das moitas cousas na vida da que me sinto orgullosa e feliz. Así que, cando me deron a oportunidade de explicar ós lectores o xeito de coñecerla en pouco tempo, pensei que sería mellor redactar un artigo no que o lector, futuro visitante, teña unha guía para poder disfrutar cada recuncho dela tal e coma a min me gustaría visitala, e non limitarme a explicar en detalle a súa historia xa que cada recanto e lugar da Illa nos fala, por si soa, da súa vida.

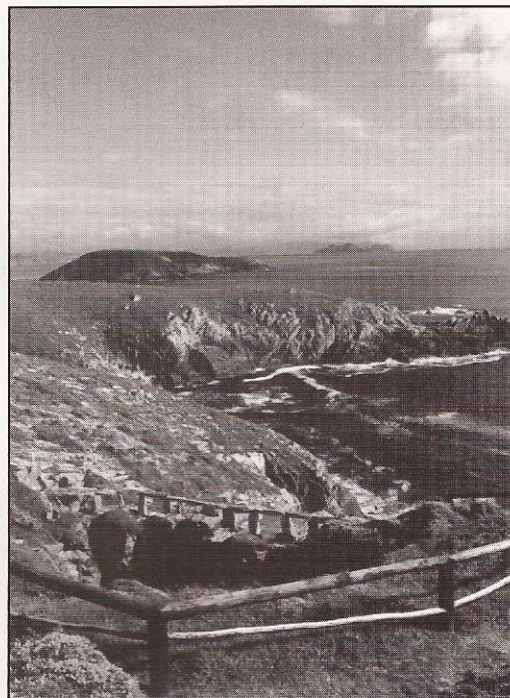
E todos aqueles que non coñezan Ons, aínda que seguramente en máis dunha ocasión escoitaron falar dela, faranse a pregunta ¿ Onde se atopa ese paraíso? e ¿ Que se pode facer ó chegar alí? ou ¿ Que ten ese anaco de terra para enfeitizar a tanta xente?.

Intentarei, na miña exposición, dar a coñecer esta paraxe ós que non tiveron a oportunidade aínda de visitala e afianzar, a todos aqueles que a coñeceron dunha rápida visita, de que os seus lugares son únicos; demostrarlles que o feito de que fora elixida para formar parte do Parque Nacional das Illas Atlánticas, non é unha mera casualidade pois este proxecto vai máis aló da nosa Comunidade e incluso do propio Estado, feito polo que adquire unha maior importancia a nivel europeo e mundial.

Ter en conta que foi incluída neste proxecto polas súas características naturais e medioambientais, pero que, unidas ás peculiaridades históricas, sociais e culturais, danlle unha proxección transcendental e exclusiva que a diferencian das demais illas que a acompañan.

VISITA Á ILLA

Para chegar á Illa de Ons, elixiremos o porto de Bueu (Concello ó que pertence). Del partiremos para disfrutar dunha travesía relaxante, xa que o navegar por calquera punto das Rías Baixas onde se disfruta o mellor clima de Galicia, poñerá ante a nosa mirada unha paisaxe engailonte. Contemplaremos ó longo da viaxe a costa do Morrazo; a do Salnés, destacando Sanxenxo e Portonovo; teremos a oportunidade de ollar ós mariñeiros nas súas labouras diarias; . . . un mundo sen igual de aves mariñas nos acompañarán co seu rechouchío durante todo o traxecto. Ó pouco, e case sen darnos conta, teremos fronte a nós a Illa de Ons, protexendo a entrada da ría, coa súa peculiar silueta onde destaca o faro e a arboreda que resgarda a zona de acampada.

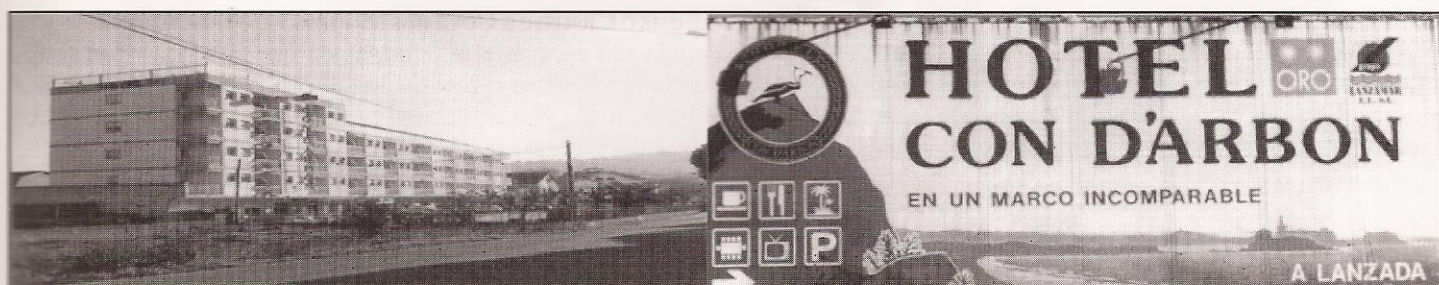


Buraco do inferno

¡ Chegamos !, desembarcamos e comezaremos a sentir unha sensación de tranquilidade e satisfacción que sen dúbida perdurará durante toda a nosa estancia.

Despois de atravesado o peirao desde onde poderemos ter unha primeira impresión da Illa, chegaremos á caseta de información, e, antes de seguir a nosa andaina, non deixaremos pasar a ocasión de pararnos a contemplar a **Praia das Dornas** :

" Esta praia foi, é e seguirá sendo o refuxio desta típica embarcación, a Dorna, utilizada polos illeiros para gañarse á vida axudándoos diariamente nas faenas pesqueiras para a captura de toda clase de peixe, en especial do < Pulpo >, cefalópodo que ten na Illa e nos seus arredores un dos mellores criadeiros da península, motivo polo que, os illeiros se especializaron na súa captura e preparación.



Subimos a costa que nos leva ó centro do pobo, barrio de **Curro**; aquí atópase a zona de servicios ó visitante (Restaurantes, supermercado, teléfonos, Protección Civil, . . .); tamén atoparemos a nova igrexa, lugar dende onde comezaremos as Rutas a propoñer.

RUTA MATINAL

A miña recomendación é dirixirnos cara á zona sur. É unha ruta longa, pero chea de lugares de interés que nos internarán na encantadora historia da Illa pragada de lendas.

Postos na igrexa e de costas ó peirao, colleremos o camiño da esquerda, pasaremos en primeiro lugar pola **Praia de Area dos Cans**:

" É unha das mellores praias que ten a Illa e, por mor da súa proximidade ó centro, é a máis concorrida en épocas estivais. Nela atoparemos a **Laxe do Crego** : Sepulcro antropomorfo que, aínda que posúe numerosas historias sobre a súa existencia, non temos datos fidedignos da época á que pertence. É un lugar a visitar, pero só será posible sen correr riscos, cando a marea estea baixa."

A seguinte praia que atoparemos no percorrido é a **Praia de Canexol**:



Antiga Rectoral e Piornos de Canexol

" É unha bonita praia tamén, aínda que un pouco rochosa. Nos meses de verán, pasa a ser lugar de baño dos nenos dos Campamentos que a Xunta de Galicia organiza na Illa. É moi tranquila e polo tanto agradable para pasar un día relaxante."

Xusto enriba da praia, atopáronos cunhas construcións que son parte da historia da Illa:

"De primeiro unha peculiar casa, das poucas existentes na Illa de dous pisos, que ó longo dos anos cumpriu diferentes funcións na vida dos illeiros: primeiro serviu de **Rectoral**, logo **Escola** e, xa nos anos 70 **Taberna** e lugar onde se celebraban os

bailes os sábados. A súa situación, historia e os magníficos piornos que a flanquean na súa banda posterior, convértena na vivenda máis interesante da Illa.

Os **Piornos** de Canexol, eran empregados polo antigo dono da Illa, o Sr. Riobó, para gardar os produtos agrícolas con que os illeiros pagaban o canón pola estancia ou residencia no lugar que el mesmo lles cedera para construír as súas casas."

Detrás da casa Rectoral podemos ve-lo **Cemiterio** e a antiga **ermida**, lugar sacro e de descanso para aqueles veciños que naceron, viviron e morreron nela. Carece de importancia turística, pero si é relevante para coñecer un pouco máis a vida e a historia desta Illa. Quizáis noutra ocasión afondaremos nel e buscaremos unha resposta ás moitas preguntas que xurden ó mirar as súas sepulturas.

Tamén enriba da praia de Canexol e a poucos metros da ermida, está o **Castro e a Cova dos Mouros**:

" O montículo de terra que ollaremos esconde un Castro aínda sen escavar e estudar, aínda que si se atoparon restos arqueolóxicos que demostran a existencia dun hábitat prerromano. Se arrodemos o montículo, , atopámonos coa Cova dos Mouros, buraco de difícil entrada xa que, co paso dos anos, derrubouse a súa parte frontal. Ten numerosas lendas de tesouros agochados e posúe varios pasadizos que a comunican co mar."

Despois de contemplar o que a historia nos deixou no barrio de Canexol, seguiremos a nosa ruta de novo, entre o mar e os terreos de cultivo dedicados a millo e patacas, para chegar ó barrio de Pereiró, onde nos pararemos a observar un grupo de casas que aínda conservan o máis típico da Arquitectura Popular illán.

Pasado este barrio, atoparémonos coas boas instalacións do Campamento da Xunta de Galicia, onde quincenalmente pasan as súas vacacións nenos de toda Galicia disfrutando dun completo programa de actividades relacionadas coa natureza.

O noso percorrido seguirá, e de tódolos camiños que pasado o Campamento imos a atopar, escolleremos o que vai mirando ó mar, que nos levará ata o **Miradoiro de Fedorentos** :

" Desde el teremos preciosas vistas da ría de Pontevedra; da illa de Onza, irmán pequena de Ons; ó fondo as Illas Cíes; e tamén poderemos quedar enfeitizados co voar de gaviotas e cormoráns."

Volveremos ó camiño e continuaremos polo sendeiro, ben sinalizado, ata chegar ó **Buraco do Inferno**:

" O lugar máis emblemático da Illa. É un profundo buraco de 5 metros de diámetro por 40 metros de profundidade, cheo de ritos e lendas. Lugar sacro para os illeiros.

A poucos metros del, no mesmo cantil, hai un observatorio ornitolóxico dende o que poderemos observar a entrada do Buraco polo mar e a principal zona de aniñamento do Cormorán Moñudo. Recomendamos prudencia ó andar por esta paraxe."

Unha vez admirado, volveremos sobre os nosos pasos para coller de novo o camiño e bordeando toda a parte oeste, zonas de cantís, faremos o percorrido de volta de novo cara a Curro, lugar de onde partimos, non sen antes disfrutar dunha relaxante camiñata chea de tranquilidade, nostalgia, aire puro e felicidade.

De novo no barrio de Curro, faremos un merecido descanso para comer e disfrutar da magnífica cociña illeira, para despois iniciar a ruta que propoñerei para a tarde.

RUTADA TARDE

Trala necesaria parada para o xantar onde repuxemos forzas, situarémonos de novo na igrexa de Curro, como á mañá, de costas ó peirao e colleremos o sendeiro que á dereita, rente á igrexa, nos levará, sen perder nunca o mar, ata a praia de Melide. Destacar as vistas que teremos durante todo o traxecto da ría, da península do Salnés e das faenas pesqueiras que se desenrolan ó carón da Illa.



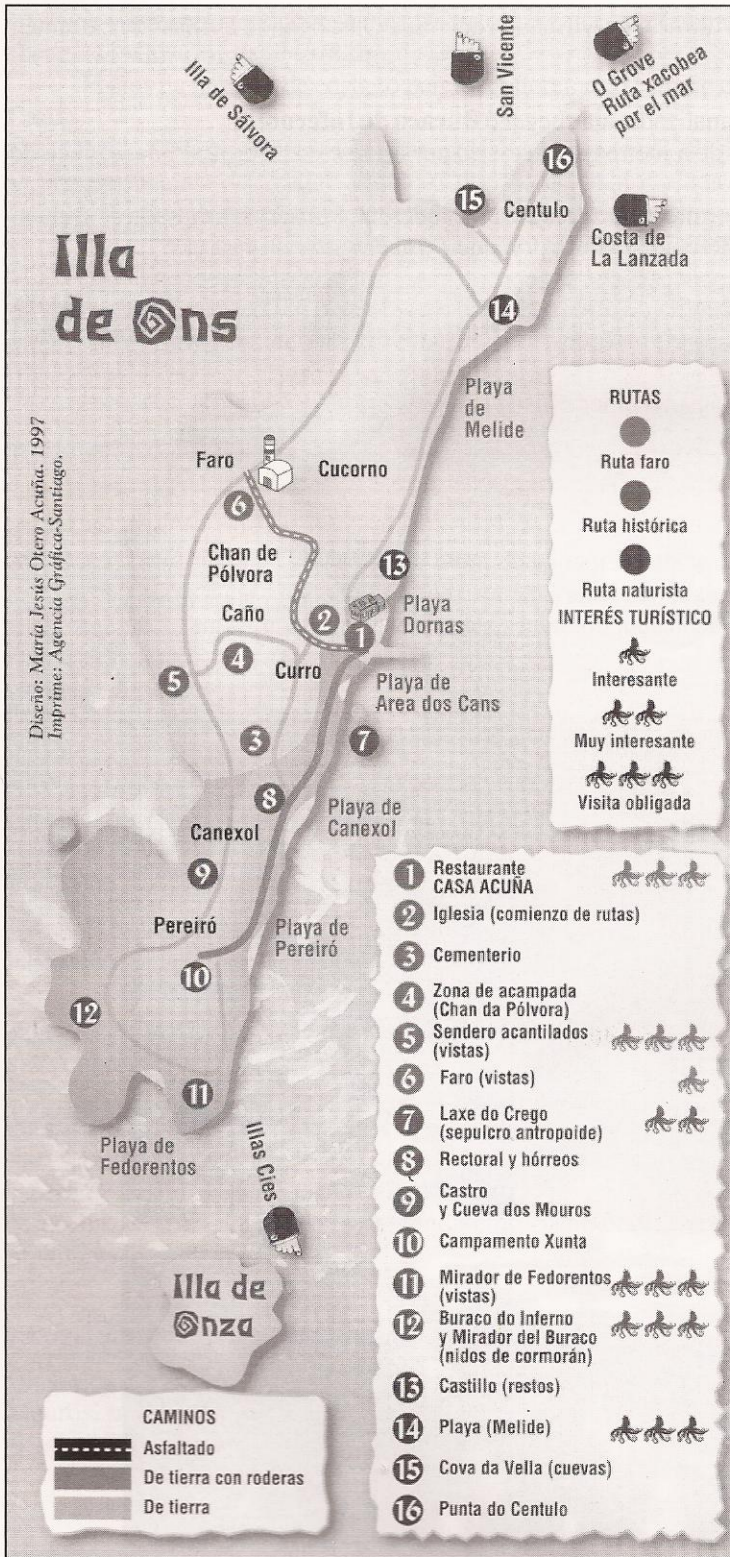
Praia de Melide

Chegados á Praia de Melide:

" Atopáremonos cunha engaiolante praia, de augas cristalinas, de area fina e cunha enorme arboreda que nos dará a sensación de ter chegado a un lugar paradisíaco. Apeteceranos dar un baño e, de novo, relaxarnos ó sol nun lugar idílico, onde está permitido o nudismo."

Dende a praia poderemos coller, para iniciar o camiño de volta, un sendeiro que nos levará ó interior da Illa e que nos permitirá coñecer o **Faro da Illa:**

" Estaremos no punto máis alto da Illa (128 metros). Dende alí disfrutaremos de excelentes vistas. Aínda que nos gustaría visitalo e coñecer o seu interior, as visitas ó Faro están restrinxidas só a persoal autorizado e en algúns casos a grupos organizados."



Que debemos saber:

Situación: Provincia de Pontevedra. Concello de Bueu.

Portos da Saída: Bueu, Sanxenxo e Portonovo.

Restaurantes: Posúe 3

Supermercado: 1 ben abastecido

Habitacións, Apartamentos, Casas Rural -

Mariñeiras: Teléf.: 986 687 699

Zona de Acampada: 1. Gratuíta.

Capacidade de Acampada: 400 campistas

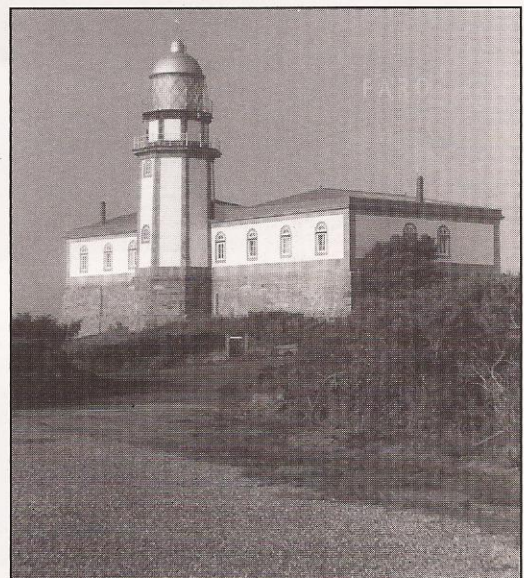
Servicios: P. Civil, Servicio de Incendios, Teléfono, Medio Ambiente, Información Turística.

Campamentos e Campo de Traballo: 1

Sen lugar a dúbidas, Ons combina natureza, historia, praias e sol, elementos que a fan atractiva para calquera persoa que busque o pasar un día relaxante e diferente ó lado do mar. Ademais consegue que reine nela un ambiente agradable e familiar que logra que o visitante se sinta coma na súa casa.

Facer amigos, pasear e saír moreno, inda que só sexa pola acción da brisa mariña que sopra na Illa, serán os hobbies máis practicados por todos aqueles visitantes que a queiran coñecer.

Se tes a oportunidade, aquí queda a miña invitación para que a disfrutes, seguro que saíras satisfeito da experiencia.



Faro de Ons

Mapa de Rutas



O SARGO



RESTAURANTE CASA ACUÑA

ILLA DE ONS

Mejor servicio y calidad en Ons
ESPECIALIDAD EN PULPO,
PESCADOS Y MARISCOS

Habitaciones, apartamentos y casas rural - marineras

Tifnos.: 986 68 76 99 / 68 72 32 670 61 51 77

É unha das pezas máis apreciadas dos pescadores que se acercan polo arquipiélagos das Ons, pertence á familia dos espáridos. Entre os seus membros atópanse diferentes especies, Sargo, Brega, Besugo, Dentón, Boga, Etc. Estas especies pertencen a súa vez a algún dos seguintes nove xéneros: Diplodus ou Sargus, Puntazzo, Pagellus, Lithognathus, Pargus ou Sparus, Dentex, spondyliosoma ou Cantharus, Oblada e Boops o Box, pero hoxe falaremos do "Sargo maior" pertencente ó xénero Diplodus (Diplodus sargus linneo 1758).

A característica principal é que os dentes da parte anterior da súa queixada son inceisivos, dereitos, apertados e despostos nunha soa fileira, mentres que os laterais son molariformes, moi desenvolvidos e colocados en dúas ou tres ringleiras.

Este magnífico exemplar coñécese por numerosos nomes, especialmente no país basco : Moxarra, Muxoin, Mujoi, Sargo, Txarbo, etc., en Cataluña: Sard, Sarg, Esparral, etc., mentres que en galego acostuman chamarlle simplemente Sargo, aínda que se ten recollido o nome de Bruxa, Cachanécora, chupeta, Sarja. . . Destaca o seu nome no idioma de Wargner no que se atreven a chamarlle "Grosser Geissbrassen". Os nosos veciños portugueses coñéceno por: Sargueta, Olho de boi, Bicudo . . .

Os Espáridos teñen o corpo alongado, polo xeral comprimido, ovalado, aínda que con algunhas excepcións. A aleta dorsal ten a súa primeira parte con raios espiñosos e a segunda con raios brandos. As veces nadan

valéndose soamente das ondulacións feitas coa parte branda da súa aleta dorsal e as pectorais, así o fan os Sargos cando queren estar preto dunha rocha enfrentándose ó mar.

O colorido dos Espáridos vai dende os tonos vermellos, rosados ata os cincentos, que é a cor predominante na familia dos Sargos.

O Sargo, de cor gris prateado, posúe como característica unha marca moura no seu pedúnculo caudal a cal non chega ó perfil ventral. Ten de cinco a seis bandas escuras transversais máis ou menos ben marcadas, que son bastante máis estreitas que o espacio que as separa e levan entre elas outra banda aínda máis estreita e menos sinalada.

Desova sobre os fondos de cascallo, na primaveira e verán. Os seus ovos son flotantes así como as larvas, sendo a súa alimentación a base de vermes, moluscos e crustáceos, aínda que tamén poden alimentarse de algas. Habitan en fondos rochosos entre vinte e trinta metros de profundidade formando grupos de bastantes exemplares, sobre todo mentres son xoves, ó facerse maiaores son máis solitarios.

Predominan as especies que habitan preto da costa, algunhas delas nas pedras que se atopan nas mesmas rompentes, ocultándose nas covas que se forman nos rochedais, aínda que tamén existen os que prefiren os areais.

Os mellores da nosa ría atópanse, disfrutando das regalías dos nosos mariscos, preto da Illa de Onza, precisamente en Punta Galera, aínda que o Sargo galego e cantábrico sempre é excelente.

NAVIERA ILLA DE ONS

CATAMARAN RAPIDO A LA ISLA DE ONS

30 Minutos de travesía donde disfrutarás del mar y de la ría

Desde JUNIO a SEPTIEMBRE
cuatro viajes diarios a ONS

además...
Viajes nocturnos, programas fin de semana
y rutas turísticas

INFORMACION:
986 32 00 48
986 68 76 99
630 99 04 03



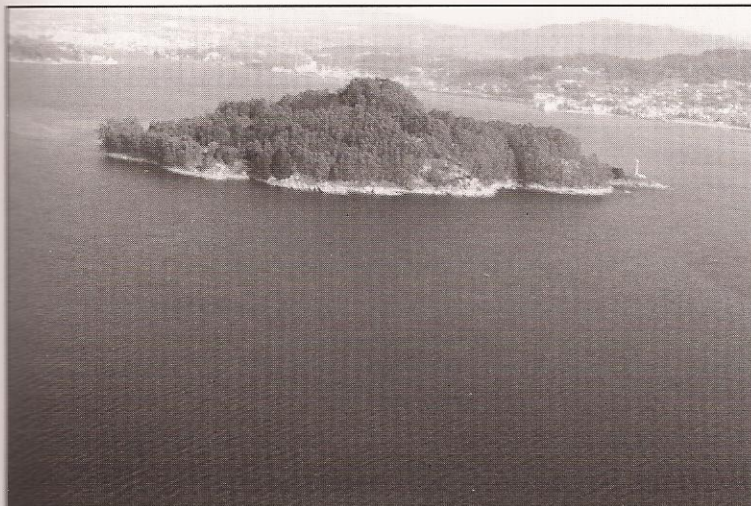
Por: Torres Viqueira

OS MILAGRES DO SANTUARIO DA ILLA DE TAMBO NA POESÍA DE GONZALO DE BERCEO

A tradición cubre á illa de Tambo cun marabilloso manto de favores divinos e degraña piadosos relatos que constitúen o tema dunha "aculturación" erudita elaborada por semellanza con episodios similares acaecidos en diversos mosteiros. O suceso capital é a nova aparición na illa de Tambo do Arcanxo San Miguel que ven a sumarse ás xa acontecidas no mesmo lugar, reseñadas coma unha nova mostra da vontade divina a favor do culto ó Príncipe das Milicias celestiais.

Alá polo ano 530, cando Galicia se atopaba baixo a dominación dos suevos, o seu rei Rechila abrazara a herexía de Arrio e levaba a cabo unha feroz persecución contra os cristiáns, decretada á súa instancia polo Concilio de León, ó que asistían bispos e clérigos apóstatas, se ben este rei chegou despois a converterse ó cristianismo, coma di San Isidoro, sendo o primeiro dos reis suevos que morreu na fe predicada polo Apóstolo Santiago na nosa patria.

Refire o historiador Esquilino, a quen Sigiberto, Baronio e Máximo teñen coma veracísimo, que reinando en Francia Childerico I e sendo emperador de Oriente Justiniano, buscou refuxio na illa de Tambo, fuxindo da persecución dos arrianos, o bispo de Braga Autberto. Facía alí o fuxitivo a vida de anacoreta rogando a Deus diariamente para que non abandonase ós seus naqueles tempos calamitosos de herexía e persecución.



Illa de Tambo.

E así o relata Fray Esteban Álvarez Inclán., que conta que atopándose nunha barca, ó tempo de facer a súa acostumbrada oración, na tarde do día 16 de outubro do ano 532, se lle apareceu cheo de gloria e maxestade, o Arcanxo San Miguel, ordenándolles " que en la isla llamada Tumba fundase una iglesia en su nombre y se le venere en el arquipélago como se le venera en el Monte Gargano".

Prudente Autberto recea nun principio darlle crédito ó testemuño dos seus sentidos e decide non comunicar a ninguén o sucedido en espera de que Deus manfeste máis clara e terminantemente os seus designios. Pero he aquí que a visión repítese por segunda e terceira vez, esta última acreditada ademais coa aparición dun touro roubado que fora agochado na illa e que este suceso fora anticipado como testemuño da autenticidade da celestial visión. O Arcanxo

manifesta agora terminantemente que : " abra los cimientos de la iglesia en el sitio en que hallase a un toro atado y que el ámbito de aquella fuese cuanto el toro haya pisado".

Non puido xa o noso bispo senón persuadirse da autenticidade das repetidas visións e con singular gozo dispónse a cumprimentar o que nelas se lle ordenara, vendo ben manifestos os designios do Señor, para cuio fin dispón con presteza numerosas barcas que realicen o transporte dos materiais precisos para a edificación do templo.

As obras lévanse a cabo con gran dilixencia e a través da súa realización teñen lugar novos prodixios que enchén de asombro e reforzan a fe dos constructores. Un daqueles sucedeu cando imposibilitados os obreiros de realizar a súa tarefa por existir dúas grandes rochas que non podían ser movidas, atopándose estes en verdadeira perplexidade, acude San Miguel invitándolles a repetir o seu intento de separalas, cousa que logran entón con facilidade coma se non tivesen peso algún. Do mesmo modo como sufrisen a diario gran sede por non haber manancial algún de auga doce na illa, presentouse o Glorioso Arcanxo na súa axuda, ordenándolles que practicasen un buraco nunca pedra próxima ó lugar das obras, do que brotou seguidamente abundante auga coa que puideron satisfacer despois esta sentida necesidade.

C./ Lepanto, bloque 3 - bj. 3
Teléf.: 981 312 929
Fax: 981 327 530
15406 FERROL

Francisco J. Cruz Senra



Electro Montajes Cruz, S. L.

Polig. Gándara, parcela 127
Teléf.: 981 312 736
Fax: 981 312 701
NARON

Unha vez rematada a construción do templo dotouse convenientemente para o culto e " se trajo a él parte de la vestidura co que apareció y parte del mármol sobre el que se vió al Arcangel en la Gruta del Gargano", como refire Fray Esteban Álvarez Inclán. E pronto de todas partes acudiron as xentes a visitar este santo lugar, que foi desde entón chamado SAN MIGUEL " IN PERICULO MARIS " pola circunstancia do seu difícil acceso e obrigado paso do mar para chegar ó santuario, celebrándose anualmente na data do aniversario da Aparición unha gran festa.

Nos monorrimos versos de " Los milagros de Nuestra Señora ", Gonzalo de Berceo, o poeta da flamante mestría, a quen Menéndez Pelayo chamou " primitivo cantor de los afectos espirituales, de las pías visiones y de las regaladas ternezas del amor divino ", faise eco dos estupendos feitos acaecidos no Santuario de San Miguel de Tambo e narra con extraordinario realismo impregnado de candor e inxenuidade, nunha lingua aínda torpe para a expresión literaria, piadosas lendas e milagrosos sucesos que difundidas por Europa enteira avivan a fe dos crentes e a confianza na intervención da Virxe María a favor dos seus devotos.

Conta o poeta na narración titulada : " La Imagen respetada ", como prendido lume naquel santuario, onde había un altar dedicado á Virxe, foi destruído totalmente no seu interior, a excepción da imaxe da Señora que fora respectado. Tales son os seus versos:

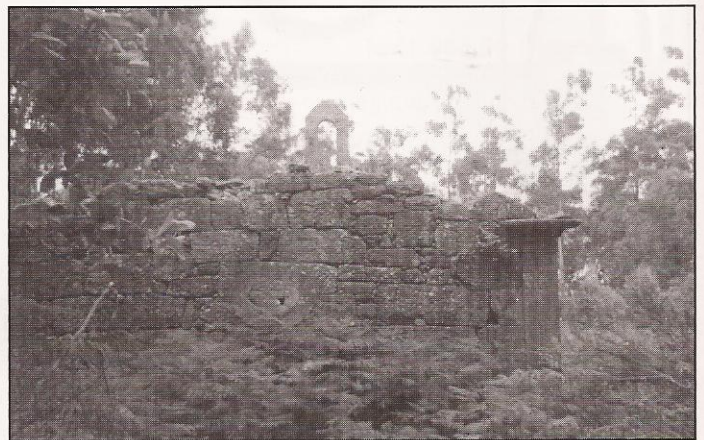
Sant Migael de la Tunba es un grand monesterio,
El mar lo cerca todo, elli iaze en medio:
El logar perigloso, do sufren grand lazerio
Los monges que hi viven en essi ciminterio.

En esti monesterio que avemos nomnado
Avie de buenos monges buen convento provado,
Altar de la Gloriosa rico e mui onrrado,
En el rica Imagen de precio mui granado.

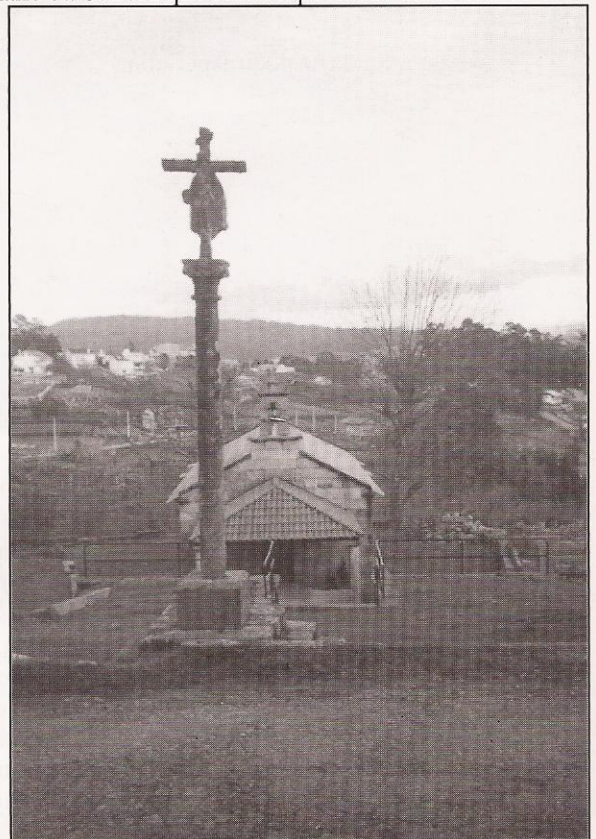
Estava la imgen en su trono posada,
So fijo en sus brazos, cosa es costumada,
Los reis redor ella, sedie bien compannada,
Como rica reina de Dios santificada.

Cadió rayo del cielo por los graves peccados,
Encendió la elesia de todos quatro cabos,
Quemó todos los libros y los pannos sagrados,
Por pocco que mos monges que non foron quemados.

Ardieron los armarios e todos los frontales,
Las vigas, las gateras, los cabrios, los cumbrales,
Ardieron las ampollas, calizos e ciriales.
Sufrió dios essa cosa como faz otras tales.



Igrexa Illa de Tambo. Foto Pórtico da Gloria



Ermida da Virxe da Renda

COLABORA:

DIPUTACIÓN DE PONTEVEDRA



Maguer que fue el fuego tan fuerte e tan quemant,
Nin plegó a la duenna, nin plegó al ifant,
Nin plegó al flabello que colgava delnat,
Ni li fizo danno un dinero pesant."

No relato que se titula " Un parto maravilloso " conta o poeta que entre a multitude de romeiros que anualmente acudían ó santuario de Tambo o día 16 de outubro, festa do aniversario da Aparición do Arcanxo, introducíuse un ano unha muller próxima a dar a luz e como pola pesadez do seu paso non puidese salvar coa dilixencia requirida a distancia que había desde a illa ata a rela, vindo a marea quedou envolta polas ondas, desaparecendo baixo o mar. Pero cando todos a crían afogada, apareceu súbitamente na praia co seu fillo acabado de nacer en brazos ante a estupefacción de tódolos circundantes, feito atribuído á milagrosa intervención da Virxe María. Así o conta o poeta nas seguintes estrofas:

“ Cerca una marisma, tumba era clamada
Faziase una isla cavo la orellada,
Faziase la mar por ella essida e tornada,
Dos vezes en el día, o tres a la vegada.

Bien dentro enna isla de las ondas cerquiella,
De San Miguel era, avie una capiella,
Cunthien grandes virtudes siempre en essa ciella,
Mas era la entrada un poco asperiella.

Quando querie el mar contra fuera essir,
Isie a fiera priesa, non se savie sofrir;
Omna maguer ligero, no li podrie foir,
Si ante non issiese, hi avrie a perir.

El dia de la festa del Arcangel predioso,
Era el mar mas quedo, iazie mas espacioso,
Udie el pueblo missa mom a son vagoroso,
Fuien luego a salvo a corso presuruso.

Un dia por ventura con la otra mesnada,
Methiose una femma flaqiella e prennada,
Non podio aguardarse tambien a la tornada,
Tóvose por repisa por que era entrada.

Las ondas vinieron cerca, las gentes alongadas,
Avie con el desarro las piernas embargadas,
Las compannas no eran de valerli osadas,
En poquiello de termino iazien muchas iornadas.

Quand al non podien las gentes, con ardua
¡ Válasli, Sancta Maria ! dizien a grand presura,
La prennada mesquina, cargada de rencura,
Fincó entre las ondas en fiera angostura..

Los que eran essidos, como no vendian nada,
Cuidavan bien sin dubda que era engogada.
Dizien : - Esta mesquina fue desaventurada.
Sos peccados tovieronli una mala celada- .

Ellos esto diziendo, encogioso la mar,
En poco de rathiello tornó en su lugar,
Quísolis don Cristo grand miraclo demostrar,
Por ond de la su Madre oviessen que falblar.

Ellos que se querien todos ir su carrera,
Estendieron los oidos, cataron a la glera,
Vididieron que vinie una mujer sennera,
Con so fijo en brazos en contra la ribera.

A tenor de todos estes relatos e moitos máis que ó longo e ancho da nosa incipiente literatura castelán cantaron estes prodixios que tiveron por teatro o mosteiro de San Miguel de Tumba, a fama deste Santuario correu por Europa enteira e as xentes dos máis afastados países fixéronse linguas dos milagres acaecidos no SANTUARIO DE TAMBO.

Por: Buenaventura Aparicio Casado

SANTA MARIÑA DO CASTROVE HISTORIA DUN CULTO ESQUECIDO

Os amantes da natureza que suban ó Alto do Castrove -no concello de Poio- repararán de contado nas ruínas dunha pequena ermida, situada nunha leve valgada. Son o que queda dunha capela dedicada a Santa Mariña.

Dos elementos pétreos espallados polo chan, o máis sobranceiro é o arco de entrada, labrado nunha soa peza. A ermida era de reducidas dimensións: algo máis de cinco metros de lonxitude por tres e medio de ancho. Estaba orientada, como todas as igrexas antigas, en sentido E-W, e a cabeceira remataba nun pequeno ábsida. É unha obra da arquitectura popular, como o demostran os muros, levantados a base de cachotería coa unión a seco.

Frei Martín Sarmiento no seu *Viaje a Galicia* (1745) relata, nun capítulo titulado *Jornadita al Poyo*, que no Castrove "están as ruínas da ermida de Santa Mariña, sinais de que era pequena e sen cal; e ten próxima a súa sinal de porta, e ó poñente, unha lagoa de 40 ou 50 pés de diámetro e preto dunha soa vara de fondo".

A Deputación de Pontevedra publicou recentemente (1998) un libro da autoría de Sergio Vázquez Rouco, titulado *San Xoán de Poio. Monasterio, coto, parroquia*, que contén unha riquísima documentación sobre a historia e vicisitudes do Coto de Poio.



Resto da Ermida

Vázquez Rouco consultou no Arquivo Histórico Nacional un códice anónimo no que, falando do monte Castrove, se di que hai nel un promontorio "coñecido no país ... como o outeiro de santa Mariña", engadindo que o orónimo Castrove ten unha orixe latina "xa que procede dos romanos, que ergueron no outeiro de Santa Mariña un templo fortificado a Xupiter. De aquí *Castrum Jovis*, Castrove".

A documentación existente constata que, no ano 1607, data na que o cardeal Jerónimo del Hoyo percorre a súa diocese, aínda recibía a santa culto na súa ermida. Sen embargo, en 1745, cando a visita o P. Sarmiento, xa estaba arruinada. Nos documentos non se fala ren das particularidades do seu culto, asunto que aguilloou a nosa curiosidade, movéndonos a facer unha pequena investigación.

En Galicia o santuario máis coñecido dedicado a Santa Mariña é o de Augas Santas, en Allariz, na provincia de Ourense. Unha lenda piadosa tenta explicar a orixe deste santuario. Conta o relato que Mariña era filla de Theudio, gobernador romano da Limia. Educada no cristianismo pola súa ama de cría, un día pasou xunto dela o prefecto romano Olibrio, que axiña quedou prendado da súa beleza. Mais rexeitado por Mariña, ó ter coñecemento de que era cristiá, someteuna a todo tipo de tormentos, dos que saíu indemne a virxe, ata que, finalmente, foi decapitada, dando a súa cabeza, ó caer, tres tombos ou golpes, que deron lugar a que abrollaran tres fontes de auga.

ACTIVIDADES "Pineiróns"

Agradecemento á:

ATENEO



CORREDOIRA

Curiosamente esta lenda piadosa é exacta transposición da de Santa Margarida de Antioquia de Pisidia, virxe martirizada no século III baixo o emperador Aureliano. Acontece que ámbalas dúas santas se solapan, xa que Margarida é denominada Mariña pola igrexa grega. O seu culto difundíuse por Occidente a partir do século XI, acadando gran devoción en Galicia, como o demostran as 36 igrexas a ela dedicadas soamente na arquidiocese de Santiago.

O relato de Margarida ten a súa orixe nunha fábula grega difundida en Europa a través da *Leyenda Dorada* de Vorágine. Na Idade Media críase que Mariña substituirá a unha deusa pagan, Juno Lucina, divindade protectora das mulleres parturientes. Contábase que, do mesmo modo que a santa saíra incólume do ventre do dragón, as embarazadas invocábana para que a criatura librase facilmente e sen trauma. E para isto o medio máis eficaz era o contacto co cordón ou cingudeiro de Santa Margarida.

Pero ademais de patroa das parturientes, Margarida era implorada tamén contra as treboadas e inundacións, provocadas, segundo se cría, polo dragón infernal.

Outras particularidades do seu culto explicanse polo seu nome, xa que margarida significa en latín perla. Na antigüidade estaba moi difundida a crenza de que as perlas posuían propiedades terapéuticas, máis exactamente hemostáticas. O po de perlas aplicado sobre un corte coutaba a hemorraxia. Por esta razón acudíase a Santa Margarida en demanda de axuda contra as terribles perdas do sangue subseguintes ó parto, causa de moitas defuncións.

A partir do concilio de Trento o culto a Santa Margarida decaeu debido os seus resaibos pagáns. Algúns anciáns da Escusa (Poio) recordaban que os seus pais lles contaran que, a comezos do presente século, algunha xente subía ó Castrove, nun día do verán e celebraban unha romaría, pero descoñecían o motivo da festa.



Monte Castrove.

Na parroquia pontevedresa de Campañó -información que debo o seu párroco, xa falecido, don Antonio Rodríguez Fraiz- hai unha imaxe da Nosa Señora da O-a Virxe do Ovo, en cinta, ou Virxe da Concepción-, de estilo gótico, probablemente do século XIV. Procede da ermida de Santa Mariña do Castrove. Este dato confirma o carácter que tiña o culto nesta pequena igrexa. As xentes de Poio e a súa contorna ascendían ata o Castrove o 18 de xullo, festa da santa, en demanda de protección e axuda para as mulleres embarazadas.

Queda, pois, aclarado o culto a esta santa, do cal en Poio se perdera a memoria.



Delfin Azul

HOTEL ** RESTAURANTE

¡Te esperamos!

Teléf.: 986 745 166 - 986 745 609 - 986 745 083

Fax: 986 744 809

Playa de la Lanzada, 118 - SANXENXO (Pontevedra)





Por: Celestino Pardellas de Blas

MANUEL MARTINEZ MURGUÍA: INSTÁNEAS

(17 de maio de 1833 - 1 de febreiro de 1923). O seu labor a prol da cultura galega foi moi importante e marcou a vida cultural da súa época. A primeira novela " Desde el Cielo " escribela ós 17 anos. No 1856 escribe o seu primeiro artigo sobre a historia de Galicia, temática pola que vai a mostrar un grande interese ó longo da súa vida.



Manuel Martínez Murguía

Entre os anos 1852 e 1860 publica a maior parte das súas obras que compaxinará co seu traballo periodístico.

A partir do 1860 comeza a etapa do Murguía interesado pola historia e os costumes da súa terra, e, en 1865 publica o primeiro tomo da súa grande obra " Historia de Galicia ". Desta obra destaca o "Discurso Preliminar" do que din, constitúe o primeiro paso sobre a teoría do Galeguismo.

Como historiador vaise a esforzar en demostrar a existencia de Galicia como nación, en desenrolar a súa cultura e aspirar á autonomía política. Ve a Galicia dentro dunhas características propias, como son: raza, lingua, folclore, mitoloxía, costumes, institucións e mentalidade colectiva.

A principios dos 90, miramos un Murguía con fonda iniciativa política de carácter rexionalista; en Santiago créase a " Asociación Regionalista Gallega", que foi considerada a primeira organización política do Galeguismo.

En 1981, co gallo do traslado dos restos de Rosalía a Santiago e de celebrarse os " Juegos Florales de Tuy " pronuncia, por primeira vez, un discurso en galego, lingua que moito defendeu pero que case non empregou na súa longa obra.

"Desde mis primeros pasos me dije: No temas crearte enemigos; ¡desgraciado del que no los tiene! Y los tengo numerosos, pero ni me asustan ni me importan; sé que es ley de todo combate el tenerlos, si algo siento es que las flechas con que se quiso herirme, perdiendo su verdadera dirección, han ido más de una vez a clavarse en el corazón que más amo."



Rosalía de Castro

"... Galicia necesita mucho de estos espíritus levantados, que no teman a decir la verdad ni la oculten por no herir susceptibilidades..."



Irmán de Murguía

"... Siendo la perseverancia la verdadera virtud de los pueblos, y la lucha el signo de su vitalidad, yo os lo digo, vale más en verdad, pelear, aunque sea como mujeres, contra las sombras y sin esperanzas de triunfo, que permanecer mudos e inactivos como cadáver que busca tierra..."



Familia Murguía

“... No es por el placer de proclamar la hermosura de nuestros campos a los que no los visitaron, ni por ensalzar la patria que uno ama, por lo que la describimos: es sí para que conociéndosela, se conozca asimismo mejor su historia, su arte, la vida interior del pueblo que en ella se asienta. Ella hace que el hijo de Galicia sea feliz aquí, en un perpetuo contacto con la naturaleza...”

Remata a súa etapa profesional como arquivista na Biblioteca da Universidade de Santiago e da Deputación de Facenda na Coruña; termina a súa augeira cultural co cargo de Presidente da Academia Galega.

Manuel Murguía coñece a Rosalía de Castro no Liceo da xuventude onde se xuntaban xoves con ideas de signo provincialista.

Casaron en Madrid o 10 de outubro de 1858 e do matrimonio naceron sete fillos.

A súa axitada vida profesional, as numerosas viaxes, as problemáticas económicas, . . ., puideron influír no seu matrimonio, aínda que os seus familiares, as persoas máis achegadas e os encargados de estudar a súa vida e obra, non dubidan en afirmar a unión matrimonial, intelectual, política e de defensa dos valores galegos.

Importante foi a dor que lle supuso a morte de Rosalía, e como a defendeu tanto en vida como despois da morte.

En Pontevedra vive a súa sobriña Amparo Otero Martínez xunto co seu esposo, o violinista e pintor, Isidro Puga. Estes sobriños manteñen unha fonda relación con

Murguía e as súas fillas o que provocará que a casa de Amparo sexa un pequeno museo sobre a familia Murguía Castro, que, posteriormente, co falecemento desta, pasou á súa afillada, e sobriña en terceiro grao de Murguía, Pilar de Blas casada con Gonzalo Pardellas Puga.



Capela ardente de Manuel Murguía



Isolino de Blas Otero
Sobriño de Murguía

“... Muy pocos pueblos como el gallego han sabido conservar a través de los tiempos más pura, más constante, mas indeclinable su fisonomía... No es loco amor a Galicia y sus gentes el que nos hace prever y asegurar que sus nuevos destinos han de ser tan brillantes como desconocidos sus comienzos.



Amparo Martínez e Isidro Puga
Sobriños de Murguía



POESÍAS DE EV. CALO

LATEXOS DUN AROUSÁN (III): "FERVENZAS E DEVALOS"

Eu ben sei
polo vento agoireiro
que a miña coroa
xa nunca será
de verde loureiro:

Será
de toxo arpado
ou de arpada silveira
en fronte engurrada
ou nas carballeiras do alén
bailando a muiñeira:
a muiñeira bailando
ó compás
¡Iso si!
do encanto galego
da gaita grileira.

E eu tan namorado

Nunca un átomo de verdade
ns parolas derramadas
¡E eu tan convencido!

Nunca un chisco de sinceridade
nos seus ríos de bágoas
¡E eu enguedellado!

Sempre eu bicando ausencias de amor
crebándome a alma
¡E ela ensumida!

Sempre eu fiando versos amantes
anunciando praceres
¡E ela angustiada!

Pétalos de flor atormentada
tinguidos de indiferencia
e distancia
¡Iso é a nada!
¡E ela rimando perfidias!
¡E eu tan namorado!

ANGEL MOSQUERA MERA SENTIMENTOS A FLOR DE PEL



Aguanta Simbad a tempestade que está sobre ti. No mar, unha marea negra achégase ós cantís, cheos de vida e anos con moito porvir. Parque natural florido, inhóspito e amigo, mantense no mar. Un raio se fai sentir, o barco que navega as súas velas prega, van a morrer. Unha dozura, morte escura te invita a saír. O temporal non escampa, empapado e sen forzas salta ó mar, afógase en silencio, ninguén o pode escoitar. Unha serea o salva, o leva a terra, o alonxa do mar. Sucumbe en soidade un vello recordo, as traizóns do mar. Como pequeno murmurio as ondas veñen e van, leva as túas alegrías, apégase un pensar. Non busques no mar un espello, porque a el non te podes mirar. Engúlete pouco a pouco, unha burbulla serás.

Por: Xavier Álvarez Campos

MÚSICA E CANTO NA LIMIA

O folclore que aquí amosamos é o que aínda late ó redor da Veiga de Antela, unha parte do pouco que puidemos recoller do moito que hai e, sen dúbida, do máis que houbo, bailes, cantigas e músicas de gaiteiros que, co paso do tempo, foi caendo no esquecemento e coa morte das persoas, na irremediable perda.

Así, queremos que esta colaboración no sexa un traballo informativo. Pretendemos que sirva coma homenaxe ós que souberon gardar este rico patrimonio artístico e que tamén nos souberon ensinar naquelas tardes dos Domingos nas prazas dos pobos, nas rúas, ou diante das súas casas. É tamén un agradecemento ó esforzo que fixeron para recordar as cantigas, as músicas, os puntos das muiñeiras e "Jotas", que en moitos dos casos, pensamos que a maioría deles, facía máis de 30 anos que os tiñan gardadas nun recuncho das súas memorias.

Referencia especial merecen aquí os veciños de Vilariño da Veiga (Junqueira de Ambia), que, despois de establecer contacto



Vista da Limia dende a Albergaria

con eles e de lles explicar o noso propósito, non estaban aínda convencidos do que ían facer. Máis así que abrimos o coche e viron as pandeiretas, botáronse a elas e non as deixaron en toda a tarde, aínda cando non estaban tocando. As súas caras estaban cheas de alegría e ó tempo nostalgia, pensando en tempos pasados.

Sen querer, situáronnos 60 ou 70 anos atrás. A filosofía da vida desas xentes condiciona os seus costumes, ¿ou, quizais sexa ó revés? Calquera oportunidade para facer unha festa era boa. Pola semana tiñan un nome determinado. Na zona sur o coñecido fiadeiro, pero na zona norte tamén lle dicían " ir de rúa ". Igualmente, á festa dos Domingos, por xunto Cortegada chamábanlle "trisca", clara alusión ó baile.

Os instrumentos máis empregados eran, segundo as zonas, as pandeiretas, as latas do pemento ou as tixolas. A

presencia da gaita limitábase para os días de festa grande. Temos que resaltar que non todo o mundo coñecía a pandeireta na Límia. En Portela da Quinta dixéronnos que non a coñeceron ata a chegada dos obreiros do ferrocarril e tanto por Folgoso, Trandeiras, como por Bustelo, Bustelinho ou Vilarinho da Veiga teñen unha forma especial de repenicar na muiñeira.

Foi nestes últimos pobos onde tamén nos ensinaron o " ghaloche " ou " ghalocho ", que máis tarde atopamos en outros lugares da Límia. É o nome dun baile agarrado, e esta denominación é tomada das galochas, un tipo de zapatillas mal feitas. Ó igual que no caso de "Trisca", o baile vai relacionado co movemento dos pés. Acompañábase ritmicamente polas pandeiretas e unha melodía.

Ademais, nesas festas, coma é natural tocábanse muiñeiras e "Jotas", máis das primeiras. Temos que destacar o xeito de cantar das xentes de Baronzás, mantendo unha cadencia no final das súas coplas, o que lles da un aire especial. Dato curioso é que as "Jotas" son na súa maioría cantadas en castelán. A súa posible razón pode ser a grande cantidade de xente que ía traballar a Castela, á sega, e que sempre traían cousas novas. Clara referencia a esta emigración é esa copla da seitura que di: " Seitureidor de Castilha... "

Estas cantigas da seitura tamén están totalmente expandidas pola Limia. Parécennos dunha grande beleza musical e moitas delas teñen un significado social destacable. O seu canto ía acompañado do traballo. O seu instrumento era a voz. Ó tempo que segaban ou que volvían cansos á casa, cargando gabelas de pao, cantaban estas fermosas pezas, o que lles podía aliviar, en certa forma, o traballo.

Na Antela tamén había gaiteiros. Poderíamos enmarcalos en dous tipos; o grupo que está sempre preparado para ir a calquera festa, diríamos que profesional, onde habería unha ou dúas gaitas, caixa e bombo, e que farían un reparto das ganancias segundo o traballo, o que sopra sempre algo máis que o que bate; e o grupo de amigos que para facer unha festa colle algún instrumento, case sempre con pouca idea e moita vontade para pasalo ben.

Dentro dos primeiros foron os máis coñecidos " Os Feijooos", de Carpezás, quen aínda hoxe tocan nas festas. Deles logramos a música da danza procesional de Guim, que facía 35 anos que non se bailaba. A súa cabeza é o gaitero Damián Feijoo, e a tradición de formar o grupo con xente da familia continúa hoxe. Eles eran quen acostumaban tocar a danza, que aínda comezando en Guim, localidade situada fora do noso trazado de estudioso, ten o seu desenlace en Ponte Linhares, onde se bailan todas as partes da danza que anteriormente se foran facendo ó longo da procesión, cuio motivo relixioso obedece ó costume de compartir unha Virxe entre dúas parroquias, e chegado o día da súa festividade, múdase, sendo acompañada no seu percorrido polos danzantes.

Tamén lograron grande sona o grupo " Airiños da Limia", de Baronzás, liderado polo señor José e o señor Felisindo, os dous gaiteros. Hoxe, con máis de 75 anos xa non tocan. O primeiro perdeu un dedo con unha serra e aínda argallou un apéndice para seguir tocando algunha vez. Ó segundo, a morte dun dos seus compañeiros afectoulle de tal xeito que renunciou por completo á gaita. Nunca máis quixo tocar. O único que o Sr. José quixo lembrar foi o recitado dunha copla:

" Pola ponte da Lagoa
35 sastres van
as maos cargados de fouces
para matar unha rá"

Houbo outro grupo que nunca tivo nome. Foi coñecido polo seu gaitero, o señor Juan Ferreiro, " O gaitero de Laroá". Hoxe xa falecido, que herdou do seu pai a gaita e o gusto por tocala. Comezou cando só tiña 11 anos, tocándolle a caixa ó seu pai. Houbo logo unha paréntese, mentres o cabeza de familia estivo en Cuba, a onde emigrou levando a gaita. Ó volver, trouxo moitas habaneras e rumbas, das que o seu fillo tomou boa nota, ó igual que fixo coas muiñeiras e "Pasodobres". O señor Juan gustaba de oír todas as bandas e orquestras que houbera nas festas. Logo tentaba reproducir as pezas máis coñecidas coa gaita. Aínda así, soubo manter o legado que o seu pai lle deixara, conservando tamén o estilo no "picado" da gaita, dificilmente expresable na friaxe dunha partitura.



Mulleres tocando a pandeireta

En liñas xerais, o folclore da Limia mantén as características xerais do folclore galego, adaptándoas ó medio que condiciona o seu xeito de vida. Boleros, mazurcas, rumbas, cancións, son un exemplo de asimilación de ritmos. Non esquezamos que esta zona foi historicamente un importante nó de comunicacións e éxodo migratorio.

Quixéramos que toda esta riqueza cultural que os nosos vellos nos transmiten, non se limite a ser gardada como unha "xoia de museo". Pensamos que pode seguir viva entre nós, cos lóxicos cambios que o tempo lle engada. Xulgamos que a variedade instrumental tamén pode enriquecer as pezas, agardando que serva como humilde exemplo e que nos anime a continuar oíndo e tocando a nosa música.

Artigo orixinal escrito en Galego-Portugués

Xavier C. Álvarez Campos. 1972. São Cibrao das Vinhas, Ourense. profesor de Danza en a Escola da Deputación de Ourense, Secretario da Revista Raigame e membro da Agrupación Castro Floxo.

POPULAR

Recolhida por Castro Floxo
ao Sr. Tombo e Sra. Julia
06-12-1993.

Desafio (Jota), Baronzás (A Límia-Ourense)

Se que - res o de - sa - fi - o, ne -
que - res o de - sa - fi - o, po -

1. na do pa - noa - ma - re - lo, se
2. la pun - ta do coi - te - lo.

*O anillo do meu dedo
tiene tres piedra azules
donde se mira mi amante
sábado, domingo y lunes.*

*Uma velho dixo-lhe a outra
polo burato da porta
tu governa a tua vida
que a minha nada che importa.*

*As moças de Vilarinho
dicem que não beben vinho
e por baixo do refaixo
levam o jarro escondido.*

*Agora que vem o verão
vem o tempo dos senhores
de se arrimar aos "balcós"
mirando "pros" lavradores.*

POPULAR

Recolhida por CASTRO FLOXO
ao Sr. Juan Ferreiro
Fevereiro do 1994.

Muinheira 4, Laroá (A Límia, Ourense).

1. 2.

1. 2.

POPULAR

Recolhida por Castro Floxo
ao Sr. Tombo e Sra. Julia
06-12-1993.

Canto da seitura, Baronzás (A Límia-Ourense)

Hei - che deir à tua sei - tu - ra hei -
che deir à tua se - ga - da hei -
de ir à tua sei - tu - ra quea mi -
ña vai a - ca - va - da

*Por una calle me voy
por otra me doy la vuelta
la mujer que ha de ser mia
que deje la puerta abierta.*

*Seitureidor de Castilha
onde queda me irmão-e
queda-che em Sierra Morena
coa sua fouce na mão-e.*

*Arriba meu cabalinho
meu cabalinho redondo
arriba meu cabaliño
quem che me dera no fondo.*

*Nena que estas na ventana
coas puntas do pano fora
mete as puntas pra dentro
que o pano non enamora.*

Por: Xavier Barreiro
(vitemlumes@mixmail.com)

Glosario de Cociña e Gastronomía de Galicia

abada

Por extensión, medida de capacidade equivalente ó que cabe nun aba ou mandil: *vou á horta por unha abada de chícharos.*

abade

-Mesa de a.: mesa con mantel e vaixela na que hai moitos e moi bos manxares.

-Sopa de a.: Según cunqueiro, a máis exquisita, feita nunha tarteira baixa de barro en cociña de leña, aproveitando o caldo do cocido.

abafar

1. Afogo que se sente nunha cociña con mala ventilación, mal cheiro ou calor excesiva. 2. Ulir mal, botar un bafo desagradable, atufar, acorar.

abagar

1. Cae-las castañas dos ourizos. 2. Debagar, pingar, derrucar.

aballoar

1. Cheirar mal o peixe. 2. Fartarse por comer dabondo.

aballón

Mal cheiro do peixe podre ou en descomposición.

abanar

Darlle aire ó lume da lareira cun abano ou un fol (de madeira, metal e coiro) para avivalo.

abanear

1. Remexer nun recipiente para que o almoado teña unha consistencia homoxénea. 2. Mover repetidamente, sen cambiala de sitio, unha tixola ou tarteira que estea ó lume para que non se queime o contido, para que espese a salsa ou para esterriar o contido.

abano

1. Moble de cociña. 2. Abanadoiro, abanador para aviva-lo lume. 2. Ferramenta para aventa-lo trigo, semellante á peneira pero sen buratos.



abantuxo

"Mal de aire" que afectaba ós rapaces, producido polo "fluído que tinxe da muller durante o ciclo menstrual". O mal advírtese por: debilidade, consunción atrésica, cretinismo, tabes mesentérica.

Resumindo: raquitismo ou mala alimentación. No concello de Mos (Pontevedra) facían unha mestura de casca de ovo e unha herba (urbaxán) para enzoufálle-lo bandullo ó neno; se se puña roxo era por mor dunha muller catamenial.

abarbar

1. Sair do molde a masa despois de levedar ou cando está no forno. 2. Agromarlle pelusilla ás mozorcas do millo.

abaroutar

Moverse pola cociña de presa e sen xeito.

abarqueira

Castaña vacía.

abarrillar

Aparecer os acios na vide con poucos grans e pequenos, por mor do mal tempo.

abarroutar

1. Facer comer a alguén ata a fartura, encherse. 2. Encher ata o límite un recipiente.

abiscoitar

Darlle a unha masa o gusto, consistencia e forma de biscoito.

abobra

1. Variedade de cabaza con pintas verdes e brancas, excelente para elabora-lo cabelo de anxo. 2. Muller gorda.

aflatoxinas

Sustancias tóxicas producidas polo lévedo de fungos microscópicos. Atópanse de catro clases: B1, B2, G1 e G2, sendo a B1 canceríxena. As regulamentacións sanitarias da CEE recomendan, que a cantidade total de aflatoxinas nos froitos secos (en pistachos e manises, os máis receptivos ós fungos) non superen as 10 ppb (partes por millón).

afreitas

1. Fariña de avea ou millo pouco moída (mal munda), ou as feitas desta fariña cocida no leite. 2. Arrandas, avea louca.

allada

1. Refrito de aceite, allos, pementón e un pouco do líquido de coce-la vianda que vai levar esta salsa. 2. Adobo feito con allos machacados no morteiro con sal grosa, aceite e perexel. 3. Adobo para zorza.

alleira

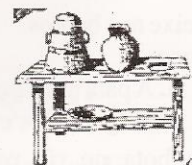
1. Cabeza de allo formando un só dente. 2. embutido feito con ósos cocidos, carne de pouca calidade e allo.

alleiro

1. Plantación de allos. 2. Vasilla onde se gardan. 3. Refraneiro:

-Cada día de xaneiro, perde un allo o alleiro.

-Se queres ter bo alleiro, planta os allos en xaneiro.



allo

1. Bulbo aromático do *Allium sativum*. Condimento. 2. San pedro de A.: feligresía anexa de San Clemente de Pazos, no concello de Zas (A Coruña). Ten dúas entidades de poboación cun nome moi axeitado: Cebola de Arriba e Cebola de Abaixo.

aluado

Touciño deteriorado sen vermes. Según conta unha antiga crenza, non podía darlle a luz directa da lúa ó porco aberto en canle porque estragábase a carne.

anguiacho

Congro pequeno ou anguía grande.

atacar

Encher de alimentos algo baldeiro, un saco ou unha pota, apretando ben o contido para que non colla máis nada.

baiúca

Taberna, tasca.

barolo

Fungo do pan.

blanquete

Xarope de azucre e auga con punto de fío forte.

bolardo

Biscoito.

cabazo

(lat. Capaceu). 1. Medida para o viño equivalente a 16 litros. 2. Hórreo.

cadelas

1. Eirugas da col ou vermes das patacas. 2. Pulpo con c.: prato feito con pulpo, cachelos e ameixas, mollado cunha salsa axeitada que lle da un arrecendo excepcional.

canada/o

1. Vasilla de arxila usada para garda-lo leite ou viño. 2. Medida para o viño equivalente a 37 litros.

cantareiro

Mesa con buratos na parte superior para pouasa-las olas ou baldes con auga. Ponse a carón do fregadeiro.



caroleira

Muller que vende nozes na feira.

carolo

1. Carozo do millo ou corazón da mazá. 2. Noz verde que aínda ten a códea. 3. Anaco de pan.

carón

1. Parte comestible da castaña. 2. cerne da pataca.

celeiro

1. Almacén de gran ou artesa. 2. Táboas para colocar o peixe nos barcos.

coca

1. A pata máis grande dun boi de mar ou dunha centola. 2. Bugallo dos carballos, bailarete. 3. Feixe de herbas que se bota no río para atordalla-los peixes. Dis-que se fai machacando os froitos dalgunhas herbas (papaveráceas) en augardente con pan de centeo para emborrachalos, durándolle-lo efecto etílico tres horas. 4. Calquera verme.

códea

1. Parte externa endurecida do pan, do queixo e dalgunhas froitas. 2. Anaco de pan duro con moita corteza. 3. Casca ou cortiza das árbores. 4. ¡Hai na c.! era unha frase feita dos mariñeiros cando había moita pesca. 5. Refraneiro:
-A c. aguza os dentes; o miolo empapiza
-Vale máis c. dura que pedra de moer.

cornecho

1. Corroscó do pan. 2. Bolo de pan con forma de cornos. 3. Caramuxo, bígaro.

cornella

Vaiña dalgunhas legumes (chícharos, fabas) onde están pechada-las sementes.

cornello

Micelio do fungo *Claviceps purpurea*, parásito do centeo e do millo, que contén varios alcaloides usados en medicina para a dor de cabeza e como abortivo, pero que en dosis altas é moi tóxico. Os episodios de avistamentos de meigas, en tempos da Inquisición, poideron deberse á inxesta desta droga ó consumi-la fariña infectada no pan.

En México e no Perú, cociñan o millo con este fungo cando é novo porque non é tóxico; Incas e Aztecas tñiano por exquisito.

cornicabra

1. Variedade de peras galegas. 2. Terebinto, árbore de folla perenne e madeira moi dura, que ó cortala tinxen unhas gotas de trementina branca.

corroscó

1. cornecho que coroa un molete. 2. Anaco duro duro de pan, carapucho, carolo.

cortaduría

Táboa da carnicería sobre a que se corta a carne.

cunqueiro

Armario pequeno para gardar cunacas, botellas, pratos ou vaixela; alzadeiro.

changuero

Cunca de arxila branca para o viño ou o leite, moi común na zona de Cambados.

chete

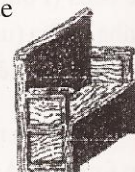
Saleiro

desgraxumar

Quitarlle a unha preparación culinaria a graxumada ou graxa excesiva.

escano

Banco de madeira de castaño moi pesado, para máis de catro persoas, con respaldo e apoios para os brazos nos extremos. A miudo, teñen cuberta a parte inferior con táboas algo separadas con unha portiña no fronte, a capoeira, ond e se metían os pitos para cebalos e para que medrasen tranquilamente a carón da calor na cociña no inverno.



espeteira

Taboleiro pendurado da parede por ganchos de ferro para pousar cazos, tarteiras e potas.

estrado

Mesa para poñe-lo pan, antes e despois dunha fornada.

famento

O que pasa fame por necesidade ou por mal gusto; o que fai pasar fame ós demais.

farangullas

Migas de pan, principalmente do miolo e non da códea.

farelo

Salvado, relón casca do gran do trigo ou do centeo. Co f. faise unha masa para ceba-las galiñas.

fecha

Grolo de viño para probalo. Ven da expresión "abre e fecha", moi usada en O Morrazo..

feluxe

Fume que se pega ós pucheiros; cirno.

fornalleira

Espacio debaixo da pedra da boca do forno de leña, onde vai cae-la cinza ou borralla cando se limpa antes da fornada.

frinxideira

Táboa sobre a que se amasa o pan e que se coloca sobre a artesa.

galleiro

1. Peza de madeira con forma de dúas pirámides xunguidas por un vértice, que se pendura do teito da cociña. Na parte máis ancha da madeira leva dous paos cruzados, nos que se pousan o pan, o touciño ou xamón. Na parte de abaixo leva unha folla plana de folla de lata, o tornaratos. Semellantes ós galleiros son as touciñeiras ou claveiras. 2. Estaca que se lle pon ás fabas para que medren por riba dela. 3. Colgadoiro para a roupa.

golforear

Extende-la fariña pola mesa de traballo antes de amasar.

graxumada

1. Graxa dabondo nunha comida. 2. Fritada ou guiso moi abundante en graxa.

inzo

Ovo que se deixa no niño para que a galiña siga coa posta; aniñadeiro, abiñadoiro.

maquía

1. Cantidade de gran ou fariña coa que se lle pagaba ó muiñeiro. Medíase co maquilandeiro, e a persoa encargada de cobrala é o maqueira. Víñase pagando un cuartillo por cada

ferrado, pero por mor do posible abuso no peso da máquina, o labrego quedábase no muiño, de día ou de noite, para evita-lo posible fraude. Desta costume aparecen os contos das muiñadas. 2. Refraneiro:

- ¡Un día no muiño!, un día non é nada. ¡Unha semana enteira!, eso sí que é muiñada.

- Non fies en maquía de muiñeiro, nin creas en comida de despenseiro.

- O muiñeiro maqueiro, cóidase o amo do rueiro.

maseira

1. Artesa grande onde se gardaba a fariña ou se amasaba o pan. 2. Pano para tapa-la masa mentras leveda.

mazarelo

Morteiro.

millara

ovas do peixe e da nécora.

moxega

Vasilla troncocónica de madeira empregada para pisa-los acios na adegá.



narvaso

Caña do millo, con follas pero sen espiga.

narvazo

Horta no areal da praia.

ola

1. Vasilla redonda de barro para cociña-las viandas. 2. Xícara de barro para leva-la auga da fonte. 3. Cocido do mediodía con verduras e legumes. 4. Medida de viño equivalente a 16 litros. 5. Refraneiro:

- A ola sen verdura non ten gracia nin factura.

- Boas olas, boas sobras.

- Nin ola sen touciño, nen xantar sen viño.

- Ola de moitos nunca ben coce.

oliscar

1. Ulir con insistencia un alimento para topar un arrecendo en concreto. 2. Empezar a cheirar mal as carnes.

pan

1. Masa feita con distintos tipos de fariña, sal, auga e fermento que, unha vez levedada e cocida no forno, sir ve como alimento. Algúns tipos de pan coñecidos:

- abenzoado, o da misa.

- albeiro, o de trigo moi branco.

- asmo, ten becerra por cocer ou levedar pouco.

- da boralla, a bica, cocido debaixo das cinzas.

- de entrepeneiras, integral de hoxe.

PANADERIA  CAFETERIA

PANNES

Ezequiel Massoni, 22 - Teléfono 986 891 451 - MARIN

¡PÍDANOS PRESUPUESTO!

Preparamos, previo encargo: Buffets, empanadas, comidas y todo tipo de reuniones gastronómicas, familiares y amigables.

Saldrá satisfecho de nuestro Servicio

-de figos, a xeito de tortas con figos, améndoas e especias.

-de monición, o que se lle dá no rancho a tropa

2. Refraneiro:

-Antes o pan que o viño, antes o touciño que o viño, e antes touciño que liño.

-Pan con fartura e viño con mesura.

-A quen lle sobre pan, que manteña ben o can.

queipo

Cesto de vimbios dunha asa para a froita.

raba

Cebo para a pesca da sardiña feito con ovas de bacallao.

raspa

1. espiña do peixe. 2. Restos de alimentos que quedan pegados nun recipiente despois de cocíalos.

rebanda

Tallada, máis longa que ancha, de pan, queixo, roscón, ...

tallada

Porción cortada dun comestible. Pode ser:

-alargada, posta.

-de carne, xixa.

-de peixe, tora.

-redondeada, toro.

talladeira

1. Coitelo curvo de cociña. 2. Pequena táboa onde se colocan os alimentos para cortalos ou picalos.

tulla

Artesa grande feita de pedra onde só se garda o gran. Polo xeral, facíase nunha esquina da casa para aproveita-lo espacio. Aparece citada nos foros dos mosteiros galegos do século XV.

turrón

Doce típico do Nadal feito con améndoas, azucre ou mel e ovos. No A. H. P. de Pontevedra atópase un documento do ano 1603, no que o Alcalde de PONTEVEDRA (Rodrigo Mariño de Lobera) pídelle a doña Ynés de Aballe Mariño, de Redondela, "[...] seis doçenas de bizcochos; seis doçenas de mazapanes; cinco de Tu Ron de almendra; y cuatro de Cuadros de huevos reales; dos Coronas de adviento (roscón)" para agasallar ó Arzobispo de Santiago na súa visita á cidade.

vafío

Cheiro desagradable dun animal morto e aínda quente ó abrillo en canle.

vaseira

1. caixa de madeira para garda-los vasos e copas. 2. Anaquel de pedra ou ladrillo nas paredes da cociña para pousa-los vasos, vasillas, pratos ou xerras.

zarapallada

Mestura desordenada dos ingredientes do almoado ou dun recheo de empanadas ou doces.

zarrabullo

Doce co que se rechea o bandullo do porco.

zorollo

1. Abruño. 2. Pedazo grosso de carne ou dunha masa. 3. Froita de óso sen madurar. 4. Froita do loureiro.



Pote La Lareira