



# A LINGUA DO CORVO

Asociación Sociocultural, Deportiva e Xuvenil de Meiro

Nº 0

MARZO DE 2002

PREZO: 3 €



**Sumario:**

**Editorial**

**Memorandum de actuacións**

**O exemplo vivo da parroquia**

**de Meiro** X. L. Méndez Ferrín

**Pregón IIª Festa** Xabier Castro

**As seras de Meiro** Xosé Manuel Cerviño

**Pinceladas de Millo** Rita Estévez

Marga Portela

**O carteiro** Marga Portela, Rita Estévez

**O patrimonio inventado** Xavier Framil

**Na procura da Pegada do Boi**

Salvador Castro Otero

**Varietades autóctonas de maiz**

Amando Ordás

**Teatro Amador.** Rosa E. Gantes

**Parrafada do millo corvo** Seso Portela

**Familia e lectura** José Ramón Núñez

**Pregón IIIª Festa** Arturo Sánchez Cidrás

**Camiño do Estripeiro**

**Meiro corvo** Belarmino Barreiro Rosales

**Os anfibios** Pichi

**Meiro, aldea dos Faros** Xabier Castro

**Os muiños de auga** Manuel Aldao

**Edita:** Asociación Sociocultural, Deportiva e Xuvenil de Meiro

**Colaboracións:**

Lgar. Casa da Aldea de Meiro

36938 Bueu (Pontevedra)

Tel. 637 55 89 57

**Núm.:** 0

**Depósito Legal:** PO - 180- 02

**Imprime:** Viláfer - Cangas

## A verba do corvo

Chega a primavera, a natureza renace. Con ela ve a luz o que tenta ser unha publicación con aspiracións culturais que dea cabida a un foro de persoas que comparten a súa afección e amor pola terra expresadas nas distintas vertientes desta: patrimonio arqueolóxico, arquitectónico, documental, etnográfico...

Este encontro coa palabra escrita coa verba emanada da lingua do corvo tenta expresa-los pensamentos, as ilusións, as paixóns reflectidas no papel a través da tinta indeleble das distintas cores da vida mesma. Unha fiestra aberta que amose os máis fermosos rechouchíos que nos queiran facer chegar tales mudos graznidos, ás veces negados por non camiñar polos sendeiros establecidos, pero ante todo unha forxa permanente do bo facer dun traballo colectivo.

Mouro, Meiro corvo iniciado nas pegadas do boi, pegadas na terra recién fendida co seu lento son do arado, Cabano e Gallardo, a derradeira parella de bois de Moncho da Silveira e da súa dona Mucha, da veciña parroquia de Beluso e Vilar, o lugar onde habitan e turran nas múltiples leivas da vida, aló polo abril nos acompañan e protagonizan esta fermosa historia do noso pasado, das nosas raíces, dos nosos devanceiros, dun millo escuro como a fame negra.

Meiro, marzo de 2002





# Memorándum de actuacións

Da Asociación Sociocultural, Deportiva e Xuvenil de Meiro

A Asociación Sociocultural, Deportiva e Xuvenil Meiro fundouse na aldea buenense de Meiro no ano 1997. Foi constituída por un grupo de persoas con grandes inquietudes culturais que decidiron unir os seus esforzos para alcanzar un obxectivo común, a recuperación etnográfica, gastronómica e cultural da nosa terra, Galicia.

Nesta liña, a asociación ven realizando dende o seu nacemento diversos actos e actividades culturais, deportivas, etc., que veñan dinamizando dun xeito significativo a Comarca do Morrazo.

Cada ano comeza con novas ilusións, ideas e proxectos que de algún xeito amplían e renovan as múltiples actividades que a asociación ven realizando dende o seu xurdir.

Ó longo do ano realizamos as actividades que a continuación enumeramos:

**Nadal:** construción dun Belén enxebre e Cabalgata de Reis, utilizando para a construción do mesmo elementos e material do noso entorno natural, que manteñen a ilusión dos máis cativos.

**Entroido:** elaboración de recetas tradicionais e antigas. As recetas son cociñadas por anciáns do lugar (afarfacáns, filloas, chulas), que colaboran na conservación da nosa memoria popular.

**Saídas culturais e rutas de senderismo** para coñecer as distintas expresións culturais e paisaxísticas da xeografía galega, así como as diversas mostras de arquitectura popular da Comarca do Morrazo (fontes, lavadeiros, horreos, corredoiras, muíños, cruceiros, etc.). Unha das nosas metas é dar a coñecer e así lograr que se valore a arquitectura popular do entorno.

Festival folk-rock "**Rural Rock**", onde cada primeiro sábado do mes de Xuño se mesturan distintas xeracións ó redor da música.

**Concentración de Bicicletas** seguida dunha marcha cicloturista polos concellos limítrofes. Esta actividade que se leva a cabo o primeiro domingo do mes de setem-

bro, estase a consolidar como unha das máis importantes deste ámbito na comarca. Tamén se habilita un circuito de triciclos onde ademais de iniciarse neste sano e saudable deporte, reciben unhas nocións básicas de educación vial.

**Magosto:** onde os xogos tradicionais como poden ser os zancos, aros, xogo da chave, recobran protagonismo.

O longo do ano celébranse cursos de distinta e variada índole:

o Ximnasia de mantemento.

o Cociña e conservación de alimentos.

o Labores.

o Cursos de poda (iniciación á fruticultura, viña, etc.).

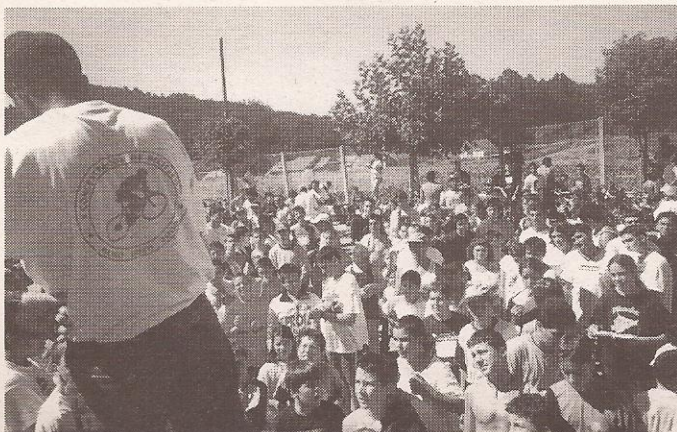
o Seminario de Primeiros Auxilios.

o Charlas, conferencias, ciclos de cine.

o Obradoiro de cestería tradicional, utilizando como materia prima vimbias, codexos, silveiras, vides, etc.

o Obradoiro de teatro. Nestes intres hai no seo da asociación un grupo de teatro afeccionado denominado "Simalveira", que fixo a súa estrea en escena coa obra "Os cravos de prata" no ano 2000. Actualmente representan a obra "Noites de lixo" de Rosa E. Gantes (directora da agrupación).

**Punto de lectura:** debido á carencia dun servizo de biblioteca no rural no ano 2000 iniciouse un servizo de préstamo e consulta de libros onde se conseguiu un fondo bibliográfico gracias ás doazóns particulares, fundacións, servizo de biblioteca itinerante da Xunta de Galicia, etc., contando sempre co asesoramento do bibliotecario municipal Xosé Ramón Núñez Iraola. Esta iniciativa ven de constituirse formalmente como Axencia de Lectura municipal, acadando así o recoñecemento oficial.



Concentración bicicletas en Meiro. 2000.



Muíño de man. Feira Franca. Pontevedra.

## REXURDIR DO MILLO CORVO. TESTEMUÑA DUNHA TRADICIÓN

Para poder realizar este proceso de forma tradicional e ecolóxica, como antaño se facía, tivemos que recurrir á memoria e asesoramento dos máis anciáns do lugar. A recuperación conleva actividades durante tódalas épocas do ano.

O proceso comeza na primavera coa preparación do terreo e abonado do mesmo con esterco (mestura de estrume e excremento animal) para a posterior sementeira, realizada de maneira manual cunha parella de bois que tiran do arado mentras se vai botando os grans de millo corvo na leiva. Ó remate péchase o rego e procédese a pasa-la grade coa cal se consigue achanta-la terra.

A finalidade da cava é a eliminación das herbas que medran ó redor dos milleiros (nese momento contan cunha altura aproximada de 10 cm). Trátase dunha cava profunda do terreo.

A renda consiste nun sachado máis superficial e de rareo, quitando os milleiros que estean máis bastos (a isto se lle chama dispor o millo). A separación dos milleiros facilita o desenvolvemento e crecemento dos milleiros.

Na época estival e segundo a climatoloxía existente e as características do terreo onde esté sementado o millo corvo (de seco ou húmido) é necesario a rega do mesmo. Para poder realizar esta tarefa é necesaria a limpeza de carreiros, canles de rego, etc. que actualmente están en desuso e que son un elemento imprescindible para a total recuperación da memoria etnográfica deste ciclo productivo.

Coa corta do pendón (parte superior da planta) evítase que o vento rache a cana. O pendón utilízase como forrase para os animais.

Polo San Miguel, coa lúa menguante, faise a corta e empalleirado do millo. Seguindo coa tradición, os palheiros fanse cos milleiros enteiros (constan da cana e das espigas); desta maneira a espiga termina de refacerse.

A esfollada lévase a cabo uns días despois da corta e empalleirado. Procédese á separación da espiga e o follaco da cana. Posteriormente as espigas son carretadas ata o hórreo para o seu almacenamento e secado. O follaco é secado para a elaboración de sargóns, cestas, etc.

A labor da debullada realízase en Marzo e consiste en separar o gran da espiga. A maneira tradicional de realiza-la é utilizando como axuda un carozo (parte interior e leñosa da espiga).



Muíño da Presa. Canudo.

Os grans de millo corvo son levados ó muíño de auga (Muíño da Presa situado no Canudo / Meiro / Bueu) para moelo e conseguir a fariña e o óleo do millo corvo. Nesta actividade o traballo toma carácter lúdico. A grande atracción que supón ver un muíño restaurado increméntase notablemente coa posibilidade de poder observa-lo seu funcionamento e así participar activamente na muiñada. Con esta actividade lógrase recuperar gran parte da memoria literario-popular como cantigas, historias, lendas...en torno ó muíño. O incremento do interese nesta actividade conleva á realización de maior número de tandas nas que particulares, profesores e alumnos participan.

Unha vez peneirada a fariña procédese ó amasado (utilizando fermentos naturais). Na pá (utensilio utilizado para introducir a masa no forno) pónense follas de castaño secas ou col sobre as que se estende a masa. Introdúcese a masa no forno, que previamente foi quen-tado con leña, e extráese unha vez o pan está cocido.

Como peche do ciclo anual celébrase o Encontro Degustación do Millo Corvo.

Este longo e continuado proceso de recuperación etnográfica e cultural do proceso do Millo Corvo ten un marcado carácter ecolóxico e didáctico. Esta actividade constitúe unha aula didáctica na natureza onde se ensinan:

- *Funcionamento e partes do muíño.*

- *Aproveitamento do milleiro: unha vez se separan as espigas e as follas a cana utilízase como materia orgánica e como material para xoguetes (carretas, bonecas, paraguas...); as follas constitúen unha parte da alimentación dos animais, o follaco é utilizado para a confección de sargóns, cestiños, rodos, como cebo para a pesca do bonito e o atún, ..., coas barbelas do millo se facían infusións de carácter curativo, etc.*

- *Aperos utilizados durante todo o proceso dende a sementeira ata o enforado.*

- *A necesidade e importancia da utilización dos recursos naturais utilizados polo home nas súas tarefas cotizas (aproveitamento da forza da auga para o funcionamento do muíño, uso de abonos naturais...)*

- *Os distintos oficios relacionados con este proceso...*

Nestas actividades participan persoas de tódalas xeracións. Cabe destacar a presenza dos centros educativos que consideran o proceso de grande importancia como complemento para a formación académica dos nenos/as.



Visita escolar CEIP A Pedra de Bueu.



# O exemplo vivo da parroquia de Meiro

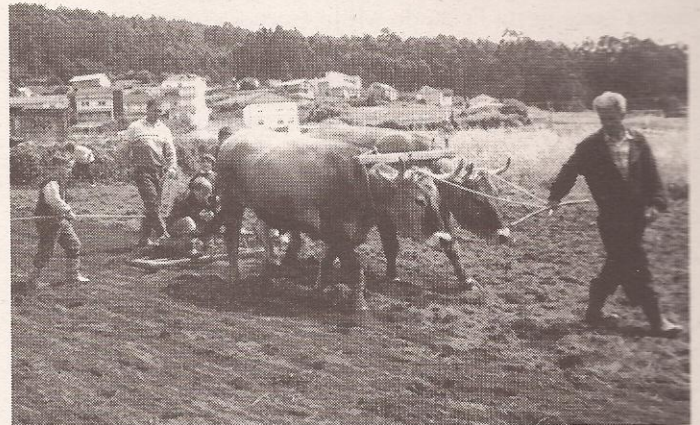
X. L. Méndez Ferrín

Observamos, desde lonxe pero admirados, o traballo de recuperación da propia cultura que un grupo de veciñas e veciños da freguesía de Meiro, no Concello de Bueu, veñen realizando. Estas persoas están a levantar un mito do noso tempo: o do millo corvo, que significa a raíz, a fidelidade ao pasado, a herdanza e a identidade. Cunha intelixencia pouco corrente, os de Meiro, ao mesmo tempo que poñen a andar os muíños e a arar a derradeira parella de Bois do Morrazo, procuran as excelencias culinarias, así no universo do pan e da empanada como no territorio dos doces e postres, do millo preto (que seica os corvos non queren). De maneira que as veciñas e veciños de Meiro non parecen *tradicionalistas*, nin namorados aparvados do pasado por que si; antes ao contrario, son moi conscientes de que toda cultura tradicional que non teña aplicación práctica (non digo *util*) na vila das xentes do noso tempo é un cadáver unha chafallada, un chintófono innecesario.

Os de Meiro dannos, coa súa recuperación do millo corvo, unha lección e ensinannos a todos un camiño. Debemos, se queremos seguir sendo nós mesmos, salvar da morte os usos, os costumes, as prácticas do pasado que nos individualizan e nos fan diferentes a todas as comunidades humanas do mundo. Pero esa perservación debe ir unida a unha inserción dos propios valores nas necesidades e na cultura do noso tempo. Se non se fai así, aparece o *folclorismo* e a imaxe tópica e costumista, que os galegos non queremos ofrecer ao resto dos seres humanos. Sermos da nosa Terra e do noso Tempo, esa parece ser a consigna que emana dos traballos da Asociación Sociocultural de Meiro.

Mirando as xentes de Meiro labourar arredor do seu propio patrimonio cultural, vénsenos á idea unha frustración e o que consideramos un fracaso histórico que hai que corrixir.

Desde os vellos galeguistas de antes da Guerra Civil, entre os cales se contaba Johán Carballeira, alcalde asasinado de Bueu, sempre se pensou en Galicia para ser real-



Gradando na Finca de Arriba

mente ceibe, debería recuperar o poder político local das parroquias rurais, semi-rurais e urbanas, que constitúen as células básicas da súa civilidade. Así ocorre no sistema de réxime local da República Portuguesa, onde as Xuntas de Freguesía son o degrau básico dos Concellos, pero non aquí, onde seguimos ignorando, desde o punto de vista administrativo, as nosas parroquias ou freguesías. Mesmamente semella que os máis avanzados nacionalistas deixaron esquencido no pudrideiro das malas lembranzas a vella reivindicación de Castelao e do Partido Galeguista: *todo o poder local para a súa unidade fundamental, que é a parroquia*. Isto debe mudar.

Disculpádeme que fale de política: eu non teño remedio. O que pasa é que á vista do traballo unitario, brillante, solidario, que vexo na parroquia de Meiro, non podo menos que soñar unha Galicia na que todas as parroquias se moven na dirección identitaria e onde a célula basilar da súa vida política sexan os mil Meiros que forman a nosa Nación e que no interior desas células haxa sempre xentes semellantes a Victoria Martínez que turren avante da lenta xugada de bois que é a nosa sociedade magoorda que aspira á luz.



A casa do millo corvo. Agrosouto.



# Pregón IIª Edición da Festa do Millo Corvo

Xabier Castro

Excelentísimo alcalde e representantes do Concello de Bucu, veciños de Meiro, visitantes que nos acompañades hoxe nesta Festa do Millo Corvo, vidos da Potela, de Ermelo, de Cela, de Bueu e doutras partes do Morrazo e tamén doutros lugares próximos.."

Congregámonos aquí para degustar produtos elaborados cun cereal de antigo raigame no país, o millo que dende hai catrocentos anos constitúe unha base principal no sustento das xentes que nos precederon. Cando o millo veu de América e entrou primeiramente nos eidos das Rías Baixas cambiou a paisaxe, creando un novo verdor erguido e forte, e tamén os hórreos, antes inexistentes, pero tamén influíu decisivamente na dieta popular permitindo elaborar un novo tipo de pan, distinto do de centeo e preparar as papas millas, tan importantes para nutrir e soste os corpos que debían laborar arreo nos duros traballos do campo. Constituíu por isto unha revolución da nosa alimentación só comparable a que representou a introducción da pataca, case douscentos anos despois, pois é ben sabido que antes da centuria pasada nin o caldo nin o cocido tiñan o acompañamento dos tubérculos, habendo que recorrer as castañas.

Pois ben, dende os anos sesenta, en que tantas transformacións se produciron, o común das xentes puido acceder ó consumo do pan de trigo e empezou a relegar o millo, e en especial desta variedade modesta e humilde, que é o millo corvo, confinado como máis escravo en veigas pouco productivas que operaban como escudo protector do millo branco, asociado, coa pobreza e os tempos de penuria. Todo o mundo quería comer pan branco e o millo foise así esquecendo convertíndose primordialmente nun alimento para o gando. E tivemos que chegar ós nosos días para que se volvесе a recuperar o valor do antigo millo e por obra da moi estimable Asociación Sociocultural, Deportiva e Xuvenil de Meiro estase a producir unha recuperación dunha variedade case perdida, o millo corvo (denominado así por ser un grao negro por fora). Este rescate dun produto tradicional lévase a cabo con sensibilidade, vencellándoo con todas as fases que require a súa elaboración: a sementeira, a cava, as regas, a corta e o empalleirado, a esfolia e a debullada, para rematar ó cabo coa muiñada seguidos do amasado e o cocido en fornos de leña, sen esquecerse do contexto social e cultural, da rica convivencia veciñal, que estes mesteres xeraban no trato das xentes. Toda a importante cultura de millo renace en certa forma e por iso tantas persoas se sinten implicadas con esta experiencia, que perciben que é auténtica, sabendo ben que formou parte das súas vidas dun xeito sobranceiro. E as novas xeracións, os nenos e rapaces das escolas, gracias a colaboración dos seus mestres, teñen agora ocasión de achegarse a esta importante parcela da nosa pasada experiencia colectiva e isto fixo que a amen máis pois soa-

mente se quere o que se coñece ben.

Compre pois salientar o importante e desinteresado labor desenvolvido pola Asociación que preside, con louvable dinamismo, Victoria Martínez Barreiro e das numerosas persoas que colaboraron con ela. Todas elas merecen a gratitude de todos os veciños de Meiro e do concello de Bueu no seu conxunto por ter encetado este estimulante proceso que acada hoxe a súa segunda edición.

Pero agora hai que facer un pequeno esforzo máis consolidando a recuperación do millo corvo, e nisto precisase a colaboración de todos. É necesario nestes anos próximos que máis persoas cultiven nas súas leiras esta variedade demillo, para dispoñer de máis fariña e poder ofrecer esta clase de pan e empanadas durante todo o ano, poderíase empezar por ofertar estes produtos un domingo ó mes, e ir en anos sucesivos ampliando a oferta. Necesitase indispensablemente a colaboración dos hosteleiros e algunha iniciativa comercial que distribúa o produto, empezando xa polos bares da aldea, O Barnis e o Labranza, pero tamén nalgunha panadería e nalgún restaurante de Bueu, que o poida incluír na súa carta. Conviña completar isto buscando antigas receitas de repostería, que seguro que as mulleres de Meiro fixeron algunha vez nas festas, para elaborar tartas ou bicas de millo. Crearíamos así unha especialidade gastronómica con denominación de orixe, sabrosa, sana e de calidade, que enriquecería as posibilidades que nos ofrece "o coche altavoz e as súas ricas tartas feitas coa receta da abuela", con estar estas ben, pero non temos por qué quedarnos so nisto. Sería pois en primeiro termo unha ledicia para o paladar dos veciños de Meiro e arredores, que é nos que hai que pensar antes de nada, pero tamén constituiría unha referencia obrigada para o turismo de calidade que visita este concello, que tanta importancia reviste para a economía desta zona, que non carece de sensibilidade para a cultura e valora a riqueza patrimonial -da que a gastronomía tamén forma parte- tanto como a calidade do medio ambiente. E o que compre ofrecerlle novas posibilidades de ocio e recreo pois xa non abonda coas nosas fermosas praias e a pureza do aire nas nosas montañas.

Agardo con optimismo que aparezan proximamente iniciativas no senso indicado e, entre tanto, dispoñámonos a compartir, nesta xuntanza cordial e grata na que impera o bo humor e o espírito de irmandade veciñal, os excelentes produtos da Nosa Terra elaborado co millo que medrou nos nosos campos, cultivado polas nosas mans e preparado tamén por nós, para ben de todos. E que vos presten tamén as sopas de viño do país ¡QUE DISFRUTEDES, CON LEDICIA, meus amigos, DESTA FESTA DO MILLO CORVO! Moitas Gracias pola vosa atención.



# O exemplo vivo da parroquia de Meiro

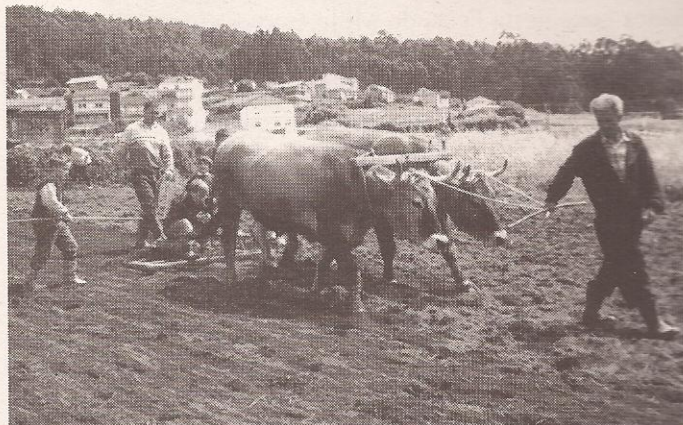
X. L. Méndez Ferrín

Observamos, desde lonxe pero admirados, o traballo de recuperación da propia cultura que un grupo de veciñas e veciños da freguesía de Meiro, no Concello de Bueu, veñen realizando. Estas persoas están a levantar un mito do noso tempo: o do millo corvo, que significa a raíz, a fidelidade ao pasado, a herdanza e a identidade. Cunha intelixencia pouco corrente, os de Meiro, ao mesmo tempo que poñen a andar os muíños e a arar a derradeira parella de Bois do Morrazo, procuran as excelencias culinarias, así no universo do pan e da empanada como no territorio dos doces e postres, do millo preto (que seica os corvos non queren). De maneira que as veciñas e veciños de Meiro non parecen *tradicionalistas*, nin namorados aparvados do pasado por que si; antes ao contrario, son moi conscientes de que toda cultura tradicional que non teña aplicación práctica (non digo *util*) na vila das xentes do noso tempo é un cadáver unha chafallada, un chintófono innecesario.

Os de Meiro dannos, coa súa recuperación do millo corvo, unha lección e ensinannos a todos un camiño. Debemos, se queremos seguir sendo nós mesmos, salvar da morte os usos, os costumes, as prácticas do pasado que nos individualizan e nos fan diferentes a todas as comunidades humanas do mundo. Pero esa perservación debe ir unida a unha inserción dos propios valores nas necesidades e na cultura do noso tempo. Se non se fai así, aparece o *folclorismo* e a imaxe tópica e costumista, que os galegos non queremos ofrecer ao resto dos seres humanos. Sermos da nosa Terra e do noso Tempo, esa parece ser a consigna que emana dos traballos da Asociación Sociocultural de Meiro.

Mirando as xentes de Meiro labourar arredor do seu propio patrimonio cultural, vénsenos á idea unha frustración e o que consideramos un fracaso histórico que hai que corrixir.

Desde os vellos galeguistas de antes da Guerra Civil, entre os cales se contaba Johán Carballeira, alcalde asasinado de Bueu, sempre se pensou en Galicia para ser real-



Gradando na Finca de Arriba

mente ceibe, debería recuperar o poder político local das parroquias rurais, semi-rurais e urbanas, que constitúen as células básicas da súa civilidade. Así ocorre no sistema de réxime local da República Portuguesa, onde as Xuntas de Freguesía son o degrau básico dos Concellos, pero non aquí, onde seguimos ignorando, desde o punto de vista administrativo, as nosas parroquias ou freguesías. Mesmamente semella que os máis avanzados nacionalistas deixaron esquencido no pudrideiro das malas lembranzas a vella reivindicación de Castelao e do Partido Galeguista: *todo o poder local para a súa unidade fundamental, que é a parroquia*. Isto debe mudar.

Disculpádeme que fale de política: eu non teño remedio. O que pasa é que á vista do traballo unitario, brillante, solidario, que vexo na parroquia de Meiro, non podo menos que soñar unha Galicia na que todas as parroquias se moven na dirección identitaria e onde a célula basilar da súa vida política sexan os mil Meiros que forman a nosa Nación e que no interior desas células haxa sempre xentes semellantes a Victoria Martínez que turren avante da lenta xugada de bois que é a nosa sociedade magoorda que aspira á luz.



A casa do millo corvo. Agrosouto.



## As sereas de Meiro

Xosé Manuel Cerviño Meira

O mito é unha narración novelada, transmitida de xeración en xeración, que, por unha banda, socializa ós novos membros da comunidade, integrándoos na estrutura simbólico-moral que lle é propia e, por ende, presenta esa mesma estrutura simbólico-moral ós membros externos á comunidade, permitindo un achegamento etnográfico. Isto é posible porque o mito substéntase nos principios da sociedade que os crea. Por tal motivo, a tradición oral nos ofrece unha cosmovisión, unha concepción totalizadora vertebrada arredor da vida dos nosos antepasados, da súa moralidade,...

Tras un longo tempo de decadencia, a causa do conflito coa modernidade, esta literatura popular vive un tempo de recuperación non xa como mito senón como legado literario dos nosos antergos, cortando así o longo proceso de extravío e perda dunha rica tradición oral, mostra do universo simbólico orixinario do noso pobo.

Este corpus literario popular resulta moi variado, unhas veces presenta facetas máis cultas, influenciadas por axentes externos como a propia Igrexa, en canto institución (aquelas relacionadas cos milagres, p.e.) e outras é a expresión máis básica do pobo, coa participación de individuos do propio grupo (meigas, Santa Compañía, etc.).

A causa do aillamento cultural sufrido no pasado polos espazos de economía máis autárquica, estes lugares conservaron un folklore máis rico, no que a mitoloxía se conservou dentro das casas integrándose nas vivencias propias das xentes que compoñen a unidade familiar. É así que aínda en centramos en grande número de fogares do rural homes e mulleres con experiencias "ultramundanas": encontros coa morte (Santa Compañía, O Urco, ...); co trasno; cos mouros;...

O territorio de Meiro resposta un pouco a estas características que se están a sinalar. De toda a parroquia de Bueu, é quizais o lugar que menos participou do desenvolvemento económico burgués que transformou radicalmente ó pobo nos últimos dous séculos, dáudolle un aspecto completamente urbano. É, por iso, donde mellor se poden conservar as antigas estruturas simbólico-morais, transmitidas ata nós por medio do folklore.

Entre os contos do pobo, a presenza de seres fantásticos, propios do mundo da imaxinación, resulta abultada: os trasnos mófanse dos veciños (dinos o conto que o trasno canso de andar, ó ver pasar a un veciño que camiñaba dende unha festa-verbena nunha parroquia próxima, ata a súa casa. convertiuse en ovella e deixouse apañar. Cando este pasa vai cargar ó lombo co animal ata chegar a súa casa, intre no que o trasno desaparece e o veciño dase conta de ter feito o parvo); os mouros entablan guerras entre sí (guerras que aparecen asociadas ós tempos de Almanzor unhas, ós tempos da presenza dos turcos en Cangas outras, e incluso cando as guerras da Independencia ou de Cuba, libradas nas trincheiras dos castros Liboreiro e Castrillón -desprazándose unhas veces

no espazo cara a Coiro ou incluso Moaña-); etc.

Nesta ocasión imos centramos no mundo da auga e os mitos a ela asociados neste lugar de Meiro, concretamente nos lugares da Codillosa, de Currás e da Cisterna, espazos relacionados con ese mundo máxico. A carón destes espazos recreáanse vivencias pasadas das que aínda se conservan testemuñas vivas, coa presenza de mulleres encantadas (mouras que adoptan a forma de sereas, de princesas ou similares) peiteándose a sí mesmas ou ós nenos da aldea, que saían convencidos de ter sido peiteados por medio do encanto.

A auga en movemento (fontes e ríos) é un lugar propio para o namoramento nunha sociedade na que o pelo desenvolve un papel erótico determinante. Os pelos longos e aliados, mellor rubios ou roxos, son símbolo de beleza e solteiría, fronte ó pelo recollido, desaliñado ou sinxelamente tapado polo pano da cabeza, propio da muller casada. Neste mundo no que se combina o sexo co matrimonio (modo de dominación sexual das mulleres) as mouras aparecen cheas dunha simboloxía atrevida: peitar unha cabeleira que por sí insinúa a beleza da muller é sinónimo de provocación sexual.

Como os outros seres ímaxinarios galegos, as mouras viven no mundo subterráneo, ó que se accede por covas e buratos naturais, comunicados entre sí baixo a terra (neste sentido a nosa localidade presenta un bo número de exemplos, por exemplo o que da casa das Pedreiras vai dar o mar). Nestas covas ou furnas agóchanse no caso de perigos, cando saen ó espazo exterior para peitearse ou bañarse. Isto mesmo din as lendas que acaecía en Meiro: no lago de Curras, unha seica lucía o seu pelo a carón do lago; outras veces, na mañán de san Roque, presentábase na forma de vella que acicalaba a unha rapariga; e outra contáanos como os rapaces que se introducían no burato da serca, saían peiteados por ela.

Unha nova narración, ou outra versión da lenda, sinalanos que neste lugar de Meiro non son unha senón tres as cercas existentes, pois encontramos outras no lago da Codillosa e no lago da Cisterna. É esta outra versión dun mito que fala de tres mouras irmás, que viven en cadansúa fonte, comunicadas entre sí sexa real, sexa imaxinariamente (neste caso as tres comunicábanse falando) creando así o mundo. Curiosamente a tradición popular sitúa a carón destes lugares a construción da primeira casa de Meiro.

A presenza de mouras tamén é posible nas pozas dos ríos, e aquí encontramos o Rego da Poza, lugar no que tamén se ten referido a presenza deste ser mitolóxico.

*Nota: Pola cercanía dos lagos Currás, Cisterna e Martises, e o descoñecemento do lago da Codillosa, que de existir estaría nun punto distante dos anteriores, é posible unha confusión na localización dos lagos da lenda, podendo ser unha traspolación do lago Martises por Codillosa.*





# Pinceladas de millo

Rita Estévez - Marga Portela

La mirada del artista se ha detenido siempre en su entorno, en su medio, aunque solo sea por instante para definirse y luego sumergirse y ahondar en su propia realidad, pero esa mirada, la relación del artista con el paisaje, ha variado a lo largo del tiempo y de la historia.

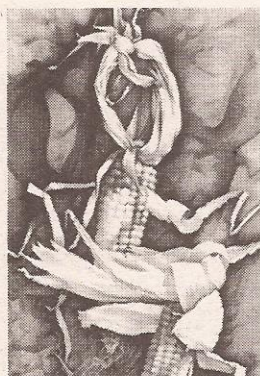
## La mirada del artista sobre el paisaje

El paisaje ha cambiado, ha cambiado, pasando de ser un mero adorno, un contexto con el que se ambientaba el tema de la obra para, más tarde, convertirse en el argumento, en una opción iconográfica cargada de mensaje cuya evolución semántica culminará con la aceptación del paisaje-naturaleza como obra de arte viva y mutable.

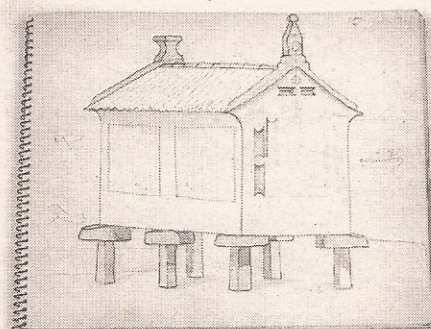
La mirada que el artista tiene de su alrededor nunca es uniforme. El paisaje es mar, es bosque, es montaña, es campo. Cada uno de estos escenarios transmiten sentimientos y sensaciones diferentes pero la tierra labrada y su fruto, como naturaleza domesticada y escenario humanizado, invita a la reflexión sobre el hombre y sus orígenes, sobre quienes somos y de donde venimos.

## El maíz como símbolo

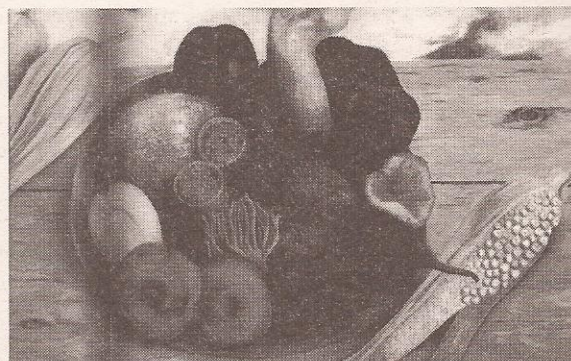
La presencia de los cereales, sobre todo del maíz y del trigo, en el arte, la cultura y las tradiciones de Europa y América es innegable. En Sudamérica, de donde es originario este cereal, el maíz se identifica con la fertilidad y la abundancia poseyendo importantes valores religiosos como símbolo del sol, del mundo y del hombre. En Europa, sin embargo, mientras que el trigo se vincula con el mediterráneo, con la cultura clásica y los campos inabarcables, el maíz tiene una mayor connotación atlántica y rural. Resistente y humilde, este cereal ha conseguido romper sus límites, ha dejado de ser un fruto para adquirir el valor de definidor de una cultura diferenciada que crea en torno a sí costumbres, ritos y arquitecturas propias como en el caso gallego. El hórreo, los ciclos de cultivo, *la muiñada*, todo se realiza a partir de este cultivo cuya realidad y permanencia se rastrean en el arte.



Ela Pérez. *Meigas de maíz*.  
Colección Caixanova



Maruja Mallo. *Sen título*.  
Colección Particular



Frida Khalo. *Los frutos de la tierra*.  
Banco Nacional de México

## La pintura de paisaje

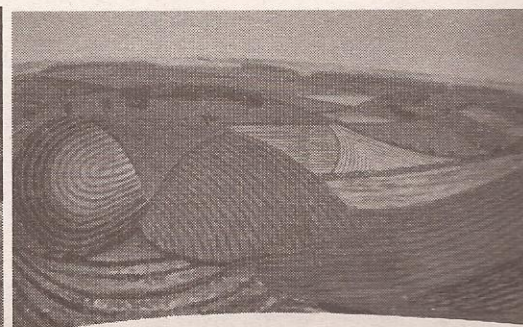
La visión idílica de una sociedad rural, del paisaje, el campesinado y las tareas agrícolas mediante una representación plástica tradicional, que busca la plasmación de la naturaleza desde un punto de vista poético, es una tendencia que se ha mantenido con vigencia a lo largo del tiempo.



Millet *El Ángelus*.  
Museo del Louvre

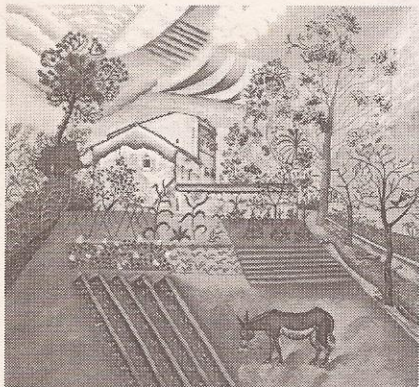


Ignacio Arrondo. *Campos con palleiros*.  
Colección Caixanova

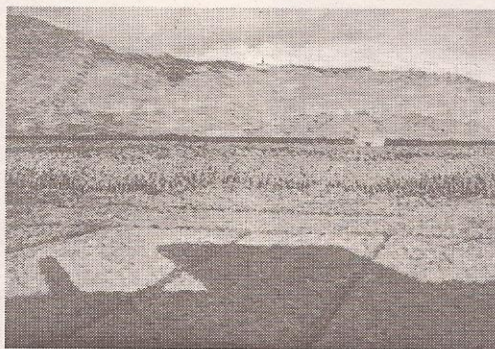


David Hockney. *Diptico*.  
Colección Particular

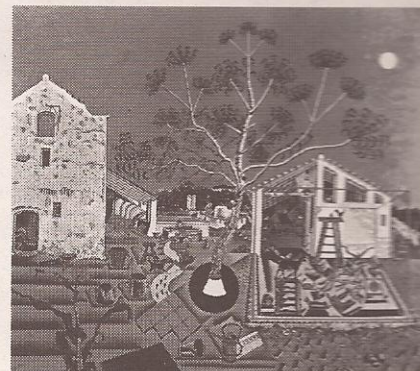
El interés en la naturaleza se refuerza con la Pintura de Paisaje de finales del siglo XIX contando con los antecedentes del Romanticismo. Este género tendrá una trascendencia fundamental ya que supone la salida del artista del interior de taller hacia la luz para pintar directamente del natural, tomando la naturaleza como argumento. La consecuencia de esta salida al exterior será la búsqueda de una mayor libertad en la pintura, la observación de las geometrías y la descomposición de las formas y de la luz que dará lugar a la aparición del Impresionismo y más tarde a las primeras Vanguardias.



Miró. *Huerto con asno*.  
Nationalmuseum, Estocolmo.



Darío de Regoyos. *El maizal. El rocío*.  
Colección particular



Miró. *La Masía. Mont-Roig*.  
Col. Mrs. Ernest Hemingway

### La tierra como ideología

La mirada sobre paisaje cambia en función de los ojos con los que se mira. Esa mirada puede ser identificativa, crítica, reivindicativa, pero lo importante es que se utiliza como una herramienta que se emplea para comunicar, para transmitir ideologías y señas de identidad diferentes en función del momento histórico, del país, del artista.

Los ideales, en palabras de J.L. López Vázquez, del *nacionalismo regeneracionista* propios de la España finisecular que consisten en una concentración de valores morales y patrióticos centralistas, se impondrán en el arte de este momento, que no siguió la misma evolución que la plástica europea que se adentraba en las vanguardias. El conservadurismo de la sociedad española y la *Crisis del 98* dará lugar a una tendencia conocida como el Regionalismo que defendía un arte burgués e inmovilista con una estética floklorista que condujo a la creación de tipos y tópicos iconográficos donde paisaje y paisano quedaba plenamente etiquetado a partir de una serie de elementos diferenciales de cada región. En Galicia este *Costumbrismo* es idealista, haciendo hincapié en los tópicos con obras de carácter sentimental que buscan el verdadero ser de nuestra tierra, y que darán lugar a la sobreabundancia de hórreos, campos de maíz, mazorecas, escenas de cultivo...



Serafín Avendaño. *Bois arando*.



Carlos Sobrino Buhigas. *Triptico campestre*  
Colección Caixanova



Jenaro Carrero.  
*Carros en el puerto de Noia*.  
Colección Caixanova.

La evolución en las mentalidades supuso un cambio en la percepción del artista, en su acercamiento al paisaje desde un punto de vista ideológico, crítico y reivindicativo donde la exaltación agrícola implicó la defensa de la dignidad del trabajo, del campesino. La creación de tipos iconográficos fue de gran importancia en la conformación de la ideología

nacionalista que ahondará en la concienciación de una identidad nacional. Esta es una tendencia general que puede observarse en la pintura rusa, mexicana, gallega...



Diego Rivera. *Mujer moliendo maíz.*  
INBA, México



Jerry Bywaters.  
*Campesino americano*

En el caso de la pintura mexicana, será fundamental la revolución de 1910 donde los artistas tomarán partido por la defensa de los campesinos sin tierra y en su arte político reflejan la lucha del campesinado, sus reivindicaciones. El maíz se presenta como un elemento que identifica al pueblo, al trabajo del campo y a una de las mayores reclamaciones de los campesinos, el poder disfrutar de tierras. Sin embargo, en Estados Unidos, el *Realismo americano*, mediante un lenguaje directo y franco, presenta críticas a la sociedad cerrada y tradicional del campesinado de la América profunda..

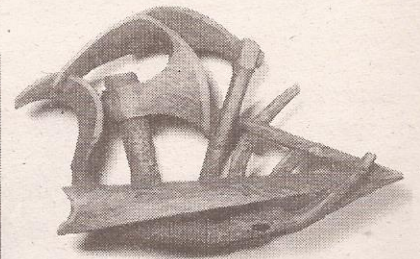
En el caso gallego, al margen de interesantes ejemplos de artistas actuales que recurren al paisaje como seña de identidad, encontramos el mejor exponente en los artistas de los años veinte y treinta que utilizarán la misma iconografía rural, los campos de maíz, los hórreos, experimentándose un interesante debate entre la continuidad e incluso exaltación de los tipos tradicionales pero con una renovación del lenguaje plástico y del mensaje. Se busca la identidad gallega como una definición de lo propio, reivindicando el hecho diferencial de Galicia. Comenzará la renovación y el cambio



Castelao. *O Emigrante.*  
Colección Caixanova



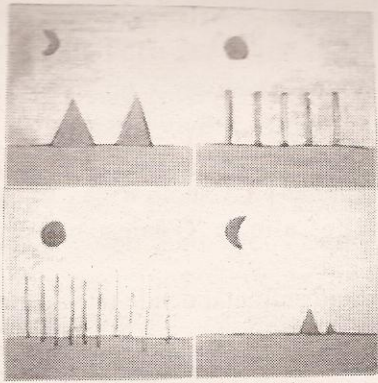
Manuel Torres. *Paisaxe.*  
Colección Caixanova



Manuel Coia. *Labranza.*  
Colección particular.

que, aunque manteniendo las raíces de la temática autóctona, intenta combinar lo antropológico con las vanguardias sin olvidar la ideología galleguista que condicionó la evolución plástica en búsqueda de una obra con mensaje de contenido social.

La revisión del paisaje como seña de identidad implica una nueva utilización del entorno. El artista se involucra en el medio, utiliza la naturaleza para escribir su autobiografía. La permanencia del paisaje en la memoria, las vivencias personales, afloran en la obra para recuperar emociones y recuerdos que reafirman la identidad del artista y que justifican la actualidad y perennidad de este género.



Marga Portela. *Empalleirada*.  
Colección do artista.



Antón Llamazares. *Eidos de Rosalía*.  
Colección do artista.

**Experimentación con el paisaje**

El campo se revela como el mejor escenario para crear una obra de arte viva y abierta que dará lugar al denominado *Arte Ecológico* que engloba diferentes manifestaciones.

Una de las principales variantes del arte ecológico es el empleo del material, de la naturaleza, para concebir una obra. El material casual se obtiene directamente del medio, nunca es un producto industrial y se manipula para configurar una pieza que, en opinión de Marchán Fiz, *busca restablecer las relaciones arte-vida mediante un proceso de desculturización de la imagen, de reinstaurar la unidad del hombre más allá del sistema consumístico y tecnológico*.

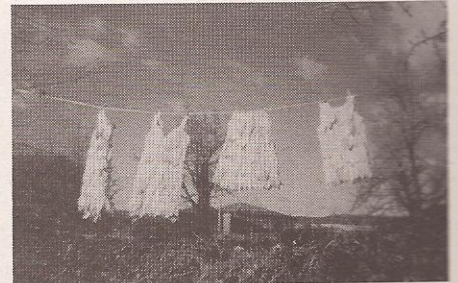
El material en sí es el protagonista de la obra, en el *Arte Matérico*, el maíz se convierte en el elemento más importante de la creación como un elemento estético pero, en un ir más allá, la materia puede trascender su forma estética para convertirse en un objeto de estudio y de observación siendo fundamental atender a su proceso de crecimiento, a sus reacciones físicas, a su disposición sobre el paisaje, midiéndolo, pesándolo, observando sus transformaciones. Esto es lo que interesa al *Arte Póvera* en el que cada material determina sus posibilidades plásticas, sin sufrir ningún tipo de manipulación como en el *Arte Matérico*. Lo relevante de estos planteamientos es el proceso intelectual que soporta el peso de la obra, la elaboración previa del artista que no presenta una obra con mensaje prefijado sino fragmentos de significado que cada espectador debe unir y que además varían en función del tiempo, del espacio, lo que da lugar a la idea de que la obra NO es nunca un producto acabado sino vivo, en movimiento, abierto.



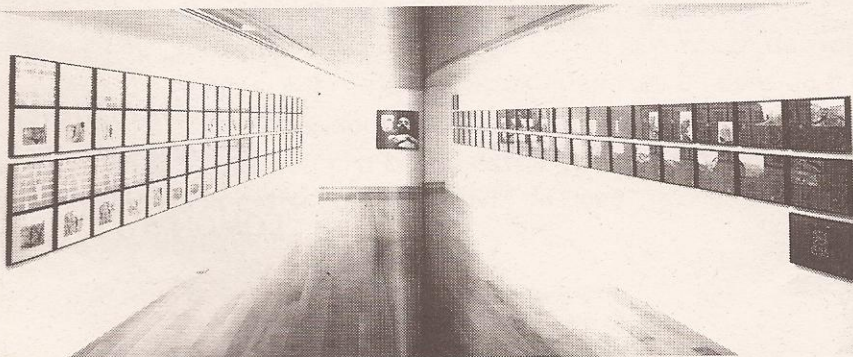
Eduardo Valiña. *Sen título*.  
Colección do artista



Eduardo Valiña. *Sen título*.  
Colección do artista



Eduardo Valiña. *Sen título*.  
Colección do artista



Alberto Carneiro.  
*Operaçao estética en Vilar do Paraíso*

Con el *Arte de la Naturaleza (Land art)*, ésta se revela como el campo de experimentación y creación, el paisaje se convierte en soporte y en espacio de la creación eliminándose la diferencia entre arte y naturaleza aceptándose al paisaje como obra en sí misma. El *Arte de la Naturaleza* interviene sobre ella, altera grandes formaciones paisajísticas con nuevas formas que buscan resultados estéticos, que lo convierten en un objeto artístico y plástico induciendo al espectador a una reflexión sobre la necesidad de la convivencia entre los espacios naturales y el hombre, en la posibilidad de la armonía entre humanidad y naturaleza.




# Ó carteiro

Marga Portela - Rita Estévez


Correspondencia verídica entre dúas irmáns, que nos obriga a facer referencia a Manolo Rivas, tratando o tema da emigración no que se manifesta partidario de revisar aquel famoso lema de Castelao "O galego non protesta, emigra", por outro de impronta paralela "o galego non protesta, non nace".

Unha afirmación rotunda pola realidade que encerra e que cremos oportuno enfrentar dende este apartado da nosa recente revista cultural.

Meiro, marzo de 2002



**DTLR**  
TRANSPORT  
LOCAL GOVERNMENT  
REGIONS



INVESTOR IN PEOPLE

**Ms ROSA ESTEVEZ**

**POLICY ADVISER: BETTER REGULATION UNIT**

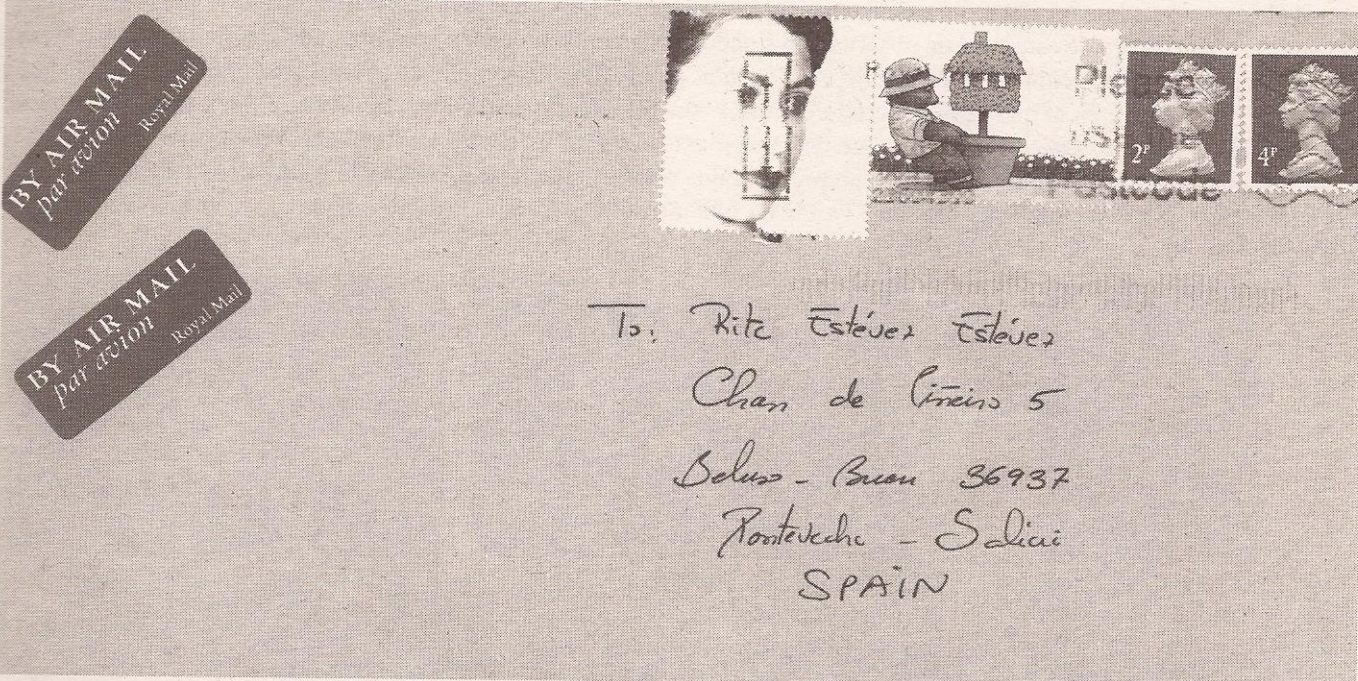
**CENTRAL ECONOMICS & POLICY DIVISION**

DEPARTMENT FOR TRANSPORT, LOCAL  
GOVERNMENT AND THE REGIONS

ZONE 4/23, GREAT MINSTER HOUSE  
76 MARSHAM STREET, LONDON SW1P 4DR

TEL. 020 7944 3507  
FAX 020 7944 2177

e-MAIL [rosa.estevez@dtlr.gsi.gov.uk](mailto:rosa.estevez@dtlr.gsi.gov.uk)  
WEB SITE [www.dtlr.gov.uk](http://www.dtlr.gov.uk)



Rosa Estévez Estévez  
 99 Langham Court  
 Wyke Road  
 LOMON SW20 8RR

Londres a 5 de marzo de 2002

Hola a todos,

¡Como vai a vida por Galicia! Por aquí, en Londres todo mais ou menos igual. Ti e mais eu sempre falamos do ben que se está noutros sitios, das moitas oportunidades e do fácil que e o traballo fóra da casa.

A verdá e que é fácil. Atopar traballo, digo, porque o resto hai que roelo pra sabelo.

Neste mundo de Dios isto de ser muller, xoven -e solteira- con educación e case unha maldición. É o pase mais rápido para ser 1ª no lista do paro.

Xa sei o que pensas. Que eu non me podoo queixar. Que polo momento estou ben, cun posto fixo e un soldo que me da para vivir con dignidade. Pero iso aquí, en Londres porque no casa, en Galicia, o único que atopei fixo foi un posto no sofá na casa dos nosos pais.

Ti sempre dis que e fácil. Pero acórdote de que acabei a carreira ós 24 anos e case sen pensalo saín o mundo laboral con dúas ideas ben fixas no miña cabeza.

1- Non facer oposicións. Gracias, pero non. Bastante estudiei xa.

2- Non quedar no paro. Ja, que chiste.

Nesta España "todo va bien", e en Galicia as cousas inda "van mellor" pra quen o queira creer. Eu seiño porque o papei. Que de fácil nada.

Con 24 anos e a tinta aínda quente no teu diploma universitario, daste conta que todo é un engano. Paga-los estudos e resulta que non sírve que te vas a molestar si "los mejores preparados son los hijos de sus padres cando te das por vencida buscas á desesperada, camareira, pintora, empapeladora. O meu único traballo -¿acordaste?- foi ir ata Sanxenxo cargada como unha burra con carteis de non sei que, pegalos por tódolos sitios e recunchos. E sacar unhas 5.000 pts. O único que gañei en cartos e en experiencia.

Sen embargo, saes da casa, vas a New York, London, Boston, Bergen, Oslo, St. Malou, e non falla. Galegos por tódalas partes. A maioría coa mesma historia, acabaron a carreira e están a facer prácticas nunha empresa estranxeira, ou ben probando sorte. Ti xa sabes a historia dalgún destes tan ben como a miña.

Eu son politóloga ou «conselleira política" para o Ministerio de Transportes Británico, os meus ministros son Lord Falconer , John Spellar e Stephen Byers (cos cales temos reunións tódalas semanas). Digo e repito isto porque a eles non lles importa que seas do GG ou do KK, con tal que fagas o que tes facer, pero claro, será porque son "menos" finos. O meu traballo dáme a oportunidade de ver, estar e participar no política nacional e internacional do Reino Unido -e ás veces do resto do mundo- desde un sitio privilexiado. ¿Ti cres que en Galicia eu podería facer algo así? ¿Ou algo que se lle parecera?

Outro exemplo, Miguel, 28 anos, amigo meu. Vividor e bebedor como non te prezo. Vive en París, xa o fixeron fixo (coordinador da General Motor's en Europa). ¿Quere volver a casa? Si, claro. Pero non ó paro.

Os galegos do mundo seguen a ser galegos buscando oportunidades que non se atopan nesta Galicia de Xacobeos e foliadas Faraónicas.

A emigración e un fenómeno tan vivo como a memoria. A única diferenza e que agora somos mais preparados, hai internet, Europa 15, USA deal (tarifa mais barata), e Iberia pra todo o que o queira (pagar).

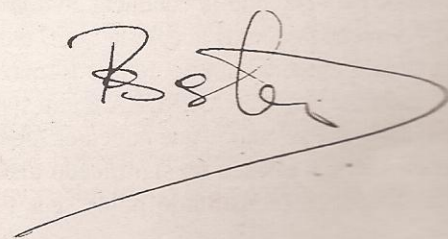
Do resto, e a mesma carallada. Ó final ti es o que te tes que ir. O que traballas, falas, durmes, comes, mexas, respiras e blasfemas noutro idioma.

Menos mal que sempre quedará algún listillo pra facer de Galicia un sitio privilexiado »pra privilexiados". Os demais, pobres emigrantes quédanos o resto do mundo, xa cheo de galegos/as técnicos, avogados, economistas, doutores, arquitectos e carallos. Sobre todo carallos.

Bueno, un bico que vou pra cama, estou que non podoo mais e mañá hai que traballar. As veces creo que mellor sería estar no casa e vivir do paro

..... e dos nosos pais.

Bicos.





# O patrimonio inventado

Xavier Framil

En moitas partes, cada vez en máis, a palabra “rural” xa non significa todo o que significaba; séguese empregando para sinalar zonas extraurbanas dotadas de identidade propia, pero moitas das notas que acompañaban o vello concepto de rural, hoxe en día funcionarían mellor se tratásemos de explicarnos as pozas de **ignorancia** que aburacan por milleiros os espazos urbanos, xa sexan grandes cidades ou pequenas vilas. A ignorancia tampouco é a mesma, os rurais tradicionais eran incultos, non tiñan cultura. Os de agora ignoran un tipo de **CULTURA** que non os fai necesariamente incultos.

¿Qué é o que sucede neses espazos que ata non hai moito tempo cualificabamos tranquilamente de rurais? ¿En que cambiaron? En primeiro lugar habería que dicir que o rural xa non está illado, incomunicado; agora recibe a mesma dose de incontrolada información que asoballa ó resto da sociedade. Nese sentido, o rural urbanizouse. Sen embargo, unha nota importante segue a distinguilo do sentir urbano. Coa chegada de novos tempos, o rural reconécese a si mesmo como valor, como posuidor de elementos merecedores de conservarse. Hoxe en día, nos ámbitos rurais, **grupos de persoas** empéñanse en protexe-lo seu contorno co fin de conservar unha serie de cousas: obxectos, costumes, palabras..., en definitiva todo aquilo que adoitamos incluír, as máis das veces dun xeito intuitivo, na denominación **CULTURA** propia. Agora ben, estes elementos rescatados do pasado forman parte dunha cultura que xa non está vixente, ou que esmorece. De feito é precisamente por isto, porque desaparece, polo que a todo o mundo lle resulta de súpeto tan doado percibi-la súa presenza. A maioría da xente só pode intuír, percibi-la cultura, cando esta se ve ameazada, en conflito con outra que quere ocupa-lo seu lugar.

O concepto de **CULTURA** pode definirse en virtude de múltiples enfoques; dende unha perspectiva sociolóxica a cultura vén sendo un sistema simbólico en base ó cal interpretamos o que nos rodea e nos interpretamos a nós mesmos. A cultura sería o código, a linguaxe, que nos permite pensar o mundo e relacionarnos con el. Non podemos cambiar de cultura como de camisa, porque nós mesmos somos cultura; a materia da que estamos feitos/as é simbólica, cultural, polo que todo proceso de cambio neste sentido implica necesariamente a transformación da nosa identidade. Algunhas manifestacións culturais resultan aberrantes, non obstante, forman parte da vida de moitas persoas xeneticamente normais, é dicir, potencialmente susceptibles de ser iguais a nós. Sen embargo, as diferencias culturais incapacítanos para entende-la conducta do outro, os seus motivos. As veces podemos acepta-la, pero entender creo que só podemos entender aquilo do que formamos parte.

Cando me refiro á **CULTURA** como sistema simbólico quero dicir que as cousas que podemos identificar como de interese cultural posúen un significado distinto do evidente ou inmediato (constituído polos seus valores estético,

funcional, sentimental...). As pedras do camiño, cando estaban, non só servían para que non se encherá todo de lama no inverno; ó mesmo tempo, e sen que quen o usaba se dese probablemente conta, sustentaba ideas coma a de “desprazamento” ou a de “veciñanza”, tal como se tiñan entón. Esas mesmas ideas, a día de hoxe, sen pedras no camiño, xa non son as mesmas. Non importa agora se melloraron co cambio ou se se degradaron, importa darse conta de que o moderno asfalto non só axudou a que variaran os medios de desprazamento, tamén modificou a nosa maneira de pensar, a nosa maneira de relacionarnos cos demais e co contorno. A palabra “veciño/a” xa nunca volverá significa-lo mesmo que significaba nesa **CULTURA VELLA** que nos abandona.

A arqueoloxía dedícase a buscar, con fins científicos, determinadas pedras pertencentes a culturas pasadas. Por outra banda, aquelas asociacións de persoas das que falaba tamén se dedican a buscar pedras, e outras cousas, coma millo negro, e sen embargo, os seus fins non son precisamente científicos. ¿Para que queren conserva-los elementos dunha cultura condenada a desaparecer?, ¿para musealizala se cadra, para converter a aldea nunha especie de museo habitado? Podería ser, dende logo, que só se quixera preserva-lo rostro do pasado para que as xeracións vindeiras teñan a oportunidade de coñecer unhas formas de vida obsoletas. Pero tamén cabe supoñer, e isto é unha tese, que diante da desaparición brusca dunha cultura, e diante da brusca imposición doutra cultura totalmente diferente, estivésemos a loitar por fabricar o noso propio e sopesado modelo cultural, a **CULTURA INVENTADA**.

Asistimos ó advenimento dunha nova sociedade. Todo indica que abandonamos xa a sociedade industrial para instalarnos na suposta sociedade da información ou, segundo outros/as na sociedade do coñecemento. De xeito similar a cando a sociedade agraria se convertera, por mor dunha



M<sup>a</sup> Asunción, fiandeira de Beluso

famosa revolución, en sociedade industrial, tamén esta transición arrastra a súa crise, o seu trastocamento de valores e a súa modificación das formas de vida. A diferenza con respecto a outros momentos de cambio social reside no incommensurable aumento da capacidade de manipulación coa que contan actualmente as instancias do poder económico, capitalista, para implantar o seu modelo social. A CULTURA DA INFORMACIÓN en realidade non existe, a información sempre nos chega sesgada, recortada coas tesoiras invisibles da CULTURA IMPOSTA, desa cultura globalizadora, americanizante, na que ó fin e o cabo, e seguimos no marco da tese, remata o proceso de transformación social no que estamos envoltos.

¿Cal é a meta da Cultura Imposta? O CONSUMO. Identificar por tódolos medios o consumismo (como modelo económico) coa calidade de vida. Cantas máis habitacións, e máis arcos de pedra teña a túa casa, máis feliz serás. Os coches, a roupa. Vivimos dominados pola MERCANCÍA ata extremos absurdos: un coche comeza a facerse vello practicamente nada máis arrincar; ós rapaces e as rapazas mercan máis roupa nun ano do que hai vinte necesitarían para toda a súa vida. A paisaxe social redúcese a un feixe de relacións despersonalizadas, obsesivamente devoradas pola hedra circular da compravenda. A outra paisaxe, a natural, véndese tamén nas tendas. O círculo perfecto da hedra péchase co invento do TURISMO. A mentalidade turística concibe a calidade de vida en forma de visitas ó paraíso, resignándose polo tanto a residir-lo resto do ano no inferno que ela mesma alimenta coa súa desidia. O importante non é conservar a túa praia. O importante é poder mercar un billete para viaxar a outra praia.

A globalización, a unificación da cultura, convértenos en esquizofrénicos/as: fisicamente estamos nun lugar concreto, rodeados/as de persoas de carne e oso, mentalmente vivimos en Norteamérica, preocupados/as pola próxima acción de Bin Laden. De aí que non se nos ocorra transformar, inda que sexa un pouquiño, ese inferno do que cada ponte fuximos coma condenados, en busca dun lugar onde representa-la farsa da boa vida (farsa porque ó fin e o cabo disfrutamos por decreto). Para o modelo globalizador, o concepto de culturas, en plural, límitase ó seu uso pola ciencia antropolóxica; as culturas son sempre exóticas ou caducas, ó resto forma parte da gran cultura americana, a cal precisamente por ser única, omnipresente e absolutamente actual resulta invisible para a maioría dos cidadáns e cidadás de a pé.

Os medios de comunicación, moitas veces axudados polas institucións públicas, eríxense nos grandes transmisores dos valores impostos. Ó seu lado, a actividade das asociacións convértese nunha verdadeira pedagogía. Mentres moitos gobernos municipais inda tardarán vinte anos máis en decatarse de que é o que merece a pena conservar (e por qué), as asociacións, sobre todo as do ámbito rural, xa están mans a obra. Onde non resulta evidente o valor patrimonial dun elemento, invéntano, rescátano pola súa conta, e conságrano para a súa utilización como marca de suxeición a ese chan delicuescente que se esvaece baixo a mirada preocupada de moi poucos/as.

A conservación do patrimonio é o mesmo tempo un valor e un elemento rescatador (e xerador) de valores. Non



Esfoliando na Feira Franca de Pontevedra

renega do progreso ben entendido: ¿qué é progresar senón tratar de vivir mellor? Estimula as actitudes respectuosas co tradicional e nese sentido reinventa o tradicional. A preocupación polo tradicional representa en si mesma un valor novo que leva equiparadas unha serie de actitudes *revolucionarias* en termos de interacción co medio e coa sociedade. Auspicia o nacemento dunha nova *sensibilidade*. Non se trata tan só de recuperar os estigmas do pasado. Extrapola o motor, a sensibilidade ou a conciencia social que funciona detrás deste tipo de iniciativas para logo aplícala a outros ámbitos da vida. Para inventar outras partes desta Cultura Emerxente. É o que chamamos **educación en valores**: privilexiar e promover unhas actitudes sociais e non outras coa finalidade de acadar un sistema de vida alternativo ó que nos propón a dominante sociedade de consumo.

Así pois, assistimos a invención dun modelo social diferente, novo, unha **nova cultura**. Preserva-lo pasado para que poidan coñecer-lo as xeracións vindeiras non se esgota neste xesto: o material tradicional conservado, o patrimonio, axuda a construír un mundo conectado coa historia, un mundo onde o pasado se integra no presente en forma de conciencia de si mesmo. Aquí, a conservación do pasado non ten unha finalidade científica, devén en exercicio de autoconciencia por parte da sociedade.

**A autoconciencia representa a verdadeira información. A ferramenta para loitar contra os axentes manipuladores e construír, de verdade, unha Sociedade da Información e do Coñecemento.**

O mundo RURAL, estase a erixir en demiurgo, e tamén sentinela, dunha esperanza. Dun modelo social en perigo de extinción antes mesmo de terse formado. A través das asociacións esfórzase por inventar ese universo alternativo onde a sociedade sexa xa non só capaz de se recoñecer a si mesma senón tamén de dirixirse, de activar mecanismos que melloren a calidade de vida dos seus membros (na súa totalidade, non só desa selecta parte que se cree un todo), sen necesidade de recorrer a paraísos artificiais, efémeros e caros, para simular un pouco de cordura.

A transmisión de valores, alomenos de determinados valores, supón unha acción complexa, da cal é responsable a sociedade no seu conxunto. Nembargantes, á hora da verdade, á única representación efectiva, práctica, da sociedade son as asociacións. Elas son as que traballan con realidades palpables, e por enriba fano coa naturalidade de quen coida do seu contorno, do seu mundo, dun xeito instintivo.





# Na procura da Pegada do Boi

Salvador Castro Otero

*A Buenaventura Aparicio Casado por todo o que me ensinoui e por todo o que me fixo desexar saber.*

*"Love me like a rock"*  
Paul Simon

E curioso pero semella que as pedras se confabulan connosco, digo que se confabulan porque "fabulan con" dalgún xeito son os nosos cómplices na memoria e no misterio. Non é doado imaxinar unha rocha que poida falar da festa do Millo Corvo de Meiro como A Pegada do Boi. Unha pegada, un anaco de lembranza, unha mostra do noso paso, e un boi que abre a terra para a semente. A pegada do boi venenos dicir que o futuro se sementa dende a memoria e por ende debe ser conservada nunha laxe, nun cantar, nun nome, nun tipo de millo...

Cando os camiños comezaron a non ser transitados, as penas deixaron de ser visitadas e o musgo comezou a cubrilas e a contemplación foi substituída pola rememoración lonxana, a nosa pegada convertiuse en obxecto de pescudas e comentarios.

A mediados dos anos 70 doña Emilia Estévez quería inmortalizar os topónimos, foi na procura do nome dos lugares e deu conta da nosa pedra. Na súa obra di que "a laxe destruída con pegadas de boi, cabra e ovella." Esta nova da ilustre investigadora parecía un certificado de defunción.

Aproximadamente un lustro máis tarde o antropólogo e arqueólogo Don Buenaventura Aparicio Casado aportaba, en nota do 6-IX-79, máis datos sobre o tema: "Nos montes que levan Hermelo, existiu, ata hai uns dez anos, unha laxe na que aparecían grabadas as pegadas ou improntas de diferentes animais, bois, cérvidos ou cápridos. Crese que pasou o Museo Massó."

Ésta é a última nota sobre o tema que figura no Arquivo da Biblioteca do Museo de Pontevedra. Sorprende este feito se temos en conta que o citado Buenaventura Aparicio, guiado por un veciño de Meiro, chegou ata a pedra e fixo unha descrición e rexistro fotográfico.

A partir de aí o petroglifo foi obxecto de esquecemento e de comentarios varios. ¿Era o descrito por Aparicio o mesmo do que falaba Emilia Estévez?

En datas recentes, conducidos por don Manuel Currás Freire, veciño de Meiro, este cronista e a presidenta da

Asociación Cultural de Meiro dona Victoria Martinez visitamos a laxe. A mesma está no medio dunhas rochas que foron canteira, situada entre A Costa e o Pousadouro. A laxe está lixeiramente derruída polo aproveitamento para a construción o que pode estar na orixe da nota apuntada por dona Emilia. Agora ben, os grabados aínda se conservan.

Sobre a importancia dos mesmos, que efectivamente representan a pegada dun boi e doutros animais -estas teñen un tamaño menor- posiblemente cabras e coellos, non podo dar unha opinión definitiva. Sen descartar a orixe natural, esaxentes xeolóxicos son quen de crear as formas máis vaniopintas, creo que máis ben detrás destas figuras está a man do home.

Posiblemente o autor desta obra sexa un cantejlo que, amante da natureza, quixo deixar na memoria' as súas observacións. Sería potico rigoroso adscribir estas formas a época prehistórica pois a morfoloxía das mesmas afástanse grandemente da que é característica da época do bronce oxi do ferro. Estamos diante dunha testemuña que case con toda seguridade ten uns cantos centos de anos aínda que

sería difícil precisar cántos polo que deixo este tema para mentes máis doctas cá miña.

Quero acabar esta nota cunha fermosa historia que Victoria me contou, a dunha muller que, cando viña de Ermelo a Meiro, poñía sempre o seu pé na pegada do boi, acaso para que lle dese a forza que lle axudase a vivir cada novo acontecemento. Convén pois que na recuperación da memoria do nome e da laxe da Pegada do boi atopen, como aquela muller, os mozos a ocasión para vivir a modernidade como dicía a canción "pisando forte".



Panorámica xeral da laxe da Pegada do Boi.



Detalle da Pegada do Boi. Meiro.



# Variedades autóctonas de maíz

Amando Ordás. Misión Biológica de Galicia (CSIC). Pontevedra

El maíz es en Galicia un cultivo relativamente reciente, de hace unos 350 ó 400 años, nada más. Este espacio de tiempo no es suficiente para cambiar una especie desde el punto de vista genético, pero sí para seleccionar bloques de genes adaptados a unas condiciones específicas. Antes de pasar a estudiar las variedades autóctonas de maíz gallego, es conveniente introducir -o aclarar- algunos conceptos de uso corriente en genética y mejora.

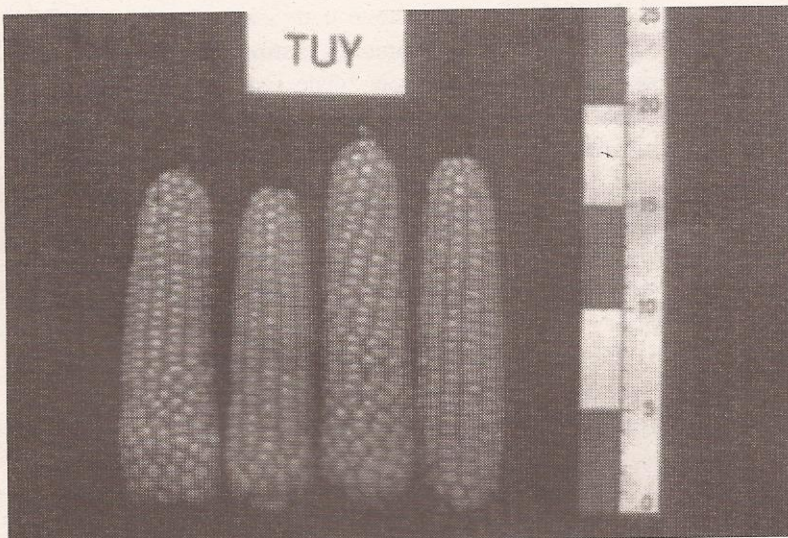
El primer concepto es el de gen. Los genes son los factores responsables de la herencia de los caracteres de cada individuo. El color de los ojos, la estatura, la susceptibilidad a las enfermedades, .... todas nuestras características están regidas por los genes que hemos recibido de nuestros padres junto con la influencia ambiental). Otro concepto fundamental es el de genotipo. Un genotipo es un ensamblaje determinado de genes. Dada la gran cantidad de genes que existen se puede decir que, desde el punto de vista práctico, es prácticamente imposible encontrar en la naturaleza dos genotipos iguales. En otras palabras, la biodiversidad que existe de modo natural es enorme y ello garantiza la superpervivencia de las especies. Sin embargo, esta biodiversidad puede disminuir, lo que no deja de ser un peligro. Finalmente hay que constatar que el genotipo es normalmente invisible. Lo que observamos es el fenotipo, es decir el resultado de actuar el medio ambiente sobre el genotipo. Cuanto más controlemos el medio ambiente, más nos acercaremos al conocimiento del genotipo.

## LA DOMESTICACIÓN DE LAS ESPECIES

Es comúnmente aceptado que los primeros hombres que poblaron el planeta eran nómadas, viviendo de la caza y de la recolección de frutos silvestres. Alguien

cierto día descubrió que podía sembrar los granos de una planta que ya conocía porque en su nomadeo la había usado como alimento. Y que de aquellos granos surgían nuevas plantas, que producían nuevos granos comestibles. Estaba naciendo la agricultura. Y con ella la vida sedentaria. El hombre ya no necesitaba vagabundear en busca de alimento, expuesto a múltiples peligros. Ahora podía establecerse en una buena zona, cerca del agua, construir una vivienda y, quizás una empalizada para defenderse de los enemigos, fueran éstos animales u otros hombres, ...

El paso de cazador-recolector a agricultor pudo estar motivado por diversas circunstancias, aunque predominara, seguramente, la necesidad de disponer continuamente de alimento, de modo especial en las épocas desfavorables del año. La agricultura nació cuando las modificaciones que el hombre introdujo en las plantas -hasta entonces silvestres--- y en los animales -hasta entonces salvajes- se transmitieron de generación en generación. Supongamos que unos de estos primeros e incipientes agricultores recoge un buen número de granos en plantas silvestres, tal como lo haría un cazador-recolector, y que los siembra. Este simple hecho coloca a esos granos, y a las plantas que de ellos nazcan, en una situación radicalmente distinta de la natural: tierra mullida, más agua, menor competencia con las malas hierbas, ... La planta responderá de una forma distinta a como lo hacen sus hermanas en la naturaleza. Esto sucede con cualquier ser vivo cuando se lo coloca en unas condiciones ambientales distintas a aquéllas en las que, hasta entonces, ha vivido. El agricultor incipiente elegiría las características que mejor se adaptaban a lo que él buscaba. Por ejemplo, si se trata de un cereal como el trigo o la cebada, que fueron, indudablemente, algunas de las primeras especies en ser domesticadas en el Viejo



Mazarocas representativas de una antigua variedad "del país" cultivada en la zona de Tui.



Aspecto de las espigas de teosinte anual.

Mundo, buscaría maduración uniforme, raquis tenaz, resistencia al frío del invierno, ...

Además, esa recogida inicial de grano ya supone una selección porque, probablemente, sólo se fijaría en aquellas plantas que estuvieran maduras en una época determinada; con ello se descarta una gran proporción de la población: todas aquellas plantas que hayan esparcido ya el grano o que aún no estén maduras. Podemos imaginar también que esos granos recogidos de la planta silvestre son esparcidos sobre el terreno, en las cercanías de la vivienda de nuestro primitivo agricultor. Debido a la dormancia muchas semillas no germinarán, otras lo harán mal, algunas serán comidas por aves u otros animales, .... pero, seguramente, unas cuantas semillas germinarán, crecerán y llegarán a la madurez. Cuando tenga lugar la nueva recolección, sólo se cogirá grano de las plantas que estén maduras en la época que el agricultor las recoja y así, poco a poco, se va homogeneizando la población. Este proceso, realizado durante muchas generaciones, es lo que se conoce con el nombre de domesticación. La domesticación supone una fuerte erosión genética puesto que sólo una pequeña parte de los genes de la especie silvestre se conservan en la cultivada.

Para ilustrar el cambio que tiene lugar cuando una especie pasa de silvestre a cultivada veamos ya el caso del maíz. Hasta no hace mucho se decía que esta especie cultivada carecía de antepasado silvestre. Dicho de otra forma: dado que el maíz cultivado no puede perpetuarse en la naturaleza sin la ayuda del hombre, debería tener un antecesor silvestre y como dicho antecesor no se había encontrado, la conclusión obvia era que se había extinguido. Por otra parte, se conocía desde hacía mucho tiempo una especie, el teosinte anual, que recibía el nombre botánico de *Euchiaena mexicana*. Esta especie, sin embargo, aunque tiene un aspecto muy distinto al del maíz, cruza fácilmente con él, por lo que algunos autores consideraron que debían considerarse ambas plantas, teosinte y maíz, por lo menos como pertenecientes al mismo género; el maíz sería, como siempre, *Zea mays*, y el teosinte *Zea mexicana*. Sin embargo, el avance de la ciencia ha hecho que los científicos, a la vista de numerosos estudios genéticos del teosinte y del maíz, hayan llegado a la conclusión de que, por muy diferentes que parezcan desde el punto de vista fenotípico, en realidad son la misma especie y todo lo más se pueden considerar como subespecies distintas, siendo el maíz *Zea mays ssp. mays* (Fig. 1) y el teosinte anual *Zea mays ssp. parviglumis* o *Zea mays ssp. mexicana* (Fig. 2). En estas figuras se puede observar la tremenda diferencia de apariencia entre ambas especies y sirve, también, como ilustración de lo que significa domesticar una especie, labor que en el caso concreto del maíz, fue realizada por los indios precolombinos. Cuando Colón llegó a América, los indios hacía unos 8.000 años que habían domesticado el maíz en Mejico y América Central, convirtiéndolo en la productiva especie que hoy conocemos.

## HISTORIA DEL MAÍZ EN GALICIA

La primera siembra de maíz en el Viejo Mundo tuvo lugar en Sevilla en 1493 cuando Colón lo trajo de América en uno de sus viajes. Desde España el maíz pasó a otros países mediterráneos y se dice que fueron los turcos, con su activo comercio por todo el Mediterráneo, quienes más lo difundieron. Tanto es así que en numerosas zonas el nombre que se le da a esta planta procede de esta circunstancia: blat de moro en catalán, granoturco en italiano, ... Esto es, sin embargo algo que tiene que ser verificado porque no hay que olvidar que en aquella época turco venía a ser un sinónimo de exótico, por lo que no cabe descartar que al maíz se le llamara turco por ser algo que nunca antes se había visto.

En Galicia existe constancia de una siembra en Mondoñedo en 1605, pero no deja de ser un hecho anecdótico. Magdalena de Luaces, esposa del hasta aquel año gobernador de Florida, al regresar a España trajo consigo maíz de aquellas tierras y lo sembró. Es más que dudoso que un maíz de Florida pudiera madurar convenientemente en las tierras mindonienses por lo que, con toda seguridad, el cultivo no pudo continuar en años posteriores. La introducción sistemática en Galicia tuvo lugar a partir de la primera mitad del siglo XVII por las Rías Bajas, sobre todo por la Ría de Arousa (Pérez García, 1982). Hay constancia de una siembra en el Barbanza en 1610, otra en Cangas en 1618 y hacia la mitad del siglo el maíz colonizaba toda la costa occidental. La expansión por el interior fue más lenta, durando hasta el siglo XIX.

## LAS VARIEDADES "DEL PAÍS" EN GALICIA

La recolección de variedades locales de maíz para su uso en programas de mejora genética fue comenzada en 1921 por Cruz Gallástegui, el fundador de la Misión Biológica de Galicia (Ordás, 1993) con vistas al desarrollo de híbridos aptos para el campo gallego. Durante esta primera época Gallástegui se limitó a la obtención de líneas puras que, según sus palabras, habrían de servir, llegado el tiempo, para la producción de semillas (híbridos). En esas nueve campañas autofecundó 174 variedades o tipos de maíces distintos: 153 procedentes de Galicia, 4 de Francia, 24 de Estados Unidos y 3 de Italia. Los maíces italianos y la mayoría de los americanos presentaron un ciclo de vegetación demasiado largo para el clima de Galicia y se desecharon. Las variedades procedentes de Francia y la inmensa mayoría de las de Galicia presentaron, al ser autofecundadas, defectos suficientes para que se eliminasen totalmente (De la Sota y otros, 1930).

De las 174 variedades citadas, en 1929 quedaban al final de la campaña 8 variedades amarillas, 4 blancas y 160 líneas puras de ellas derivadas (Tabla I). Es de destacar que de las 153 variedades recogidas en Galicia, sólo se conservaban líneas de siete de ellas, si bien alguna, como la variedad 'H' (una de cuyas líneas aún se conserva hoy día) no parece ser una población "del

país". Posiblemente Gallástegui estaba acostumbrado a su empleo en Connecticut (EEUU) en los años que pasó allí especializándose en genética y mejora de maíz y por eso, cuando en 1921 fundó la Misión Biológica en Santiago, la cultivaba como su maíz "normal". Al trasladarse la Misión a Pontevedra se la llevó con él y consideró su procedencia en principio como 'Santiago'. Puede verse en la Tabla 1 que las variedades americanas que, posteriormente, importó, llevan el nombre de la casa comercial que se las envió.

Estas líneas puras fueron empleadas, como es lógico suponer, para la obtención de híbridos entre ellas. Es interesante destacar que, como consecuencia de estos trabajos, se obtuvo el primer híbrido blanco de Europa con la fórmula [(Sanford White x Arcade) x (Large White x H blanca)]. En dicho híbrido, como se ve, figura una línea pura obtenida a partir de una población «del país» (Arcade), así como otra procedente de la variedad "H blanca"

Una de las preguntas que inmediatamente se hace cualquier mejorador es: ¿qué germoplasma del empleado por Gallástegui se conserva actualmente? De todas las variedades empleadas por él en los años en que dirigió la investigación en mejora de maíz de la Misión Biológica de Galicia, en la actualidad se conservan líneas puras de las variedades Marshall's Longfellow, Maíz alto de León, Variedad H, Lizargárate y Northern White. Todo el resto del material, por una u otra causa, se ha perdido.

En 1971 se reorganizó el programa. En esta ocasión, desde el principio se puso un gran énfasis en la conservación de las variedades locales. Al haberse perdido la práctica totalidad de la colección de Gallástegui, hubo que comenzar a formar de nuevo una colección de germoplasma español. La colección se completó con una serie selecta de germoplasma del Corn Belt. En el momento presente se dispone de un total de 236 poblaciones (Tabla 2). Es importante destacar que entre las poblaciones de otros puntos de España se encuentra incluida la colección de razas del Prof. Sánchez-Monge (1962), que estuvo a punto de ser perdida en su lugar original de conservación.

El estudio del material gallego (Ordás y otros, 1994) ha mostrado que en Galicia existían, antes del advenimiento del maíz híbrido, tres grandes grupos de variedades:

1. Variedades atlánticas precoces, caracterizadas por poseer plantas de talla pequeña y mazorcas con pocas filas, de grano amarillo o blanco.

2. Variedades atlánticas de ciclo medio. Se caracterizan por plantas, en general, de gran porte. Las mazorcas son largas, con bastantes filas y el grano puede ser de color amarillo o blanco. Este último color más abundante en las zonas costeras.

3. Variedades de las tierras altas del interior. Poblaciones muy precoces, con mazorcas cortas y cónicas y, generalmente, de color amarillo.

## REFERENCIAS

- De la Sota D, Areses R, Gallástegui C- 1930. Misión Biológica de Galicia: Resumen de los trabajos realizados durante el año 1929. Servicio de Publicaciones Agrícolas del Ministerio de Economía Nacional.
- Ordás A. 1993. Perspectiva histórica de los maíces híbridos en Galicia. pp. 189-185.  
En Barrêcheguren MA, Cabrero M, Collar J, Moreno J, Santaolalla G, Zea J (eds.).  
roo anos de investigación agraria 1888-1988. Vol. II. Xurita de Galicia.
- Ordás A, Malvar RA, Ron AM 1994. Relationships among American and Spanish populations of maize. *Euphytica* 79:r49-i6i.
- Pérez García XM. 1982. Omillo en Galicia: un estado da cuestión. *Revista Gallega de Estudos Agrarios* 7/8:87-104.
- Sánchez-Monge E. 1962. Razas de maíz en España. Ministerio de Agricultura, Madrid.

Tabla 1. Variedades conservadas en la Misión Biológica de Galicia en 1930 y número de líneas puras de cada una de ellas.

Variedad	Procedencia	Nº de líneas
<i>Amarillas:</i>		
H	Santiago	51
166	Arbo (Pontevedra)	3
167	Orense	7
97	Santiago	7
182	Curro (Pontevedra)	7
169	Longfellow (Henderson)	11
170	Extra Early (Henderson)	3
<i>Blancas:</i>		
139	Brión (La Coruña)	2
H bl.	(H x Var. 153) sel. bl.	18
173	Arcade (Pontevedra)	18
172	Large White (Henderson)	33

Tabla 2. Composición de la colección de variedades de maíz conservada en la Misión Biológica de Galicia.

Clase	Núm.
Americanas	18
Gallegas	76
Razas españolas	47
Resto de España	35
Otras	27
Pop	13
Dulces	20
Total	236



# Teatro Amador. ¿Por que?

Rosa E Gantes

Semella fácil a resposta. Un motivo para a acción colectiva e cultural, o pracer de comunicarse con os demais, unha forma de liberación, un achegamento a literatura, a outros universos ... ou simplemente un divertimento. Até aquí, razóns dabondo para facer teatro.

Mas quen pasou pola experiencia, pasou pola responsabilidade e o traballo de seleccionar unha obra, pola dificultade de aprender o texto entre as horas do traballo, estudo ou lecer, a procura do seu personaxe, os ensaios en horas roubadas ao descanso, á familia e aos amigos, as interminabeis repeticións e erros que irritan, o medo da estrea .... E que dicer da falta de medios, apoios, locais ... ?

Poderíades dicer : "en asuntos de teatro, os deuses estiveron sempre presentes".

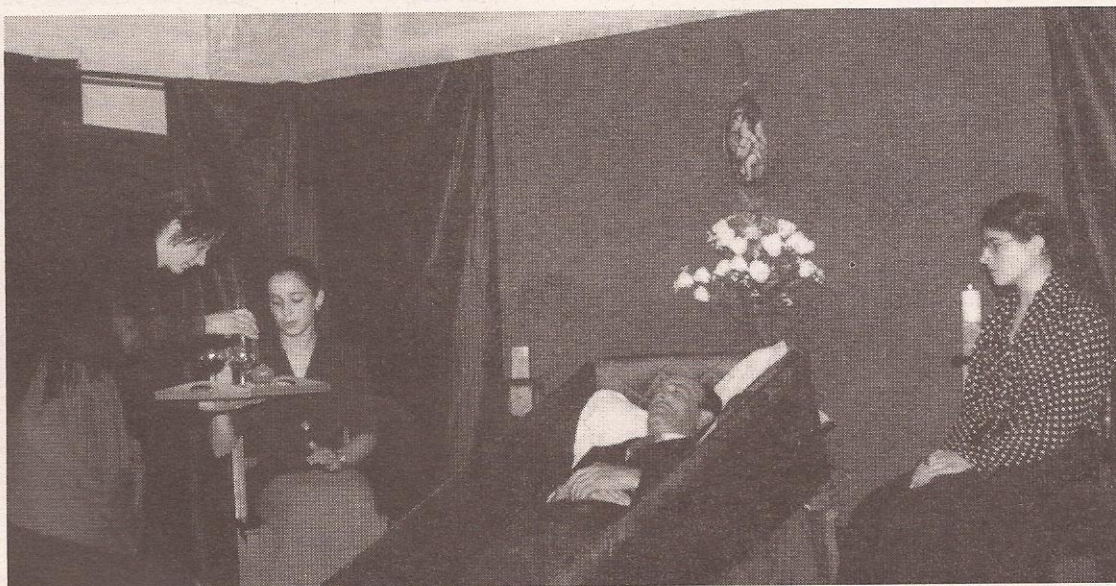
Ou talvez empregariades o dito "hai amores que matan" En fin ... o certo é que, pese aos sacrificios e atrancos sempre hai quen, por levar a contra, practica un Teatro Amador.

E Meiro non podía ser unha excepción. En terra de xentes inxeadas, non podían faltar amantes do teatro. Hai aproximadamente tres anos a Asociación Sociocultural, Deportiva e Xuvenil de Meiro botaba a andar un grupo que hoxe leva o nome de Simalveira.



Cravos de prata

A estrea fixose con a obra "Cravos de prata" no ano 2.000 e actualmente teñen en cartaz "Noites de lixo" que consta de 4 obras curtas onde se trata este tema desde diferentes ópticas. O contacto e intercambio con outras asociacións culturais lévaos a actuar por diferentes lugares, chegando até mesmo a Portugal. E aínda que sempre hai pesimistas (ou realistas que ven as dificultades a que se enfrentan), coido que a actividade teatral de Simalveira, sexa irregular, sexa interrompida ou sexa imperfecta, seguirá adiante contra vento e marea. As razóns de por que? Elas e eles saberránno.



Cravos de prata



## Parrafada do millo corvo

Seso Portela

Ola, veciños de Meiro. Eu son o millo corvo e qué-rovos falar un pouco de como me vai.

Eu estou ben, pero preciso de moitos coidados, sobre todo, de que me sementen, logo de que me cavén e me atenden; podendo ser, eu non quero nin herbicida, nin mineral, ¿entendedes non?. Pois ben, tamén penso de que o que se fai comigo non é de ninguén. Penso que debiades de vir todos, e si non todos, máis que os que vides.

Eu debo de ser o orgullo da aldea; aquí foi onde me recuperastes e sei que dúas veigas entre todos non toca a nada.

Xa sei que todos os veciños tedes moito que facer, pero poñéndolle un pouco de vontade sementades tamén estas dúas veigas das cales come moita xente e xa se empeza a falar de min en todo o Morrazo.

Xa sei que somos unha aldea pequena, pero si vos unides todos seguro que o levades mellor.

Veciños, Meiro, segundo conta a historia, foi un lugar de paso, non hai mais que ver a estrada de San Antoniño que ía por Piñeiros a Paradela, a chamada estrada de Cabalos.

Non ano 1934 visitannos políticos coma Castelao que deu un mitin na encrucillada de Quintáns. Lémbrome de aquel día, facía frío, aquel excelso home interrompe o discurso para reparar na paisaxe das chemineas fumeando, mentres os fornos cocían o pan. Castelao continuou a súa laboura engaiolando os soños de moitos daqueles que nos xuntamos para recibilo e rematou cunha frase rotunda: “estoulle arrastrando polo rabo á burra e a burra zorrégame patadas”.

Tamén no Morrazo nomes de lugares que identifican a familias e que son toda unha riqueza do noso contorno máis próximo. Con todo o meu respecto, contovolo deste xeito, por exemplo: 1ª a Casela, parte norte de Meiro, da lugar a Segundo, Manolo, Juan,

Luisa, Pepe, Xerardo, Julio, Pancho, todos da Casela.

2º a Cova: Manuel, Pepe, Emilia, Paco, José, Tucho, Segunda, Eugenio, todos eles da Cova.

3º Quintáns e aí estaría Paco, Milia, Luisa e Manolo ós que lle pode engadir tamén o-a de Quintáns.

4º Tomadiña: José, Son, Carmiña e os máis novos, Rosana, Martín e Mito, a todos eles e elas engádeselle “da Tomadiña”.

5º Casanova: Ramona e Nando que levan o engadido “de Casanova”.

6º A Plasa: Carmen, Julia, Angeles, Miguel Salvador e Víctor engandíndolle “da Plasa”.

7º O Ruso: aí temos a Manuel que toda a aldea o coñece como Manuel o Ruso.

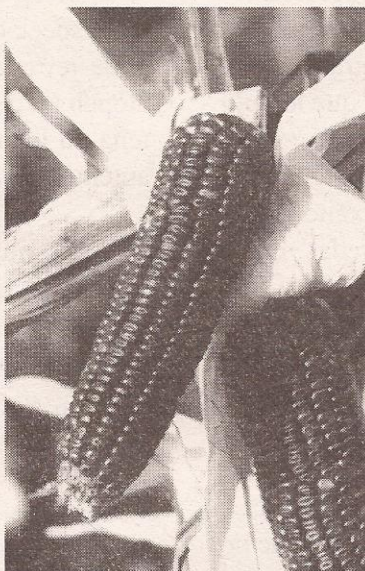
8º Montinho, identifica a Manolo e a súa irmá Emilia.

9º Cuita, parte alta de Meiro, onde se coñece a Carmen, Pancho e Mérita, nomes que se completan con... da Cuita.

10º A Cachadiña da nome a unha familia grande: Pepe, Juan, Carmen, Fita, Manolo, e todos os fillos deste que siguen levando o mesmo engadido, sobre todo os da señora Carmen.

Bueno, veciños, outro día botaremos outra parrafada dente Meiro, sen ánimo de molestar a ninguén; así vir todos-as a coidarme, organizádevos, Eu estouvovos esperando.

Un sachaso cada un.



Empalleirando.



# Familia e lectura

José Ramón Iraola

Hoxendía son moitos os pais que piden fórmulas máxicas para espertar nos seus fillos o desexo lector. Ás veces son pais concienciados e informados sobre os intereses lectores na infancia e, incluso, preocupanse por coñecer a bibliografía máis axeitada pero, nembargantes, o que verdadeiramente necesitan é dar coa pócima máxica, coa pedra filosofal que lles asegure que os seus fillos/as sexan uns grandes lectores, entendendo como lectores aqueles que len por pracer, aqueles que aman os libros coma a persoa amada. A este lexítimo desexo os profesionais da lectura sempre responden do mesmo xeito: “non existen fórmulas máxicas, pócimas segredas, beberaxes nin sortilexios que poidan converter unha persoa en lectora”.

Esta conquista só é posible con esforzo, convencemento e persistencia tendo en conta que, ademais, cada neno/a é un universo diferente e que para iso non serven estratexias colectivas, senón individuais e que, por outra parte, como sinala Daniel Pennac no seu magnífico libro “Como unha novela”, o primeiro dereito do lector é o seu dereito a non ler. Ler non é unha obriga. O ler como o amar non admite imperativos. Non obstante, se se quere acadar o obxectivo, a familia debe asumir un papel protagonista.

A mellor maneira de facer os teus fillos/as lectores é que te vexan ler, ler con eles compartindo lecturas.

Os fillos/as que teñen a sorte de que os eus pais os senten de xeonllos e lles dediquen tempo recreándose nas imaxes dun conto xamais o esquecerán. É posible que moitos pais perderan os hábitos lectores ou, sinxelamente, que nunca o foron pero si existe un desexo real de colaborar na formación dos seus fillos/as, estes pais poden descubrir ou redescubrir o pracer da lectura.

O ser humano é o único animal que necesita que lle conten historias. ¿Quen non ten un recordo da súa avoa contándolle historias á beira da cama antes de durmir?. É a tradición oral que transmite a herdanza cultural.

Ler é unha grande aventura que comeza na nenez e non se acaba nunca. Pero ler por amor á lectura non se improvisa.

A arte de ler non se adquire nun momento concreto da vida, senón gradualmente. Como di Borges “todas as cousas son palabras”.

Non hai que desesperar; os resultados case nunca son espectaculares ou inmediatos. Pero o que si se pode levar desde o seo familiar é que os nenos/as atopen un clima favorable nun contorno onde o libro teña un lugar preferente e a relación con el sexa de auténtica paixón, de auténtico amor.

Neste mundo, onde a tecnoloxía e os seus acólitos son os que marcan a pauta do mesmo, ben vén facer con esta proclama de Aldoux Huxley na súa obra “Un mundo feliz”:

Hai quen non pode  
imaxinar un mundo  
sen páxaros.

Hai quen non pode  
imaxinar un mundo  
sen auga.

Polo que a min respecte  
son incapaz de  
imaxinar un mundo  
sen libros.



# III Degustación do Millo Corvo. Pregón

Arturo Sánchez Cidrás

Un saúdo para os representantes do Concello de Bueu. Asociación convocante, veciños de Meiro, Portela, Ermelo e a todos aqueles que das distintas zonas nos acompañades hoxe nesta IIIª Edición da Degustación do Millo Corvo.

O millo, a pesar de ser unha das plantas máis domesticadas e evolucionadas do reino vexetal, segue a ser un misterio aínda agora no século XXI xa que, a diferenza do millo miúdo e demais cereais do noso continente, non se coñecen variedades silvestres que dean testemuña da súa verdadeira orixe.

Este millo alá polo ano 1618 aparece polas terras do Morrazo, e en menos dun século chega a domina-la produción de gran (92%) e a trastoca-los cultivos ata entón propios da zona como era o millo miúdo (desaparecido das plantacións), o centeo (co 6%) e o trigo (co 2%), etc.

No asentamento rápido do millo "gordo" (que así se chamaba) influíu, entre outros factores, o grande volume das colleitas por superficie plantada, co angadido do aproveitamento para forraxe, e de ter, ó mesmo tempo, cultivos como as fabas, botefas, calacús, cabazas...

Mais agora o que aquí nos xunta é o MILLO CORVO do que quixera contarvos unha pequena lenda que dende máis aló do atlántico nos chega polo camiño que hai centos de anos percorreu o millo para chegar ata nós. Lenda que pertence ó pobo mais (este pobo tan ben estudiado polo noso conveciño Jorge Santos García), que fala sobre a selección (antropoxénica) realizada por esta nación indíxena con millo:

*"a Nai do Millo cambiou a súa forma de pomba e adoptou á forma humana; presentoulle a un rapaz ás súas cinco fillas (que simbolizan os cinco cores sagrados do millo: branco, vermello, amarelo, moteado e azul-escuro. Como o mozo (que representaba ó pobo maia) tiña fame, a Nai do Millo doulle unha ola chea de tortas e unha cunca chea dunha bebida feita con fariña, auga, froitos... (o atole); mais el non cría que iso puidera saciarlle a súa fame, pero as tortas e a bebida renovábanse maxicamente cada ano, de maneira que non era capaz de acabalos. Logo nun tempo a Nai do Millo pediulle que escollera a unha das súas fillas e o mozo tomou á Rapaza do Millo Azul, a máis bela e sagrada de todas..."*

*Os anciáns contan que a Espiga Azul escura tivo multitude de fillos e*

*foi moi feliz, máis unha vez que ensinou ás persoas todo canto sabía sobre o millo, moeuse así mesma e desta maneira a humanidade soubo dos riquísimos preparados que so podían facer cos grans de millo".*

Neste relato pódese ve-la importancia que se concede á Rapaza de Millo Escuro xa que (xeneticamente) é a única que amosa unha forte produción de pigmentos (que se poderían explicar o través da sínteses de antocianinas na aleurona) capaces de satisfacer as necesidades deste pobo e facer das tortas escuras, as máis deliciosas.

Na nosa zona a esta variedade de millo, de cor negro-azulada, chamámoslle *corvo*, e se este tiver mestura con branco nomeámolo como *millo pego*, ambos nomes pola súa identificación co cor destas aves. O gran corvo ten a peculiaridade de gozar dunhas características que permiten a súa mellor adaptación a terreos duros, de condicións adversas para o cultivo cerealístico (ser un millo escravo), polo que foi un cultivo de transición, unha barreira natural que o campesiño establecía entre os terreos bravos e os terreos de cultivo.

Cando apareceron as sementes híbridas, aqueles homes e mulleres que se tiñan beneficiado durante xeracións das características dese gran negrento, decidiron conservalo, sementando un pouco en leiras pequenas -*as cortiñas*-, co fin de manter, queizais inconscientemente, ese ben xenético do que eran propietarios. Pero, ademais, o cultivo aparece vencellado estreitamente con determinadas prácticas gastronómicas que tamén axudaron a que perdurase o tempo: a súa fariña era necesaria para a realización dun modo tradicional das chourizas e filloas de sangue de porco, da bola de Nadal, etcétera. Retomar aquí os desexos, xa



Corta e empalleirado. San Antoniño (Meiro).



expresados o ano pasado, neste mesmo evento, polo profesor Castro de que unha programación máis axeitada e compartida polas xentes da zona permitan que a partir dos preparados co millo corvo estes poidan ser fonte de traballo, ingresos e riqueza para as xentes do lugar e proxección do noso pobo no exterior. Nesta liña, permitídemme a licencia, e pensando na importancia que tivo no seu momento o slogan das tres **Bs** (bo, bonito e barato) agora cambiaríamolo, para Meiro, polo dobre ou das 6 Bs: **Bola de porta aberta, Bola de Noiteboa, Bola do lar, Bolo do pote, Bailarinas** (de codia de pan duro) e agora **Bica** de MILLO CORVO.

Este millo que ó pobo maia (que tiñan máis coñecemento que ningún outro do millo) lle pareceu o máis sagrado e grato entre nós estivo esquecido ou infravalorado. Polo que o millo corvo que aquí podedes degustar ten a súa orixe no rescate, case gran a gran, a través das aldeas e lugares da comarca, que os membros da Asociación Sociocultural e Deportiva de Meiro, coa axuda dos veciños, fixeron nos últimos anos. Polo que quixera destaca-la transcendencia non só da recuperación etnográfica dunha labor tradicional senón tamén deste esforzo colectivo que é o de dalo a coñecer e degustar a todos vostedes. Pero eles aínda van máis alá, preséntano como un valor cultural e como unha clase práctica para centos de rapaces deste concello e doutros centros da comarca. Actividades estas arredor do millo, e eu podó aseguralo, gusta e atrae ós rapaces e mestres resultando unha experiencia que non esquecerán facilmente.

Entre a multitude de aspectos positivos que poderí-

amos engadir diría que tamén se sementa e preserva a riqueza da linguaxe e o crecemento do noso vocabulario: *peladura, leiva, millarada, restevreiro, constáns, follaco, baruto* (cribo con trama grossa), *xirgo* (con trama fina), *farelo* (cascariña), *ampilladeira* (culler de madeira), *moega, taleiga, embolar* (embolarse a moa), etc. etc... dan boa testemuña delo.

Outros máis simples como que a tradición e modernidade mestúranse en Meiro: Os nenos veñen en autobuses para leva-las espigas montados no carro que con forza arrastran Cabano e Jallardo.

Quero rematar dando gracias ó labor das xentes de Meiro, Portela, Ermelo, Beluso, ... e sobre todo ós membros da Asociación Cultural e Deportiva de Meiro, que son os verdadeiros artífices de que o gran do millo corvo que eles sementaron no corazón de todos nós xermole en fermosas espigas que debulladas, enmuiñads e enfnadas cada días das nosas vidas sacien as fames de cultura dos nosos fillos e con esta fartura do pan escuro queiran e respecten cada vez máis a súa Terra.

Gracias Victoria. Gracias Sesó, Yolanda, Sandra, señora Pepa, señora Carmen,... e todos aqueles que facedes posible isto. Gracias Meiro e gracias a todos por escoitarme.



Empalleirado do millo corvo. Meiro, 1999.



## Camiño do Estripeiro

Este camiño vello supuso a principal vía de comunicación entre Bueu, Meiro, Hermelo, Moaña... naqueles tempos nos que aínda o asfalto non dera paso a estradas de percorrido diferente a estes viais. Polas súas características este sendeiro é de grande interese etnográfico, turístico e cultural. Conta no seu percorrido cunhas laxes nas que tralo paso do tempo quedaron as pegadas dos oficios dos nosos antergos (carreteiros), como así o demostran os fondos surcos que os carros foron deixando nas laxes, tamén conta no seu percorrido coas enxurreiras que canalizaban a auga da chuva en época de invernia.

Hoxe en día este vial está asulagado polos escombros xenerados pola demolición da Fábrica de Attilio Gaggero (antiga fábrica de conservas de Bueu).

Mediante falsas promesas de mellora do camiño os rexedores municipais confundiron, convenceron e incluso enfrontaron ós vecinos desta aldea buenense; en realidade o que pretendían era buscarlle saída ós escombros que estaban a xenerar nese momento as distintas obras que se viñan realizando no Concello de Bueu.

Foi a finais do ano 2000 cando se comezaron a sufrir as consecuencias do selado do vertedoiro municipal de

Castiñeiras (Bueu), que deixaba ó concello sen un lugar onde depositar os escombros.

Aproveitando a boa fe duns cantos veciños da zona rechearon o camiño con ferros, latas, cables, sanitarios, etc.

Ante a denuncia pública desta actuación municipal mesmo se respostou cun amago de carga policial.

Tódolos vecinos somos conscientes que había e segue habendo outras obras máis importantes que facer na aldea, antes que verter escombros no antigo vial máis importante de comunicación de Meiro con Hermelo.

A Asociación Sociocultural, Deportiva e Xuvenil Meiro intenta que parte da nosa historia esté presente e permaneza para futuras xeracións. Con este obxectivo, a asociación presentou a finais do ano 2000 unha serie de escritos de denuncia diante dos organismos oficiais (Concello de Bueu, Consellería de Medio Ambiente, Consellería de Patrimonio, Consellería de Cultura e Turismo...) duns verquidos de escombros nun camiño do Concello de Bueu, o camiño do Estripeiro.

¿Onde está a responsabilidade das Administracións?  
¿É que o esforzo dos nosos antepasados só merece basura?



Trozo Camiño do Estripeiro. Laxe con rodeiras.



# Meiro corvo

Belarmino Barreiro Rosales

“ Meiro, en Buéu (sic), nunha ladeira na que a auga semella manar e correr por todas partes (1)”, en palabras de don Eligio Rivas Quintas para quen se trata dun hidró-nimo de raíz preindoeuropea: “auga, auga parada que rezuma”. Para Frai Martín Sarmiento (2), un lugar e un dos coutos da parroquia de Santiago de Hermelo a quen renta foralmente comprensivo das paraxes de “Tras Outo, Quintáns, Filos, Solinos, Outeiro, Casal Gordo, Currás e Portela”. E así poderíamos ir contrastando perspectivas dun lexicógrafo, xeógrafo, historiador.... E que Meiro ante todo son as súas xentes en expansión, as súas implícitas leccións emprendedoras ós demais no contexto do municipio de Bueu. Hai uns anos nin tan sequera se celebraba o San Antoniño, ó parecer debido a unha poboación prematuramente envellecida e ós tráxicos aconteceres do mar. Mesmo houbo un tempo que chegaron a ser enterrados directamente no cemiterio sen pasar pola igrexa parroquial cando morrían. Debía cadrar coa época na que o Concello cortóulle-la auga do curso do río Frade para leva-la ó embalse do Castrillón quedando secanos os muiños e sen darlles abastecemento ás súas casas aínda hoxe: “ que vos queriades partir e fillar aquela devesa que está en Castrillón e no couto de Bueu, a qual devesa é do dito moesteiro, ende vos eu fronto por este notario, que esa devesa, que a non filledes nen partades...” ( 3 ).

Semellando manar auga por todas partes e onde hai auga e esterco din os vellos, hai froito, semella que froece a iniciativa dos seus veciños, en especial a asociación sociocultural, deportiva e xuvenil da Aldea de Meiro como lles gusta referirse e á volta dun lustro isto non é o que era: pola iniciativa e tesón dos seus membros, este pago do rural buenense conta con local de reunións trala rehabilitación da casa vivenda do mestre, eira vella, festival do rural rock, a concentración da bicicleta, a filloadá, a actividade de recuperación etnográfica do millo corvo

destacando a participación veciñal e dos colexios nas etapas de produción maila semana de muiñada que congrega no Canudo a xentes limítrofes da comarca rematando no encontro degustación que amais provoca a aparición desta publicación. Toda unha concatenación de cultura comparada que por se fose pouco, en breve formará parte dos doseis da axencia de lectura de nova constitución. Todo este esforzo colectivo non suficientemente valorado nin atendido vese reforzado pola circunstancia de ter que facer fronte a aqueloutros que créndose en posesión absoluta da verdade e patente de curso tratan de mengualos logros nunca imaxinados por eles. A cultura do engulir en vez de engulir cultura que se preconiza agora e se é a costa dos recursos públicos da colectividade mellor. “ Muito se come, muito se aforra”, dicía unha vella de Cela a quen tiñan por toliña cando vía a suorosa adega da súa casa pobre chea de homes bebendo e crevando nocés con pan de millo na proba do viño novo polos especialistas. E que técnicos húboboos sempre e sempre haberaos, senón que llo falen ós do camiño do Estripeiro, do Soutiño ou do Pradorrío, ós dos túmulos da tomada de Martínez, Alfar dos Tapias, salazón de Montero Ríos, ós da Praia, Figueirón e Roiba e como do honradamente ganado a metade tena o demo ós da sala permanente adicada ás musas e medusas. Meiro segue a ser corvo, non escoites ás sereas, non hai corvos brancos.

Torre de Cela, marzo e dezaseis de dous mil dous

(1) RIVAS QUINTAS, Eligio.- Toponimia de Marín. Verba, anuario galego de filoxía. Anexo 18. Secretariado de publicacións da Universidade de Santiago de Compostela, Vigo 1982.

(2) SARMIENTO, MARTÍN.- Viaje a Galicia de 1745. Ms. Edición de José Luis Pensado en Acta Salmaticensia, Filología y Letras, 88. Universidad de Salamanca, 1975.

(3) SARMIENTO, MARTÍN.- Catálogo de voces y frases de la lengua gallega. Ms. Edición de José Luis Pensado. Serie Obras lingüísticas del Padre Sarmiento II. Acta Salmaticensia, filosofía y Letras, 72. Universidad de Salamanca, 1973.



Sementeira na Arriba. Meiro, 1999.



## Os Anfibios

Pichi

Dende hai máis de 300 millóns de anos, Galicia e en xeral, todo o noroccidente ibérico conservouse como unha porción de terra firme emerxida das augas do mar e rodeada a súa vez, de terras asulagadas, feito este que unido ás diversas oscilacións climáticas a través do tempo fíxo que apareceran por estes lares unha serie de especies animais vertebradas, chamadas comunmente **anfíbios**. Acostumados a vivir entre a auga e a terra,

son "os avós" dentro da fauna vertebrada terrestre e o Morrazo como parte das Rías Baixas e grazas ó seu bonante clima oceánico, suave e húmido, fai que reúna unhas condicións inmejorables para estes animais, que dependen en sobremaneira da temperatura exterior (**termofilia**). Na comarca existen trece especies das dezaseis que coexisten en Galicia e encadradas nas máis de 2000 coñecidas no planeta, moitas delas tropicais. Divididos en dúas Ordes principais: a dos **Urodelos** (píntegas e pintafontes), de corpo alongado, a catro patas e con rabo e a dos **Asauros** (ras e sapos), de corpo máis-curto, goso e sen rabo; respiran pola pel, núa e porosa e por pulmóns mais cando son cativos, en fase de larva ou cullerón, onde son moi distintos dos adultos, viven completamente na auga e respiran por branquias e despois, tras unha fase de metamorfose, cambian drásticamente o seu físico, especialmente os atiuos, para vivir xa en fase semi-acuática ou plenamente terrestre. A Reproducción e ovípara agás a *pípilega común* (*Salamandra salamandra*) que é ovovivípara. O seu hábitat soen ser charcas, regos, fontes, lagoas ou vellas presas de rego das veigas ou comareiros. Debido a que a súa fase de actividade diaria é polo normal nocturna e que o seu período reproductivo soe ser de Inverno-Primavera, para o cal se desprazan dunhas zonas a outras para procrear, moitas especies morren atropeladas o atravesalas estradas ou vellos camiños. A súa alimentación é básicamente insectívora, polo que representan unha importante función na rede trófica e son dun efecto moi beneficiario para o agro e os culti-

vos, feito polo cal no Reino Unido era tradición mercadealas para o control de plagas, feito este último que asimesmo nolo teñen asentido sen ir máis lonxe, algún veciño pola zona de Hermelo. Polo contrario para outr@s veciñ@s desta comarca existe como unha especie de "maldición", pois din que estes animais botan pola boca "airadas", que producen grandes males ó ser humano, para o cal o único remedio é "o sacrificio, espeto e queima" do animal, que soe ser a *píntega ou o sapo común* (*Bufo bufo*). Basado en "vellos mitos e creencias" esto non deixa de estar moi lonxe da realidade, pois realmente a presenza destes animais é totalmente inofensiva para o ser humano e o único que sucede é que estas dúas especies descritas, conteñen nas parótidas, dúas glándulas que secretan un líquido leitoso, tóxico e irritante que utilizan como autodefensa ante o ataque doutros animais. Se por casualidade, os colledes nas vosas mans, lavádeas despois con abundante auga, pois pode ser irritante no contacto coas mucosas ou cunha ferida aberta e chegado o verán, ó igual que co restante das outras especies, si podedes prescindir de tocálos ou manosealos pois á parte segregan outra substancia viscosa que utilizan como humidificante da súa pel, pois senón poden desecarse. Por último, a contaminación ambiental, a ocupación, desecación ou destrución das zonas húmidas e de ribeira están provocando que moitas especies de anfíbios estexan desaparecendo no mundo e outras en vías de extinción e o Morrazo non está desgraciadamente exento, onde por engadido existen varios **endemismos ibéricos** como o *pintafontes común* (*Triturus boscai*), a *dos regos* (*Rana iberica*) e sobre todo a *saramaganta ou "píntega rabilonga"* (*Chioglossa lusitánica*), endemismo do noroeste peninsular a nivel mundial. **Loitemos pola súa supervivencia.**

Grupo Ecoloxista Luita Verde Apdo 155-36940  
Cangas ou e-mail: [luitaverde@ole.com](mailto:luitaverde@ole.com).

Máis información de Luita Verde sobre anfíbios na <http://moana.patentes.com/natureza>.



# Meiro, aldea dos Faros

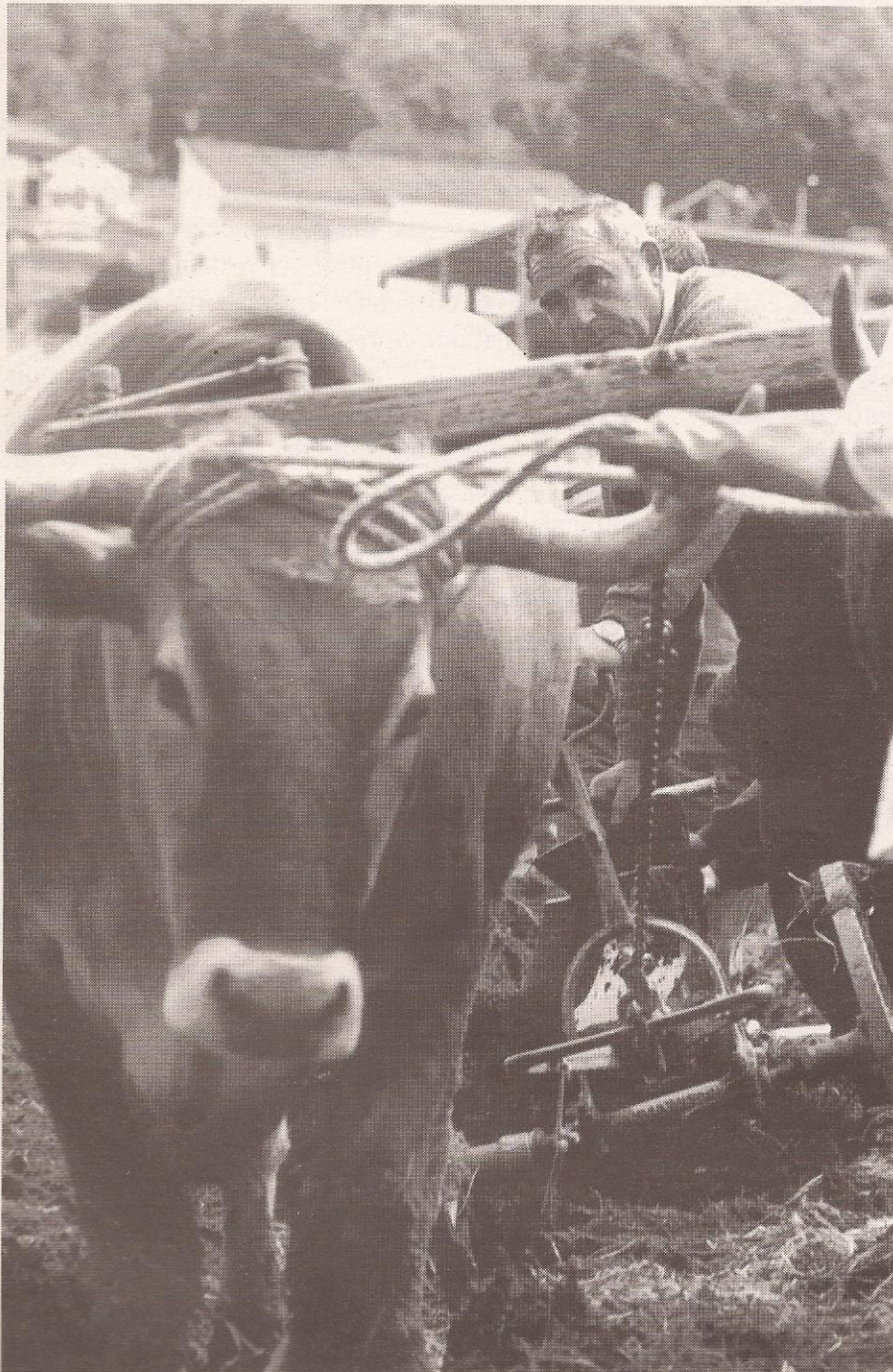
Xabier Castro

Onde o mundo se chama Meiro é un lugar onde a vida pode resultar razoablemente grata. Aldea de media montaña, ten Meiro unha orientación privilexiada que permite ós que aquí moramos beneficiarnos longamente do agarimo restaurador do sol. "É unha aldea moi sollosa", dicíame a mín, vido de fóra a parar nesta aldea (aínda que non de moi lonxe, pois nacín en Cangas), entre risas, e con sobrada razón, unha muller, co gozo de poder disfrutar desta aldea unha tarde de verán, sentada no peitoril do lago de Currás, onde adoitaban facer tertulia algunhas veciñas. E dicíamos no seu

fermoso galego entreverado de seseos e jeadas que é como aquí, e na maior parte da costa, comunmente se fala.

O inverno é levadeiro en Meiro, sen a afronta das frecuentes xeadas que aflixen a outras zonas. Aínda que en anos especialmente aversos en oscilacións térmicas como foi este, con todo preferible ó anterior en que os irados temporais concatenados non nos deron trégoa, o termómetro descende polas noites por baixo dos cero grados. Nas pozas, formouse por riba da auga unha espesa capa de xelo. Pero en termos xerais, dicíamos que o inverno está a ser bo. Só un vento rexo, asubiando coas curiseadas da choiva, nos vén a recordar de cando en vez que a natureza non está de ningún xeito vencida e pode en calquera hora tornarse implacable e fera.

O sol amósasenos pola mañá con preguiza, polo menos unha hora despois de que os máis madrugadores de nós cruzan por veces no barco a ría de Vigo ollando a enseada de Rande incendiada en ardente cor. Albiscamos moito mellor os solpores que os mence-res. É na hora da tardiña cando esoutro mar que temos enfronte e que se adentra diante dos nosos ollos polo menos en tres rías, como dedos azuis nunha luva verde. O espectáculo vólvese daquela impresionante, e produce unha sensación amable, moi pracenteira, capaz de amingoar as mágoas que todos nós poidamos ter. Conforme o sol se vai deitando no leito mol que envolve a Illa de Ons a vida nos ofrece a súa fàciana máis benevolente e doce, e a convivencia duns cos outros e de cadaquén consigo mesmo, semella docificarse tamén, facéndose máis indulxente e cálida. Poucos máis puntos de observación haberá como o que temos nós por residencia dende os que sexa doable ollar varias bocarribeiras en achegado irmanamento,





mercede ó enfoque transversal de que dispoñemos.

É Meiro unha aldea de faros. Meiro semella unha terra ensumida nun especial encantamento cando xa de anoitecida tres mariñeiros faros dan comenzo a un baile de lus. En especial a branca franxa do faro de Ons recorre árbores, rúas e casas, entrando mesmo nos interiores polas xanelas. Doadamente poderanse dexergar os nosos ensoños aboiando nesta lus inmaterial e pálda que algunhas noites fai esgrima coa lúa ou lle engade un novo matiz de misterio. E se fitamos ben para ela pode que vexamos as apreciadas, ánimas de veciños benqueridos que habitan sempre no corazón lembrador de todos nós e nomeadamente no dos que compartiron con eles a existencia. Persoas que xa non están con nós ollando a terra: Delfina de Mendes, Mília Tenoura, Carme a da Bousiña, Isabel (a de Constante), Juan de Quinteiro, o home de Carme de Cielo, e Euloxia Vilas Juncal, co seu nobre porte e a súa cordialidade constante, que vén de emprender o camiño dos faros hai aínda ben poucas lúas, sen dúbida para levarlles un molete da última colleita de millo corvo e as novas recentes a todos os demais veciños que aló estaban xa impacientes por coñecelas.

Variados faros estes, que lerian con todos nós polas noites dende as entradas das rías. É esta unha insólita paisaxe que tristemente estamos a perder, polo menos nunha parte significativa. Son tantos os eucaliptos que se están a plantar ultimamente, que coa súa soberbia altura conforman unha barreira que amingoa ou mesmo suprime o gozo desta vista, verdadeiro patrimonio natural e estético. Viría ben sementar mais especies autóctonas no noso bosque, como antes había, non en vano a venda de leña nas vilas próximas, que había que

levar moitas veces a pé, era unha das fontes de recursos para a nosa xente.

Meiro e os seus arredores contan con dúas árbores, protectoras, totémicas en certo modo. Marga Portela, pintora cunha extraordinaria variedade de rexistros plásticos, insólita maxia e abraiante potencial creativo, infórmame de que non lonxe na súa casa, preto da escola que por certo serve de sede á meritória asociación cultural que dirixe Victoria Martínez, unha muller activa e dinámica, que testemuña o relevante papel que desempeñan as mulleres na nosa localidade; avísame, dicía, da presenza dunha antiga e rexa oliveira. Na outra banda, remontándonos cara o monte, érguese a lanzal figura dun carballo centenario, de quen xa nin os máis vellos recordan a súa idade. As dúas árbores nos sinalan cal debiera ser o camiño a seguir no futuro.



# Os muíños de auga

Manuel Aldao

## CONCELLO DE BUEU

O concello de Bueu, asentado na ladeira norte da península do Morrazo, é unha franxa costeira da ría de Pontevedra, de aproximadamente 10 km. de longo por 3 km. de ancho.

Esta situación puidera levarnos a pensar en unha vila cáseque exclusivamente mariñeira, e nada mais lonxe. As tres parroquias que compoñen o concello contan con ricas terras de labor que ata a década dos anos sesenta eran explotadas na súa totalidade constituíndo a despensa do municipio, e practicamente autoabastecendo as necesidades agrícolas e hortícolas. No Real de Legos do Interrogatorio de Ensenada (1.752) define a xente de Bueu como: *'Marineros y labradores ... que la mayor parte del año se ocupan de la labranza y cultura de sus haciendas, como los demas labradores'*

Esta cita, preséntanos a un Bueu fundamentalmente agrícola e gandeiro, testemuña de deste feito, eran as feiras de gando e mercados que se celebraban os xoves e domingos, e testemuña evidente son os OITENTA E UN MUÍÑOS, que aínda moian na década dos anos sesenta.

## OS MUINOS DE AUGA DO CONCELLO DE BUEU

O concello de Bueu é regado por infinidade de cativos regatos, e afloracións de augas que contidas en pequenos encoros, (lagos), son utilizadas para regar as veigas e os campos, pero a beira dos catros ríos máis caudalosos aséntanse estes muíños obxectivo desta demanda de axuda.

Os muíños destes ríos e regatos, case que sempre están asentados en lugares afastados e de difícil chegada, mais a frondosidade de aqueles paraxes, a auga discorrendo mainamente, ou caendo en forte torrenteira, as cativas cadeiras que lle arrancan harmoniosos sons, as pequenas pontes, as canles rematando no canizo, aquel rumm... rumm... da móa, compasado polo cantaren cacarexo, apropiada e típica construción, que escondido entre o ramaxe completa harmonicamente o paisaxe; cando se recorren os carreiros que zurendo o regato lévanos de muíño en muíño exercen un encanto máxico que enche de paz.

Destes muíños, pouco se pode afondar na súa historia, pois non se trata de eses grandes muíños illados que centran sobre eles a moenda de toda unha zona. Non, estes son moitos, e están espallados inzando os ríos e regatos. Nembargantes cumpre telos en conta xa que eran parte importantísima no ecosistema da familia rural galega, e foron peza incuestionable no desenvolvemento e rexurdimento do noso agro

## UN POUCO DE HISTORIA

Dende que Triptolemus inventou o arado, e coñeceu a calidade alimenticia dos cereais, para as persoas e animais domésticos, atopamos o muíño en todas as comunidades con xeito de vida en réximes agrícolas.

Nos comezos utilizaban sinxelos morteiros nos que esmagaban o gran, mais pasando polos muíños de man, "mola manuaría", e os movidos por bestas, "mola jumentaria", chegamos os muflos de auga, "mola acuaria", que nun principio eran de eixo horizontal. Ata fins do século III non hai constatación do uso do muíño de eixo vertical; anque xa Lucio Vitruvio, inxeniero romano do século I da era cristián, na súa obra "Construccións Hidráulicas", presenta o esquema do muíño de auga de eixo vertical, tal como chegou a nós a través dos séculos.

Na Biblia, atopamos a cotío citas alusivas o muíño e o seu uso, e para aquela xente, era instrumento tan necesario para o desenvolvemento das súas vidas, que é no Deuteronomio (XXIV-6) onde atopamos as palabras máis fermosas dedicadas a él, di:

*"... no tomarás en prenda las piedras del molino, ni la de arriba ni la de abajo, pues sería como tomar en prenda la vida ...."*

A importancia do muíño no campesiñado, tanto no desenvolvemento económico como social, faino estar presente e ser obxecto de tratados en todas as antergas lexislacións e foros, tales como: Foro Vello de Castela, Foro Real, As Partidas, Foro de Aragón, Foro de Navarra, en Cataluña o Reconquerunt Proceres, etc.

Cando no ano 1.963 se fixo a recompilación do Dereito Foral de Galicia, que eliminou moitas disposicións anacrónicas e carentes de uso; pese haber comezado xa o devaldo dos nosos muíños, aínda tivo en conta o réxime de *"muíños de herdeiros"*, os máis frecuentes na nosa zona, e limitou a partición máxima da propiedade do muíño a 6 horas de moenda.

## ANTIGÜIDADE

Todos os muíños do concello de Bueu, son pequenos, "patarelos", e fundamentalmente feitos para moer millo, "negreiros", anque algún deles ten dúas moas, e en ese caso una delas era para moer trigo e centeo, "albeira".

O millo, traído das Américas por D. Gonzalo de Castro en 1.604, entra en Galicia por Mondoñedo da má de Dona Madalena de Luaces, esposa de D. Gonzalo. Pouco, a pouco, esta calidade de millo, coñecido entón como "millo gordo", foi espallándose por toda Galicia, mais non alcanzou apoxeo ata mediados do século XVII. Ata aquí, os cereais coñecidos era o centeo, a cebada, e o painzo, chamado despois "millo miúdo" para distinguilo do millo traído das Américas.

O cultivo destes cereais, era en cantidades que non xustificaba tal abundancia de muíños. Mesmamente a colleita de painzo, non debía de ter gran entidade. No Códex Calixtinus (1.140), cando describe os froitos que o peregrín vai atopar en Galicia non nomea o painzo, di: "abunda el centeno".

Sen dúbida, foi o expandemento do novo cereal traído das Américas, "millo gordo", o que promoveu o rexurdi-

mento do campo galego, rexurdimento o que vai emparellado ó crecemento demográfico das comunidades rurais e o inzamento dos muiños nos nosos ríos e regatos.

A falla de documentación, é unha constante na historia dos nosos muiños, que como outros moitos bens de comunidades réxense por leis consuetudinarias, este vacío documental dificulta a determinación de datas exactas, sendo as referencias mais firmes as datas dos cupos de bens nas particións de herdanzas. Nun aforo de bens pertencentes a D. Fernando de la Rúa Freire, que foi cura párroco de San Martiño de Bueu, aparecen referencias a muiños de Bueu con data de 1.680, sendo estas as mais anterigas atopadas.

No Interrogatorio do Marqués de Ensenada (1.752) pregunta 14 "Molinos harineros", referente o concello de Bueu di:

Bon: 8, Bueu San Martiño: 37, Cela Santa María: 43

Un número que coincide cos inventariados a día de hoxe, pois temos constancia de que algúns desapareceron, dende aquelas datas.

O Dicionario Geográfico de Pascual Madoz, (1.846), loxicamente mais impreciso co Interrogatorio de Ensenada, o facer a descrición industrial dos concellos do Morrazo; o referirse a Cangas, Marín, Moaña, e Vilaboa, fala de "... *muchos molinos harineros...* ", soamente o falar de Bueu nomea "... *9 molinos harineros...* ". Na descrición por parroquias, anque sen axustarse a realidade, e un pouco mais preciso, pero para Bueu cita solo como parroquia con muiños Santa María de Cela, con 8 muiños.

## MUIÑO

Con este nome referímonos a construción que comprende todo o conxunto.

Son unhas construcións pequenas de 6 a 7 metros de largo e de 3 a 5 de ancho. Construídos en perpiañ o ou mampostería con paredes de ata 65 centímetros de grosso, normalmente dunha sola planta. Non se considera planta esa cavidade soterrada con saída o río chamada bodega. O tellado dunha sola pendente e tella do pais. Porta de entrada dunha sola folla e case sempre situada nun dos lados curtos da construción, pegada a porta, e a unha altura mais menos de metro e medio, todos os muiños presentan unha pedra saínte en meseta para pousar o saco, -pouso, pousadoiro-.

Nunha das paredes unha pequena fiestra, que non soe ser mais que a falla dunha pedra na parede.

Nestes muiños non se da a circunstancia de que sexan a vez vivenda do muiñeiro, anque algúns, moi poucos, sufriron certa transformación e foron adaptados para este mester.

Nos ríos e regatos de Bueu, aténdonos o xeito de producir a forza da auga para mover o muiño, atopámonos con tres tipos: Muiño de cubo vertical, muiño de cubo inclinado e muiño de canle.

Os muiños de cubo, levan este recipiente que almacena a auga e que logo sae con presión pola sateira e produce o movemento do reducio.

No muiño de canle, o chegar a auga o muiño, provócanlle unha baixada súpeta para que colla velocidade, e é a velocidade da auga a que xera o movemento do reducio.

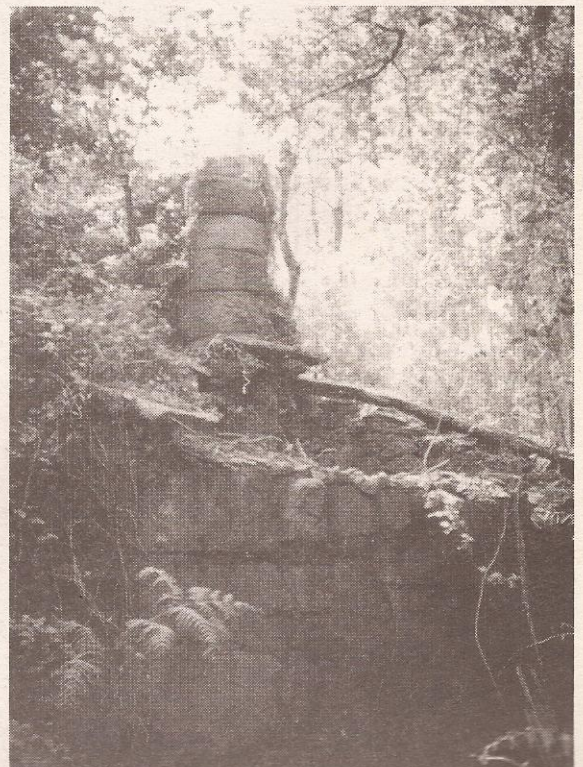
## LEXICOGRAFÍA DO MUIÑO

### DENOMINACIÓN DE CADA UNHA DAS PARTES

1. RIEIRO, Ponte, Porca
2. PENAS, Concas
3. BODEGA, Cabouco, Ortego, Sarteo, Sartén
4. REDUCIO, Rodicio
5. TOUZO, Regatón, Vara, Arbo, Troulo, Touce
6. GRELO, Aguillón, Poreo, Peaña
7. OBRADEIRA, Porca, Ovo, Ra
8. PARADEIRA, Paradoiro, Billa, Enfesta, Espeteira, Pechadoiro
9. SATEIRA, Bucil, Canela, Billote, Canal
10. MORDAZA
11. CUBO
12. CRUCETA, Aliviadoiro
13. GARDAPO
14. TREMIÑADO
15. PE, Moadabaixo, Pedrafixa
16. MÓO, Móa, Capa, Volandeira
17. CACAREXO, Traque, Tinsidoiro, Tarabelo
18. BUXA
19. OLLO
20. LOBETE, Barrón, Levante, Veo, Lobeto
21. SEGURELLA, Segorella, Seborella
22. QUENLLA, Caneta, Odella, Cangalleira
23. MUEGA, Moega, Tamaia
24. PARADELPIA, Complemento co número 8
25. CANIZO, Gradicela, Gradeillo, Grade
26. CANLE
27. VARA
- 28.

(...) - Número que o sinala no esquema do muiño.

NOTA.- O nome que aparece en maiúsculas e o que ten en Bueu, e será o de referencia.



Muiño das Ánimas. Bon. Beluso



**DESCRINCIÓN DAS PARTES  
E PEZAS DO MUÍÑO**

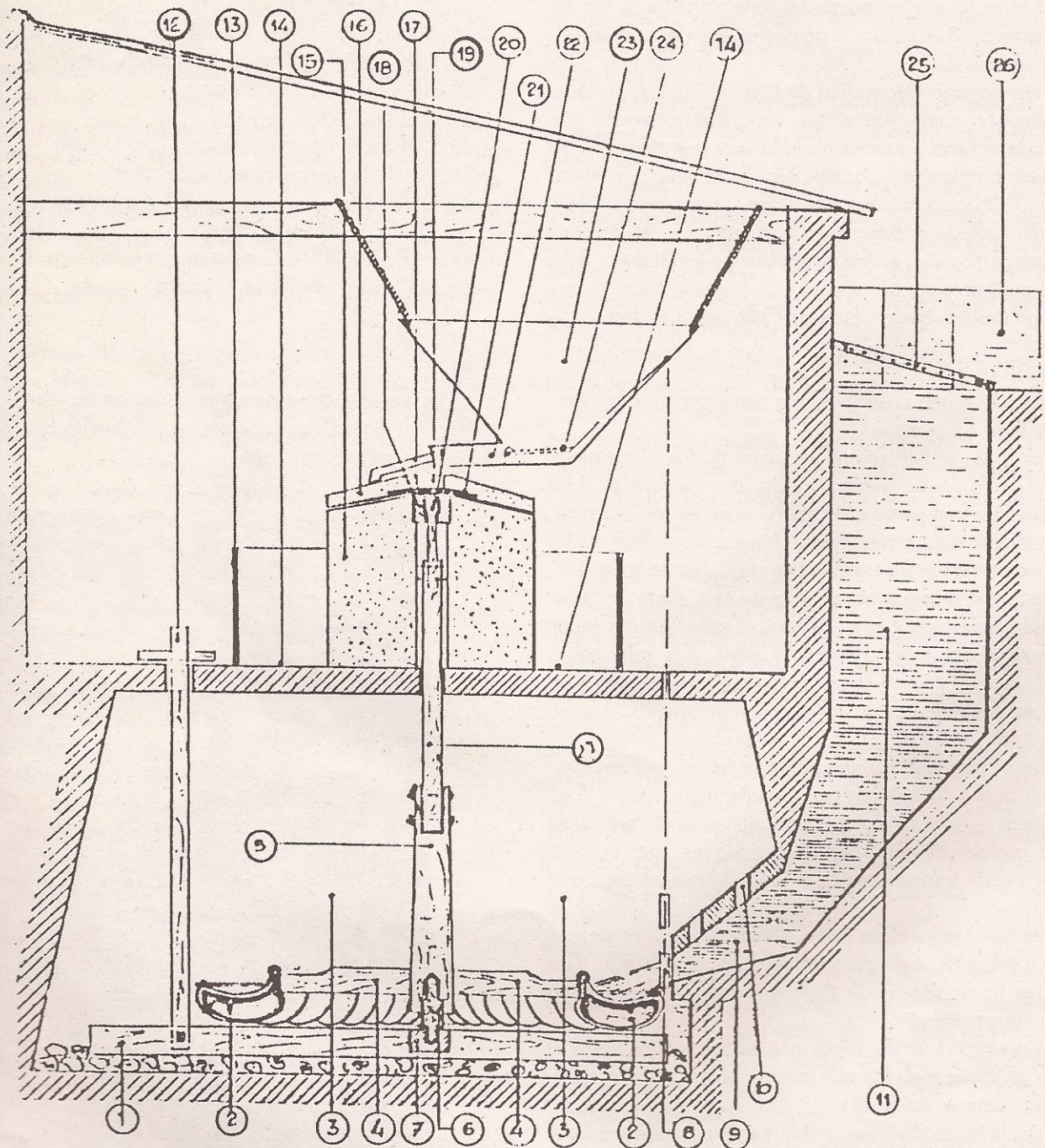
**1.- RIEIRO** Recibe este nome unha peza de madeira de 15 a 20 cm. de gordo, xeralmente de carballo, que vai na bodega do muíño e fai de coxinete do eixo de reducio. Esta peza atravesa a bodega, asentada no leito do río e calzado con croios, de aí toma o nome co que se coñece en Bueu. É a peza mais baixa do muíño, no medio leva incrustada a obradeira, e nun dos extremos vai xunguida a cruceta.

**2.- PENAS** As penas son unha parte do conxunto do

reducio, son pezas de ferro fundido en forma de cazoletas, e van suxeitas o armazón por un aro de ferro. Reciben a auga que chega con forza a bodega e fai mover o muíño. Non tódolos reducios teñen o mesmo número de penas, varean de 20 a 25.

**3.-BODEGA** Tódolos muíños están a beira dos ríos en terreos costaneiros, e como dicíamos o describir a construción, ademais da planta principal, teñen unha cativa cavidade, aberta o río, como unha cova de 1,50 m. de ancho por 1,50 m. de alto e 2,00 m. de fondo, medidas

**ESQUEMA XERAL DO MUÍÑO**



Detalle en sección

xerais e aproximadas porque hai diferencias de muíño a muíño.

Na bodega vai o rieiro, o reducio con tódalas pezas que o compoñen, a obradeira, o grilo, o touzo, a vara, a sateira e parte do arteluxio da paradeira, nunha palabra na bodega esta o motor do muíño.

**4.- REDUCIO** É unha das pezas fundamentais no aparello do muíño, e a roda motriz. Feito en ferro fundido, fórmalo unha, forte armazón de ferro con un ollo hexagonal para encastrar o touzo, este ollo vai xunguido por seis radios a un fiarte aro de ferro o que van aparafasadas as penas. A determinada posición das penas no reducio fai que este sempre xire en sentido contrario as agallas do reloxo.

Para que o muíño traballe ben, o reducio ten que estar ben nivelado e aplomado sobre o rieiro, coidar moito a posición para que a auga o saír con forza da sateira ou da canle pete ben nas penas. Para conseguilo, metese unha vara ben dereita polo bucil da sateira, e diríxese a dirección de esta vara o medio da pena e perfectamente perpendicular, tendo xa nivelado o reducio, móvese a inclinación da sateira ata acadar a posición correcta. Deste xeito aproveítase plenamente a forza da auga e o muíño anda ben e rende na moenda.

A xeneralidade dos muíños teñen o reducio de ferro fundido, mais hai algúns que o tiveron de madeira, nos muíños de Bueu solo o muíño de Avical, en Bon, tivo reducio de pao.

**5.- TOUZO** Recibe este nome o primeiro tramo do eixo do reducio, soe ser de madeira de carballo, de aí toma o nome. No extremo baixo do touzo vai incrustado o grilo, e no alto esta unido a vara por unhas argolas de ferro apertadas con cuñas de madeira.

**6.- GRELO** É unha pequena peza de ferro de 10 a 15 cm. de longo, tendo no centro forma de dado, para evitar que o touzo, no que vai incrustado, xire nel. Os extremos acaban en punta, e un deles apoiase na obradeira sobre, a que xira, o outro vai metido no touzo. Cando polo uso un dos extremos gastase e deformase, sacase, dásele a volta e apoiase no outro extremo. Algúns muíños tiñan por grilo un croio de pedra moi pulido; en estes casos tamén a obradeira era de pedra. Nos muíños de Bueu non se da este caso.

**7.- OBRADERA** É un dado de ferro de 5 ou 6 cm. de lado, que vai incrustada no medio do rieiro. Esta peza no centro de cada cara ten unha muesca para facilitar o apio do grilo que xira sobre ela. Cando se deforma unha das caras e produce mal rodamento do grilo, e con el, todo o eixo de muíño, sácase e ponse outra das cara en bo estado, ata esgotar as seis. O mesmo que o grilo algúns muíños teñen esta peza de pedra.

**8.- PARADEIRA** Nome que recibe o arteluxio montado para parar o muíño.

Hai varias formas de parar o muíño, a mais sinxela e común, e baixar a móa ata que quede completamente pouxada no pé, deste xeito a auga non ten forza suficiente para vencer o rozamento das dúas pedras e o muíño para, pero este método ocasiona o ter que estar presente no muíño no intre que se esgota o gran, porque se non o muíño anda en van, con risco de romper.

Para salvar esta dificultade algúns muíños teñen montado un sistema que ó para, o faltarlle gran.

Este sistema de parada ten variedades de montaxe, describimos un dos mais frecuentes.

Dentro da muela -(23)- leva unha trampuña que se move sobre un eixo -(24)-. Cando a muela está cargada, co peso do gran, baixa a trampuña e tira do barazo do que pende a paradeira situándoa por encima da saída da auga, que sae ben dirixida as penas. Cando queda pouco gran na muela a paradeira situada na bodega pesa mais e baixa ata situarse diante da saída da auga, que o tropezar na pá espállase e non se dirixe con forza as penas e o muíño para, e non chega a andar en van.

Outros muíños non teñen o sistema da trampuña na muela, pero si teñen a paradeira na bodega, e mediante unha vara, desde o tremiñado soben e baixan a pá. Claro está, que este sistema non impide que o muíño ande en van, se o rematar o gran non chegou o muiñeiro para paralo.

Nos muíños de canle, tamén se para desde dentro con outro sistema de paradeira ou pá. En estes casos trátase de interromper a circulación da auga pola canle, normalmente introducindo unha lingüeta que fai rebordar a auga.

Era frecuente escoitar a expresión de: "...están a paá.", referíndose a unha tenda, as regateiras na praza, ou a calquera, que esté a vender e que ninguén se lle acerque a comprar, ou que a venta sexa pouca. A expresión e clara no seu significado, "**están paradas**", e o orixe tamén. O muíño está a paá cando ten a paradeira posta e non traballa.

**9.- SATEIRA** É un armazón de madeira de pino con forma de tronco de pirámide, que se instala coa parte estreita dirixida as penas do reducio. A táboa de arriba, chamada lingüeta, non vai cravada e pode desprazarse arriba e a baixo co fin de regular a apertura da saída da auga. No verán, cando o río leva pouca auga cerrase para que se acumule no cubo e tería presión. A trabazón das táboas laterais coa lingüeta faise con unhas mordazas tamén de madeira.

A sateira vai cerrando o cubo, que xa de por si, embúndase ata rematar do tamaño da parte ancha da sateira, donde se axusta ésta, de xeito que a auga soio poida saír pola parte estreita,

**10.- MORDAZAS** Son unhas pezas de madeira con unhas muescas co mesmo ángulo de estreitamento que a sateira en determinados puntos, nos que se axustan apertando as táboas laterais para que a lingüeta non se mova coa presión da auga.

**11.-CUBO** Con este nome coñécese ó depósito que teñen os muíños para xuntar a auga para que salga con presión pola boca da sateira e faga mover o muíño.

O cubo pode ser de dúas formas: Vertical, rematando no fondo nun bucil inclinado e cerrándose cara a a sateira, ou inclinado desde arriba estreitándose o final para rematar na sateira. As medidas son moi variables de uns muíños a outros, pódese estimar que as capacidades oscilan entre 3 e 5 m<sup>3</sup>.

Os muíños de canle non levan cubo.

**12.-CRUCETA** Ata agora, todas as partes e pezas que se foron describindo, estaban na bodega ou fora como o

cubo. A cruceta xa está parte dela na planta do muíño, no tremiñado. A cruceta e unha peza de madeira que baixa desde o treimiñado ata un extremo do rieiro, o que vai unido. No tremiño leva unha peza en cruz, -de aí o nome-. Con unha panca de ferro ou de pao, pinzando na peza en cruz, erguemos o extremo do rieiro a que está unida, e obrigase a subir todo o eixo do muíño, separando a móo do pé, -desaferimos o muíños-, que deixar de rozar as pedras e ponse en marcha. A cruceta ten unha dobre función, aferir ou desaferir o muíño, e calzando con cuñas regular a separación entre as móos, regular acalidade da moenda que se quere.

**13.- GARDAPÓ** Chámase así, a parede de un metro de altura, que separa a entrada do muíño do tremiñado, e evita que a fariña se estenda por todo o muíño.

**14.- TREMIÑADO** É a parte do muíño onde están as móos e a muela para botar o gran i é onde cae a fariña. Noutros muíños mais grandes, no tremiñado levan unha especie de tarima que se ergue do chan e é a que recibe a fariña o saír das móos. Nestes muíños patarelos a fariña cae directamente no chan.

**15.- PE** O pé é un cilindro de pedra de 1,2 m. de diámetro, pouco mais ou menos, pois como todo, varia de uns muíños a outros, o mesmo que a altura. Está asentado no medio do tremiñado sobre a lousa que fan de teito da bodega, el mesmo fai de teito. A cara que superior, a que frega coa móo, ten unha pequena inclinación cara a fora, facéndoa lixeiramente convexa para axudar a saída da fariña. Está furado polo medio que é por onde pasa o lobete e a 15 cm. da cara de arriba este furado ensanchase para admitir a buxa.

**16.- MÓO** A móo, é a pedra do muíño que xira, e co seu movemento, o rozar co pé, tritura o gran e faino fariña.

Ten o mesmo diámetro que o pé, e mesmamente un furado no centro denominado "**ollo**", noutras zonas chámanlle "**tragante**", por ser por onde entra o gran. A cara da móo que fregas co pé, ten un certo xeito cono facendo o "**moente**", que leva a mesma inclinación que o pé, sendo o aparelamento perfecto o muíño traballa espallando a fariña por igual en todo arredor.

No medio da cara conca, a ambos lados do ollo, ten unhas muescas onde encaixa a "**segurella**", - caixa da segurella -.

As pedras do muíño teñen que ser duras, para que o rozamento non as desfaga. No Morrazo collíanse nas canteiras dos Avelaires en Bueu, e nas de San Lourenzo en Domaio. Outras canteiras preto de Bucu, e de boa pedra para móos eran as dos montes de Nogueira en Mosteiro. En Xebe, terra de grandes canteiros, eran moi boas pedras para muíños as do Guteiro de Gondar, en Chan de Cesteiras. Referencias dadas por o canteiro Honorio Sanmartín Fontán, natural de Xebe.

**17.-CACAREXO** É un pao cava-

do que por un extremo vai xunguido a quenlla por un eixo que lle permite un certo movemento, e o outro extremo peta na móo, que pola aspereza da pedra o xirar transmite un vibratorio a quenlla e fai saír o gran.

**18.-BUYA** Peza de madeira encastada na parte alta do pé. Furada polo centro por onde pasa o lobete. Ten a función de axustar ben co lobete para que a fariña non se vaia o río. O mellor pao para esta peza e de oliveira, pero tamén se tan de buxo e de pao de figueira.

**19.-OLLO** É o furado que vai no medio da máo, onde cae o gran. Cando o muíño moe mal e xunta o gran no ollo, dixese que "moe para o ollo".

**20.-LOBETE** O lobete é o último tramo do eixo do reducio. É unha peza de ferro de 50 cm. de longo, plana no tramo que vai acuñada na vara, e o extremo superior ten forma cilíndrica que é a que axusta na buxa, a que atravesa, remata nun dado rectangular no que está encastada a segurella.

O lobete como o resto do eixo de reducio, levanta ou baixa a móo nas operacións de regular a moenda, e parar e botar a andar o muíño, de aí toma o nome de levante que e outra das súas denominacións.

**21.-SEGURELLA** Como o nome quere indicar e unha peza de ferro sobre a que se asenta a móo e a suxeita para que no se desprace o xirar. Ten 35 cm. de longo por 7 cm, de ancho, encastada no dado de rectangular en que remata o lobete. Sobre a segurella encaixa a móo cos rebaixes que ten a medida.

**22.- QUENLLA** Canal que sitúa o gran na vertical do ollo da móo. Suxeita a muela por un eixo que lle permite un movemento de arriba a baixo, leva unha corredera con varios furados cos que se regula a inclinación, e, en consecuencia, a caída de gran no muíño. En moitas muelas a quenlla non ten ese movemento independente da propia muela, e cando se quere dar mais inclinación para que salga mais gran, hai que inclinar toda a muela.

**23.-MUEGA** Recipiente onde se verte o gran a mocr. Ten forma de tolviña vertendo na quenlla cando e peza independente, ou rematando con ela cando están nunha sola peza. Ten un tamaño de 75 cm. de lado na boca, e de

10 a 15 cm. na saída. Vai colgada dunha viga encima da móo.

Dentro da muela, vai parte do aparato para parar o muíño cando remata o gran.

**24.-TRAMPEÑA DA PARADEIRA** Simple táboa no fondo da muela que con un sistema de poleas acciona a paradeira da bodega según o gran que hai na muela.

**25.-CANIZO** E un simple enreixado de paos, bastante mestos, que se pon na entrada do cubo para evitar que entren nel obxectos que poidan atoar a sateira. Cando a sateira se atoa, da gran traballo.

**26.-CANLE** En moitos muíños, para levar a auga desde o río o cubo, vai por una presa feita no propio terreo, pero en outros, de mais difícil asenta-



mento hai que construír unha canle de pedra, e a veces levantar un muro de soporte, de varios metros de altura.

Definir o muíño, diciamos que podía ser de canle ou de cubo. Pode parecer que caemos en contradición o falar de canle que leva a auga o cubo, mais non é así. Hai muíños que teñen a canle de pedra que leva a auga ata o cubo, pero como o cubo existe encadrámoslos nos de "cubo". Os muíños de canle son os que non teñen cubo, e a auga báina por unha canle ata a bodega.

Pode darse a circunstancia de un muíño de canle o que a auga lle chega por unha presa.

**27-VARA É** o tramo central, articulado, do eixo que une o reducio coa móo, situado entre o lobete e o touzo o que vai unido por unhas argolas de ferro acuñaadas. Que este tramo sexa articulado danos a posibilidade de desmontar o reducio.

### OS MUÍÑOS COMO BENS DE COMUNIDADES

A maior parte dos muíños de Bucu son de "*herdeiros*", quere isto dicir, que son varios os propietarios.

A propiedade do muíño médesse en días ou horas de moenda en un período de dúas semanas, deixando libres os sábados para o mantemento. Un propietario pode ter un día e unha noite, - 24 horas - cada 15 días, pode ter mais, pero tamén hai outros que solo teñen 12 ou 6 horas, máxima partición permitida.

Cada muíño tiña un día para desprazar o día da moenda, de tal xeito que o propietario que este ano moera o luns, no ano seguinte correspóndelle moer o martes, e en ese orden desprázanse os demais. O que lle tocaba o muíño o domingo tiña dereito a aproveitar as horas que quedaran libres o sábado despois das tarefas de mantemento.

Nos casos de partición do día de moenda en horas de propiedade, o que lle tocara as doce horas de día, na quincena seguinte tocáballe de noite, de oito do serán a oito da mañá. Esta maneira de repartir o tempo de moenda perseguía que no verán non se prexudicara sempre o mesmo propietario, porque como estes ríos son de pouca auga durante o día dedicase a regar as veigas de millo e non se moe.

Estes muíños de herdeiros tiñan unha sola chave que era depositada nun "**posto**", procurábase que estivese preto do muíño, pero sobre todo que fora unha de esas casas que sempre hai xente nela, unha taberna ou cousa así. Cando tocaba a moer íase a recoller a chave o posto, si non quedaras de acordo co que moera antes para recoller o acabar o teu tempo de moenda levábase a chave o posto. O compartir o muíño obrigaba a un acercamento e a unha relación entre aqueles veciños comunitarios, cumprindo o muíño unha función social importante.

Os gastos de mantemento repartíanse por horas de moenda de cada propietario, pagando proporcionalmente.

Os muíños que non son de herdeiros, moitas veces, o dono, explótao como oficio de muiñeiro e decíaselle que era un muíño de "**maquía**".

**MAQUÍA**, e o imposto que cobra o muiñeiro por facer o traballo, e que pode ser en cartos ou en fariña.

### MANTEMENTO DO MUÍÑO

O muíño como toda máquina require os seus coidados. Nos muíños de herdeiros teñen asinado o sábado para este mester. As pezas do muíño que mais coidados requiren son a móo e o pé, porque co uso perden aspereza e quedalles restos de fariña pegados poñéndose lisas. Cando isto pasa o muíño non vai ben e non bota a fariña clara, fai unha pasta entre a móo e o pé, en este intre díxese que esta "embolado", e un aviso de que hai que picalo.

Estes muíños patarelos, como son pequenos e as móos relativamente manexables, non teñen ningún aparello para desmontar a móo. Para picalos como hai que desmontar a móo, procedese de seguinte forma. Coa cruceta levántase a móo todo o que se poida ata que se poida meter o ferro entre a móo e o pé, axudándose de cuñas vaise erguendo a móo ata desmontala da segurella. Feito isto, vaise desprazando ata quitala de encima do pé e deixala en condicións de poder picar con comodidade a cara que frega no pé. Con un pico muiñeiro picase completamente toda a superficie de roce. Esta labor, anque sinxela, hai que facela con certa mestría para que quede un bo punto de aspereza. Co pé, que xa quedou descuberto o apartarlle a móo, picase o mesmo. O rematar con unha vasoira bárense moi ben as areas e procedemos a montar a móo recostándoa sobre o pé, vaise desprazando ata conseguir encaixar as muescas na segurella.

Outra parte do muíño que require coidados importantes e o reducio con tódalas pezas que hai na bodega. De cando en vez débese repasar como están os croios que calzan o rieiro, hai que coidar que o reducio este nivelado. Cando a obradeira se gasta, sácase e ponse outra das seis caras que este en bo uso, o grilo si esta gastado e non asenta na obradeira, hai que proceder a poñerlle a outra punta se non foi usada.

Para todas estas operacións de cambiar o grilo e a obradeira ou poñer ben o rieiro; hai que desmontar o reducio, que require desmontar a móo primeiro, logo separase a vara do touzo e xa queda libre o reducio para ser manexado con certa comodidade.

A sateira é outro elemento do muíño que hai que vixiar; que non perda auga polos lados e que o chorro que sae esté ben dirixido as penas, controlar as mordazas e que a apertura da lingüeta e a conveniente.

Moi de tarde en tarde hai que cambiarlle a buxa, labor que tamén require desmontar a móo e o reducio, porque hai que quitar o lobete, e desde abaixo golpeala para que salga para arriba.

### A MOENDA

Coñecidas as pezas do muíño polo seu nome, o funcionamento, coidados que hai que prestarlle e normas polas que se rexe, enfrontamento a facer unha moenda.

No día antes de tocamos a moer, enchemos os cestos de vimbios de espigas e debullámolas, botamos o gran nos foles, non sen antes medilo coa "**cunca**", - cesto de vimbios que leva dous quilos.

As oito da mañá vamos para o muíño pasando antes polo posto a coller a chave. Chegados, vemos se o cubo está cheo de auga e si esta ven pola presa ou canle con normalidade. Si ase non fora procuramos botala para dentro.

O estar o cubo cheo botamos o muíño a moer, non sen antes varrer o tremiñado coa vasoira do muíño, pois sempre quedan restos de sucidade que caen do tellado ou dos ratos. Limpo o tremiñado, tapamos coa vasoira o pase da muela a quenlla e libramos os foles de gran na muela ata enchela. A muela pode levar dous ferrados de gran de millo, trinta e dúas cuncas.

Tendo o cubo cheo de auga e a muela cargada de gran solo nos queda botar e moer.

Se o muíño ten paradeira, o encher a muela de gran, xa deixa libre a saída da auga e move-se o muíño. Se non ten paradeira, e éste apéase pousando a móo completamente no pé, temos que desafiá-lo levantando a cruceta co calcoiro, que a súa vez levanta a móo, que se pon en movemento. O andar o muíño regulamos a inclinación da quenlla para que caía no ollo o gran que nos interese, esperamos a que salga a primeira fariña para elixir a moenda. A maneira que vai saíndo a fariña xuntámola para ir tentando a moenda, que regulamos subindo ou baixando a móo. Elixido o punto de moenda, esperamos un pouquiño a que volva a xuntar fariña e volvemos a tentar, entrementes xa estivemos poñendo o dorso da man de xeito que o saír a fariña petase nel, pois por este tacto xa coñeciamos como iba quedando, Cando toda queda o noso gusto pechamos a porta e marchamos, o muíño queda solo facendo o seu traballo.

O haber tanta diferenza na capacidade dos cubos, presión de auga, tamaño dos reducios e diámetro de móos, hai tamén diferenza do rendemento de moenda, ata unha diferenza de catro a oito cuncas hora. Nembargantes coñecendo o rendemento do muíño sabemos a que hora hai que ir a recoller a fariña, porque si o muíño non ten aparello de paradeira anda en van e pode romper.

O tomar o muíño para recoller a fariña, levamos unha saquetiña de centeo, que moemos despois do millo, para que mesturado coa fariña milla facer un bo pan de boroa.

Si o muíño acabou de moer hai que ter en conta que sempre queda un pouco de gran na quenlla, e na muela si ten paradeira. Apuramos este resto de gran, e metendo a vasoira no ollo xirándoa no sentido do muíño para acabar de moer o resto que quede no ollo. Entre tanto vamos varrendo o tremiñado e metendo a fariña no fol, non sen antes aproveitar unha saquetifia de "olio", - a fariña mais miudiña que queda pegada o pé - para facer unhas papas ou filloas.

Rematado de moer o millo e limpo o tremiñado moemos o centeo, regulando previamente a distancia entre móos.

## RÍO DO BISPO

Este río, que nace la ladeira este do monte da Esculca, no paraxe de Bouza da Cova, baixa pola ladeira este de Bueu ata o fondo do val, paraxe de Río do Bispo, onde se une co regato que ven da Portela. En este punto cambia de dirección marchando cara o norte, atravesando por o medio o val central de Bueu, buscando a praia da Banda do Río. No primeiro tramo, dende o nacemento, tamén é coñecido como río de Ermelo, e como río Frade, - non hai que esquecer que en Ermelo había un mosteiro, mais a baixo como río do Canudo, noutros tramos recibe outros

nomes.

E o río mais importante de Bueu, polo caudal, por o numero de muíños asentados a súa beira, e pola superficie de terras de labor que tiña que regar.

As presas de rego alcanzaban a cerca de un quilometro do río. Testemuño de este extraordinario aproveitamento de auga témolo aínda hoxe nas presas que, desde o nacemento, a un e outro lado do río, arrancan cada cen ou cento cincuenta metros, regando e cubrindo de verdor as ladeira que forman a conca do río.

Durante a maior parte do ano a auga deste río destinase para os muíños e o sábado para os campos dedicados a pradería, e dicir, no cultivados. A partir de mediados de xuño, sobre todo nas leiras de parte alta de Meiro e a Cacela, empezábase a regar o millo, a si que de sete da mañá a sete da tarde os muíños non moían e regábase o millo. En estas presas altas, estamos referíndonos, as comprendidas entre a Golbada e o Canudo, a auga era do mais madrugador. íase o río conducíase a auga, e no punto de desviación espichábase un ramo verde, que indicaba que a auga estaba en rego. As presas que arrancaban do Canudo, tanto a que marchaba para o Costado e a Devesa, como a que regaba a ladeira da Graña nos paraxes de Regodauga, Morada, Reis, etc., por ser moito mais grande a superficie a regar, a auga estaba regulamentada, baixo leis consuetudinarias, pero regulamentada.

De mediados de xuño ata o once de xulio, día de San Bieito, os levadores que querían regar, aparecían no río moi de madrugada, de cinco a seis da mañá, cortábanlle a auga ós muíños e conducíana para regar, eran frecuentes as disputas cos muiñeiros que protestaban porque lle quitaban a auga moi cedo. Este dereito adquiríase por presenza, ase que en anos de sequía había familias que se turnaban a durmir no río, o pe da presa, para manter o dereito a usar esta auga de madrugada. Coñeciase baixo a expresión de: "levar a mañanada" por un tempo comprendido desde que se cortaba no muíño ata as nove da mañá. O tempo desde as nove da mañá as sete da tarde, hora en que a auga tomaba os muiños, eradistribuido da seguinte forma:

As persoas que quixeran facer uso da auga para regar, concentrábanse as sete da mañá, nun punto convido preto do río, normalmente era no cruce de Regodauga, e repartían ese tempo, de nove de mañá a sete da tarde entre os presentes, facéndolle unha parte, como si estivera presente, o que levara a mañanada. Empezábase a distribución por os presentes que a finca coincidira na presa que estaba regando coa mañanada, e si había que desvíala para outra presa de rego, separábase do reparto, o tempo que se calculase necesario para que a auga recorrese ese tramo de desviación ata a finca do primeiro regante deste novo álveo. Así as veces que fora necesario. Este sistema, como xa, dixemos, rexía ata o día de San Bieito. O día de San Bieito a auga do Canudo entraba en "**tanda**". Esto quería dicir, que cada finca de estas ladeiras e paraxes mencionados, tiña un día, unha hora e un tempo determinado para regar.

Cada "**pago**", un día por semana, comezaban coa mañanada, e podía corresponderlle empezar a finca que na presa esta mais afastada do río, ou a mais preta, cambiando cada oito días, e dicir, si esta semana correspondeu

De Santos, da Laxe, da Presa, de Vilas, do Conto, da Focetra, Muíño Novo, do Pombo, De Andrés, da Ardeira, da Mincira, da Lourizana (Hoxe de Ramon Freire), de Mandado.

O seguinte tramo de río, de Trasouto para baixo ata o paraxe de Río do Bispo é outra zona de abundancia de muíños, en corto espacio había doce, na actualidade dous desapareceiron e un esta medio soterrado polas obras de desviación da ponte de Trasouto, na estrada xeral a Cangas. Seguindo descendendo teñen estes nomes: Da Merdeira (Medio soterrado), Alberro, de Cestai, do Merdeiro (Hoxe de Costas), de Costas, da Pedreira, da Fonte, de Chapelado Esqueiro, de Verdeal (hoxe de Constantino).

Do Río de Bispo para baixo, están mais espaciados, antigamente había sete, na actualidade quedan catro: Da Relá (hoxe Beito Martinez), de Cueva, de Massó (Francisco Lorenzo), da Patata. **Total 32 muíños.**

### REGATO DO INFIERNO

Este regato nace no paraxe de Foxonaval, parroquia de Santa María de Cela, pasa por o lugar de Río, baixa por Portocarreiro e por o Barranco do Inferno e verte na praia de Agrelo.

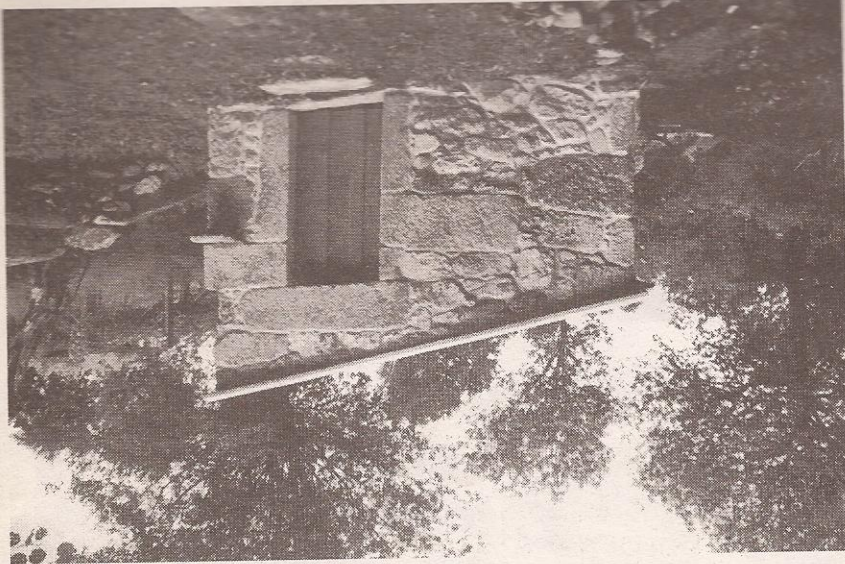
### INVENTARIO

Situando os muíños en tramos de río cortados por estradas, temos o primeiro tramo, baixando, entre a estrada do Igrexario o Veloso, cos seguintes muíños: De Lagos, da do Freatos, Cova do Boi, do Esqueiro, de Cabanas, de Amoedo, Do Medio, do Batán, de Porto Carreiro.

O segundo tramo desde o camiño veciñal o Tortón para baixo, temos: Da Ponte, da Rabela, de Padróns, do Fontello, do Prado do Río, de Ceara, Muíño Novo, de Sanfrel, Do Inferno, Do Cato, da Maquia. **Total 20 muíños.**

### RÍO DA PENA

Nace este río na Devesa Nova, parroquia de Santa María de Cela, baixa pola Pena, Pousada, e Torre, desembocando na praia de Agrelo a poucos metros do regato do Inferno.



Muíño do Tombo. Cela

empezar, na seguinte localidade rematar, orden que se mantina de un ano para outro. A finca que este ano rematou coa última hora no ano seguinte comeza coa primeira.

O día de Santiago de Ermelo, 25 de Xulio, en este río entraba outro réxime de control de auga. Da Golbada para baixo ata o Canudo, non rega ningunha presa, e o levador que estaba regando na presa do Canudo tiña dereito de subir ata a Golbada e botar toda a auga para baixo. Considerábase que eses milletrais das partes altas xa alcanzaran unha madurez que non necesitaban auga, e desfinábase a regar as veigas da parte baixa da ladeira.

Todo este entramado de presas de rego era a vez aproveitado para o desaugadoiro de augas pluviais. Tendo en conta que estamos falando de unha ladeira con importante declive, era necesario coidar este detalle para que, no inverno, as augas non se xuntaran e fixeran dano. Por eso, unha vez o ano, os veciños xuntábanse e ían a arrombar as presas xeral, e durante o ano cada veciño procuraba manter limpas as ramificacións e a súa testeira.

Sistemas parecidos rexían en outros regatos, en algúns, con abundancia de tempo e con mais frecuencia, pero similares.

### INVENTARIO

Neste inventario recollelmos os muíños que moeron hai cincuenta anos, aqueles que deixaron de moer hai mais tempo e practicamente non queda nada deles, nos inventáramos, tampouco aqueles, que aínda moendo dentro do período referido, na actualidade están desaparecidos, o nome rexistrado é por o que se coñecía nesas décadas dos anos cincuenta e sesenta, que nuns é o nome, apelido ou alcuno do propietario, -Andrés, Focetra-, outros tomano do paraxe onde están asentados, -Golbada, Cacula- e que no río, - Da Fonte, Da Laxe-. Os que toman o nome do paraxe ou de un accidente xeográfico, son os que o conservan por mais anos e son tamén os que se repiten ríos, e a veces no mesmo río en distintos tramos.

Estes ríos e regatos onde se asentan os nosos muíños, non teñen un nome propio que conserven desde o nacemento a desembocadura, normalmente van tomando nome do paraxe por onde pasan.

No primeiro tramo do río, cerca do nacemento, nada mais cruzar o río a pista forestal que desde a estrada de Ermelo vai a Moaña, atopamos dous muíños, coñecidos como os muíños de Ermelo, o de Arriba e o Abaixo. No paraxe da Golbada, por a parte de arriba do camiño que desde a Cacula sobe a Ermelo, hai outro, coñecido como muíño da Golbada. Na Cacula, preto da estrada que vai do Outeiro a Meiro, tamén por a parte de arriba temos o muíño da Cacula, e para a parte de abaixo desta mesma estrada o da Freixa. Dende o Canudo ata a estrada xeral a Cangas, é o punto de río de mais concentración de muíños, en un tramo de escasamente cincocentos metros, asentanse trece muíños, descendendo coñecemos por os seguintes nomes:

## INVENTARIO

En este río descendendo atopamos os seguintes muíños: Da Maquia, do Esqueiro, Do Patrón, de González, das Lobeiras, da Ponte, do Salgueiro, do Pazo, do Corzo, de Xoán, do Cubo Novo, do Cubo Vello, da Fonte, de Pelonai, o Pequeno, do Escribano, do Mouro, da Torre, do Tombo. **Dezanove muíños.**

## REGATO DE NOCEDA

A parroquia de Santa María de Beluso e a mais escasa en auga e en muíños, soamente no regato de Noceda, en Bon, atopamos muíños.

## INVENTARIO

Había sete, pero na actualidade quedan tres. Muíño de Avical, do Cura, e de Rebutóns.

De todos os muíños nomeados neste inventario, o muíño de Avical merece especial mención.

Este muíño é o único con cubo circular, como un pozo, e os aros son de pedra. Sorprende a altura de cubo que sobresaie por encima do tellado alcanzando unha altura de nove metros desde o peitoril a bodega. Ten unha preciosa canle para levar a auga, e na parede que da o río, presenta dúas esculturas de bustos, un de home e outra de muller.

## CONCLUSIÓN

Se describimos tan de miúdo, os ríos, as presas, o sistema de rego, os muíños, as pezas do muíño e as costumes de uso, é porque queremos concienciar que a perda de un muíño, no é soamente unha construción que se derruba e desaparece. É moito mais. **E VIDA.**

Nos herdamos dos nosos devanceiros uns bens, unha cultura, un réxime de vida, tradicións, folclore, un léxico aplicado a estes aparellos, leis consuetudinarias moi respetadas para a vivencia en comunidade, disfrutando de bens naturais, comúns a todos, como a auga de ríos e regatos, as presas os camiños, etc., e temos a obriga de transmitirlo os nosos vindeiros.

Artrastrados pola industria deixamos o campo, pola comodidade dos muíños eléctricos, abandonamos os de auga, abandonamos as presas, abandonamos os camiños.

## INDA ESTAMOS A TEMPO. NON ROMPAMOS O VINCULO



Muíño de Frián ou Avical ou das Ánimas. Beluso.

## OS CANTARES

O muiño esta presente no folclore galego, e serve de fondo para cantigas e adiviñas. Moitas das expresións da nosa picaresca, artellanse a seu carón, a miudo atopamos nelas citas de desengaños, agradecementos, canciós de berce, etc. Outras e pé de historias tristes, pois o umbrio dos paraxes, a soledade, a noite, ... presdentan marco propicio para vinganzas por cobizos de bens ou de amores.

Rosalía, musa das nosas xentes, campos e costumes, ten nos Cantares Galegos, unha fermosa alusión o muiño, pintándonos un cadro de alegría, esparcemento e amores.

Non hai sitiño  
Que mais me agrade  
Que aquel muiño  
Dos castañares

Non cabe en este extracto recoller a grande cantidade de cantigas alusivas o muiño, pero si vamos a recoller uns versos de un antigo muiñeiro, descriptivos do muiño, da súa laboura e do oficio. Aqueles que temos vivencias do muiño, o leelos, non podemos evitar o sorriso, polas lembranzas que nos trae.

## O MUIÑO

Catro paredes de rebos  
Con xeito de unha auga soa  
Dentro ten o tremiñado,  
Co pé e a móo que roda.

Na bodega está o reducio;  
I a auga que sae do cubo  
apertada da sateira,  
faino dar voltas e voltas,  
porque ten xeito de embudo.

Da mueja vai saíndo o gran,  
retembrando o cacarexo;  
y o redor do pé caíndo  
a fariña co pelexo.

Cando o millo está moido  
bárrese o terminado,  
a fariña vai para o fol  
e hai que saber calcalo.

Só se calca nos lados,  
polo medio nin migallo;  
ten que quedar para o muiñeiro  
a maquiá, o seu traballo.

O pé e tamén a móo  
Cada oito días picalo,  
Que si o gran e verdellón  
Pode quedar embolado.

No verán, si hai pouca auga  
hai que durmir no muiño,  
por fora do tremiñado,  
deitado en follas de millo.

Os ratos no tremiñado  
fan buratos para roer,  
pois Deus, que o mundo fixo  
mandou a todos manter.

Non é moi bo de levar  
o ter que ser Muiñeiro,  
se o millo non acrecenta  
nunca podes ter diñeiro.

Hai unha copla moi vella  
adicada os muiñeiros,  
i eu que tamén o fun  
Voulla deixar os vindeiros,  
anque outros rouban mais  
e van para o Ceo dereitos.

**"Non queiras ser muiñeiro  
nin varrer o tremiñado,  
porque ala no outro mundo  
piden conta do roubado."**