



A LINGUA DO CORVO

Asociación Cultural Meiro

R- 5

MARZO 2007



Doazón: 3 €



A Verba do corvo

Un marzal máis, volto á aldea que me viu nacer para falarvos na miña lingua. Antes de pousarme para piteirar as migallas de pan de millo corvo, abro as ás para voar con vós sobre as páxinas que agochan un anaco do pasado sen esquecer o presente.

Vén de rematar o Ano da Memoria Histórica, pero con el non se acaban os recordos, que cómpre lembrar máis alá das datas conmemorativas. Na lingua do corvo está escrito o relato da bisneta dun fuxido da represión do 36, a persecución que unha veciña de Cela sufriu por parte da Inquisición e os ritos da fertilidade que hai catro décadas se celebraban na Ponte do Sinal. Entre as liñas negras coma o gran da espiga amósase o decorrer dos tempos en Meiro ós ollos do 'Ruso', ponse de relevo a importancia dos vellos camiños e apréndese a facer un muíño de canas.

Como non podía ser doutro xeito, tamén hai espazo para a actualidade, vencellada á tradición coa reivindicación dos Galos para rehabilitar o astaleiro de Purro. Teñen ademais o seu oco o labor deportivo que desenvolve o Club Vila de Cangas de Atletismo ou a promoción das belas artes que impulsan os catro artistas de 'A carón do mar', un deles, Lito Portela, autor do fermoso cartaz que difunde a xornada da que hoxe imos disfrutar.

Co IX Encontro Degustación do Millo Corvo, cúmprese unha década dende que a Asociación Cultural de Meiro sementou os seus primeiros grans escuros. Hai uns meses, tal atrevemento recibiu unha merecida distinción internacional: a inclusión na Arca do Gusto que outorga 'Slow Food', entidade que reconece o compromiso coa dignidade alimentaria e coa protección dos produtos tradicionais en perigo de extinción. Sen embargo, representar a Galicia nunha xuntanza celebrada a nivel mundial non lle valeu á Asociación o apoio económico das distintas administracións, que despois das promesas seguen caladas mentres os veciños labran, empalleiran e debullan. As tarefas do ciclo creador non perderon o seu valor educativo e nelas participaron os nenos dos colexios do Hío, O Con (Moaña), A Pedra e Berducedo, amais da Escola Unitaria de Meiro e a Asociación Galega San Francisco de disminuídos de Vigo.

Tantas mans traballando por un mesmo obxectivo non puideron frear as desfeitas do xabará nin a sequía que deixou os campos sen auga que afogara a sede dos milleiros. Pero "non hai pouco que non chegue nin moito que non se acabe", así que a moa xira de novo para esfarelar unha fartura de xantar e de festa. O millo corvo rexorde unha vez máis sen esquecer que "para colleitar soños, hai que sementar realidades".





Pregón do VIII encontro degustación do millo corvo

Uxía Senlle

Veciños e veciñas de Meiro:

En primeiro lugar quería agradecervos a vosa invitación para ler o pregón deste ano. O labor desenvolvido pola vosa asociación é dun valor incalculábel. Sentide, dende xa, o meu respecto e recoñecemento. Só as persoas que aman profundamente a súa terra son quen de rescatar e cultivar a súa identidade con mimo, dedicación e perseverancia.

Aquí estamos reunidos arredor deste cereal antigo que veu de América, como os tomates ou as patacas e que cambiou a paisaxe galega. Ao igual que se facía para a plantación do trigo, os labregos, tiñan que fertilizar ben a terra e botarlle mineral. Despois de ben arado seméntabase. Sachábase no mes de S. Xoán para sacarlle as malas herbas. Polos meses de setembro e outubro a colleita e a sega. Na casa dos ricos facíase a esfollada coa axuda dos veciños e remataba normalmente cunha foliada. As espigas gardábanse nun pendello, e logo sacábanselle as follas e gardábanse nun canastro para todo o ano.

As imaxes son hoxe recuperadas, o millo secando na eira, as mans da miña avoa debullando o millo, á man, cun carozo dunha espiga xa debullada, os xergóns das camas feitas de follaco ou cosco, o cantar pausado da Sra. Carmen indo para o muiño e as veciñas asexando para aprender as cantigas na súa voz de millo tenro, as pelexas de mazarocas dos nenos, os canastros como se fosen mausoleos ou túmulos de antigos reis, en palabras do poeta inglés

Charles Tomlinson, correr, namorar e amarse á sombra do millo verde.

O pan de centeo e o pan de millo foron moito tempo o pan dos pobres. Hoxe son unha "delicatessen" nas expertas mans de Clara ou dos homes e mulleres de Meiro que, nun xesto ancestral, seguen amasando hoxe este millo corvo e preparando o pan de broa, papas de millo, bolos de pote.

Pero o máis importante é a convivencia veciñal que antes existía e que hoxe os veciños e veciñas destas terras teiman en non deixar morrer, unha nova cultura onde o pasado se integra no presente dun xeito natural e utilitario. É unha volta aos valores esenciais, ás orixes, á terra, eses que nunca se deberan perder en nome dunha mal entendida modernidade.

A música sempre acompañou ás tarefas do campo e no millo e no muiño ten a súa orixe a nosa muiñeira, os cantos nas foliadas, os fermosísimos cantos de sega. Hoxe sería imposible imaxinar o conductor dun tractor cantar por riba do barullo do motor. Pero si escoitamos as voces da xente nova interpretando eses cantares cunha forza renovada, melodías que se foron transformando e que sobrevoan bases de música electrónica nunha comunión que demostra que a súa enerxía é inagotábel e que a música tradicional está viva, non estática, é unha linguaxe válida para divertírmonos en perfecta sintonía coa nosa lingua, a nosa identidade.

Hoxe temos a oportunidade de unir a música e a terra de onde ela provén. Imos recuperar os sabores xenuinos, verdadeiros e únicos, os



contos e cantos, lendas e historias en torno ao muiño. A harmonía coa natureza e co noso entorno. Iso que os máis novos aprenden dos seus maiores nunha cadea de transmisión modélica e fundamental na súa educación. Nestes tempos onde non sabemos ben a onde imos, onde todo cambia a un ritmo inhumano, que polo menos non esquezamos de onde vimos e saibamos gardar na memoria os sinais dun cotidiano aínda tan noso. Unha memoria viva e libertadora. O voso traballo contribúe a privilexiar esta memoria que abre camiños e que vai posibilitar outros modos de vida, un retorno ao campo e aos praceres que del poden brotar: o canto, a danza, a festa, a foliada, o sabor do pan, a muiñada, a convivencia. Remato cantando unha copla e desexando que esta festa do millo corvo dure "mil primaveras máis".

*"Sei cantar e sei beillare
todo se me da na man-he
tamén sei sachar no millo, ai, ai
polo mes de S. Xoan-he*

*Sachadeiras do meu millo
sachai o meu millo raro
de milleiro a milleiro, ai, ai
que caiba un home deitado.."*

VIVA MEIRO!!!



A ponte do Sinal

Manuel Boubeta Costas, o tecelán

Esta ponte atópase debaixo da estrada pola que se entra no barrio do Forte, vindo de Cangas, pero hoxe está totalmente tapada. Antes, as mulleres ían alí a lavar a roupa cando había marea baixa, porque co mar subido moitas veces non se podía. Coa marea chea formábase unha praia que se chamaba 'a praia de Benidor'. Agora, ese espazo ocúpao a Praza das Pontes.

A Ponte do Sinal tiña o seu aquel, xa que segundo conta a lenda, toda muller que tiña problemas para conservar a súa descendencia -porque lle acontecía algún contratempo durante a preñez ou porque o nenó nacía con algunha discapacidade- era convinte que fora á ponte. Así o facían cando se producían dous abortos antes de tempo, se os bebés nacían mortos ou se os nenos saían cegos. O rito relacionábase coa fertilidade.

A muller había de acudir á ponte de noite, porque a cerimonia desenvolvíase cando as campás do reloxo da igrexa tocaban as doce. Ela saía da casa diante dos seus acompañantes, nunca ía ao lado deles e tampouco podía falar con ninguén, aínda que se atopara cun ser querido polo camiño.

Cando chegaba á ponte tiña que poñerse debaixo e os seus acompañantes situábanse nos extremos, un ou dous a cada lado, dependendo de cantos foran, porque no momento da cerimonia non podían pasar nin persoas nin animais por enriba da ponte. Se pasaba alguén, podía morrer tanto a muller como a cría, por iso facían garda incluso con paus.

A cerimonia consistía en que,

cando o reloxo dera a primería badalada a primeira persoa que pasara polo lado onde estivera a muller era a que había de baixar para bautizar o nenó dentro do ventre da futura nai. Se nese momento non pasaba ninguén, tiña que baixar un dos que estaba facendo garda, pero a dona nunca podía saber quen ía ser o padriño.

A muller levaba consigo unha cuncha de vieira. O padriño tiña que coller con ela unha pouca auga do río e, mirando cara ó Cristo que estaba fronte á entrada da Avenida de Marín e ós toques do reloxo, descubríndolle un pouco a barriga, tiña que dicir mentres lle botaba a auga: "Yo te bautizo en el nombre del padre y del hijo y del espíritu santo". Nunca se podía dicir "amén".

Ó terminar a cerimonia adoitaban levar empanadas e viño e, como había unha taberna preto, xa se celebraba alí o bautizo, coa salvidade de que o padriño que bautizaba na ponte tiña que ser o que había de ir logo á igrexa.

A min tocoume vivir unha

destas experiencias alá no mes de novembro do ano 1968. Fun como acompañante e terminei sendo o padriño. Unha muller que xa levaba dous partos prematuros, decidiu "ir á ponte" -que era como se dicía entón-. A partires da cerimonia tivo seis fillos, aínda que na actualidade ten cinco. Que cada un o interprete á súa maneira.

Hoxe xa sería imposible facer calquera acto deste tipo no mesmo escenario, pero nalgúns lugares de Galicia estase a practicar algo semellante. Teño información verbal de que se está a realizar o mesmo ritual en Meaño, Pontesampaio e a Ramallosa. Nestes lugares levábanse a cabo as mesmas ceremonias.

A Ponte do Sinal era fermosa, pero a man do home destrúe todo aquilo que forma parte da historia dos pobos. Todas estas pontes, a parte de ser pezas arquitectónicas, tamén forman parte da nosa cultura e da nosa historia.

Sen máis, unha aperta para a Asociación Cultural Meiro.





Estaleiro de Purro en Bueu

Asociación de Amigos das Embarcacións Tradicionais Os Galos

Dende a Asociación de Amigos das Embarcacións Tradicionais Os Galos informamos da situación que se está a dar con respecto ao estaleiro de carpintería de ribeira da Banda do Río. Neste breve resumen explicamos cales son os pasos que ata o momento demos para defender o noso punto de vista.

Tralo acordo nun pleno, do 2005, no que se decide derrubar o aserradoiro de Freire e o estaleiro de Purro, para continuar co paseo marítimo, os Galos queríamos facer ver a importancia de manter en pé o estaleiro. Dende logo, coincidimos moita xente en que o actual estado da edificación é perigoso e insalubre, e que a súa conservación pasa por un proxecto de restauración. Esta restauración debe decidir os materiais a empregar, as dimensións, os usos e a xestión, e tamén, se así se considera, a súa ubicación, aínda que na nosa opinión, a alternativa mais viábel é conservalo onde está para manter temen a súa esencia, a carpintería de ribeira se facía nas ribeiras. Quede pois claro que a nosa proposta é a restauración, pero unha restauración consensuada que pensamos debe ser liderada polas institucións públicas e polo Concello de Bueu.

Decídese facer reunións cos grupos políticos municipais e coas asociacións de veciños directamente afectadas, para expoñerlles esta idea que noutros lugares saíra adiante. Propoñendo a súa rehabilitación para darlle un uso como anexo do Museo Massó, como taller-obradoiro artesanal de reparación e construción de embarcacións tradicionais, e como eventual aula de carpintería para a formación de xoves aspirantes a carpinteiros de ribeira.

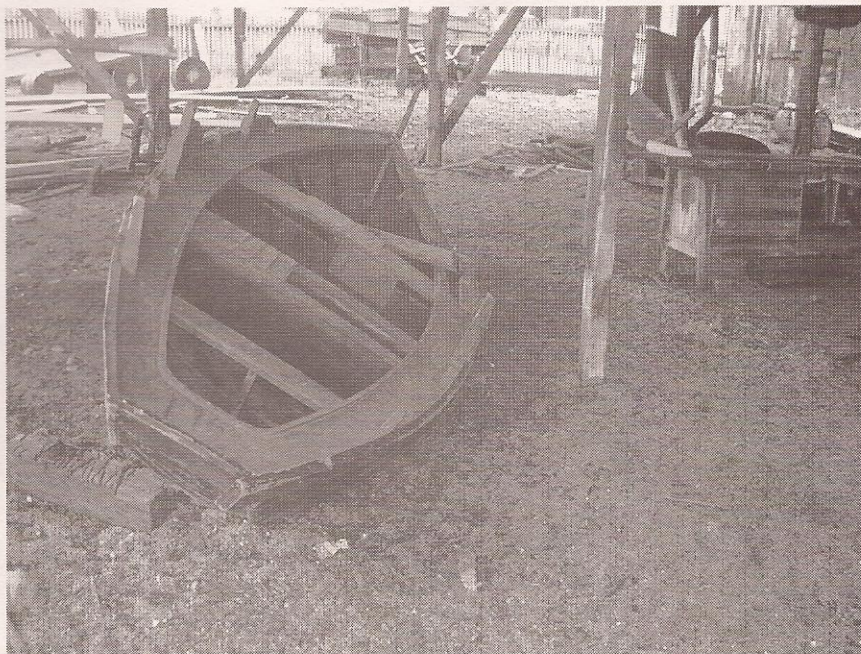


Foto: Estaleiro de Purro

Pensabamos que o Concello consultaría coa Dirección Xeral de Costas o estado de ocupación no que se atopaba o inmobile, para posteriormente estudar o noso proxecto, así se acordara na reunión coa alcaldesa; e que tanto o grupo de goberno do Concello como os partidos políticos recollían a nosa idea e dedicarían algún tempo a debatela. Pero, sen que ningún grupo político nos comunicase formalmente a súa

posición, decidiron, en setembro 2006, solicitar a demolición do estaleiro.

Para que se entendera un pouco mellor esa baga idea de “escola-obradoiro-museo” quixemos expoñela de xeito práctico, mostralo, facelo real, mentres era posible. Previa autorización dos propietarios para levala adiante, limpouse, adecentouse, subíronse algunhas



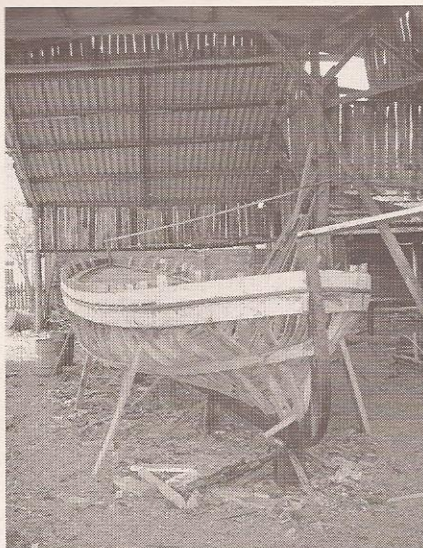
Foto: Estaleiro de Purro

embarcacións para ser reparadas, como cada ano requiren. Convocouse á prensa e iniciase unha campaña de recollida de firmas en apoio a esta iniciativa. Así estaban as cousas, pasa o mes de outubro e de novembro do 2006 mantendo unha loita dialéctica na prensa local, na que ademais dos Galos se posicionaron a favor outras persoas e colectivos do concello.

O venres 24 de novembro do 2006 sae unha nova noticia: “Costas comprará una parte del suelo que ocupa el astillero de Purro”, pero a máis descorazonadora foi cando, poucos días despois, a prensa local publica unha noticia que pode acelerar os acontecementos: “Costas avala el derribo del astillero de “Banda do Río” a esta noticia engadíase outra: “Los vecinos recogen más de 500 firmas para su retirada”.

Eses veciños non eramos nós. O proceso de recollida de firmas a favor da nosa proposta de restauración aínda non estaba rematado.

Hai que dicir tamén que, a pesar dos intentos dalgún político, este asunto non debería enfrontar aos veciños xa que a idea dos Galos conlevaría renovar esta estrutura dándolle unha nova cara para integrala no entorno. A “nova” instalación non produciría ruídos ou



molestias no entorno.

Desfacernos de ese estaleiro supón perder un anaco máis da nosa identidade. Se queremos que este pobo teña unha oferta cultural orixinal e atractiva, non podemos seguir a destruír o patrimonio e darlle as costas ao pasado mariñeiro. Apostemos pola cultura, polos nosos símbolos de identidade. Aceiras e paseos hai en todos lados pero un estaleiro-museo, no final do paseo da Banda do Río, como o de Purro non hai outro.

Os seguintes pasos foron:

-Solicitar á Consellería de Cultura e Patrimonio que o lugar sexa recoñecido e declarado ben de interese cultural polo seu valor etnográfico.

-Seguir utilizando o estaleiro con “xornadas de portas abertas”.

-Solicitar unha entrevista con Costas para expoñerlles o proxecto.

A recollida de firmas (que so pretendía ser un sondeo interno para saber o número de persoas que considerabamos adecuada a proposta de restauración) foi publicada en xaneiro do 2007 con máis de 1.280 asinantes. En vista da situación, presentáronse fotocopias nas delegacións de Cultura e de Costas. Ambas institucións nos recibiron e nos escoitaron. A día de hoxe estamos a esperar que se manifesten sobre dito tema. Mentras tanto e ata novo aviso, a asociación pode permanecer nas instalacións.

Tendo en conta a cantidade de firmas que nos apoian pensamos que non sería adecuado hoxe en día facer ese derrubo sen considerar antes a posibilidade de revalorizalo, polo que o último paso dado foi: solicitar do Concello unha segunda oportunidade para debatir o tema.

Gracias por darnos a posibilidade de expresarnos na vosa revista.

Asinado: Xunta Directiva da Asociación de Amigos das Embarcacións Tradicionais “Os Galos” de Bueu.

Bueu, 3 marzo do 2007



Foto: A directiva casi en pleno







El concepto de los microorganismos eficientes Su activación y su aplicación

Andrés Reboreda

El concepto de los microorganismos efectivos (EM) fue desarrollado por el profesor Teruo Higa de la Universidad de Ryukyus, en Okinawa. EM se compone de culturas mixtas benéficas que existen de forma espontánea en la naturaleza y pueden aplicarse como inoculantes para incrementar la diversidad microbiana en plantas y suelos. Las investigaciones realizadas han demostrado que la inoculación con los microorganismos contenidos en el EM al ecosistema constituido por el suelo y las plantas puede mejorar la calidad y la salud de los suelos, el crecimiento, el rendimiento y la calidad de los cultivos. EM contiene especies seleccionadas de microorganismos incluyendo poblaciones predominantes de bacterias ácido lácticas, levaduras y en menor número bacterias fotosintéticas, actinomicetos y otros tipos de organismos. Todos ellos mutuamente compatibles unos con otros y coexistiendo en un medio líquido.

EFFECTOS DEL EM

Los siguientes son algunos de los efectos benéficos de la aplicación del EM

- a) Promueve la germinación, la floración, el desarrollo de los frutos y la reproducción de las plantas.
- b) Mejora física, química y biológicamente el ambiente de los suelos, y suprime los patógenos y pestes que promueven enfermedades.
- c) Aumenta la capacidad fotosintética de los cultivos.
- d) Asegura una mejor germinación y desarrollo de las plantas.
- e) Incrementa la eficacia de la materia orgánica como fertilizante.

PRINCIPALES MICROORGANISMOS DEL EM

1.- Bacteria Fotosintética (bacteria Fototrófica)

Sintetizan las sustancias útiles producidas por la secreción de las raíces, materia orgánica y/o gases perjudiciales (como el sulfuro de hidrógeno) utilizando la luz solar y el calor del suelo como fuentes de energía. Las sustancias benéficas está compuestas por aminoácidos, ácidos nucleicos, sustancias bioactivas y azúcares, todas las cuales ayudan al

crecimiento y desarrollo de las plantas.

2.-Bacterias Acido Lácticas (Lactic Acid Bacteria)
Producen ácidos a partir de azúcares y otros carbohidratos provenientes de las bacterias fotosintéticas y las levaduras. Combate los microorganismos perjudiciales y acelera la descomposición de la materia orgánica.

3.-Levaduras

Sintetizan y utilizan las sustancias antimicrobianas que intervienen en el crecimiento de las plantas, a partir de los aminoácidos y azúcares producidos por las bacterias fotosintéticas.

4.-Actinomicetes

La estructura de los Actinomicetes, intermedia entre la de las bacterias y hongos, produce sustancias antimicrobianas a partir de los aminoácidos y azúcares producidos por las bacterias fotosintéticas y por la materia orgánica. Esas sustancias antimicrobianas suprimen hongos dañinos y bacterias patógenas.

5.- Hongos de Fermentación

Los hongos de fermentación actúan descomponiendo rápidamente la materia orgánica para producir alcohol, esteres y sustancias antimicrobianas. Esto es lo que produce la desodorización y previene la aparición de insectos perjudiciales y gusanos.

APLICACIONES DEL EM

Básicamente el EM puede ser aplicado de tres maneras distintas a saber:

- * Como solución diluida de EM
- * Como EM Bokashi
- * Como EM Extracto Fermentado de Plantas (EFP)

EM Solución diluida.

Puede aplicarse de las siguientes maneras:

- a) Mediante riego en los suelos (sistemas de irrigación, rociado, aspersión, etc.)
- b) Mediante Spray en las plantas (Spray foliar)

EM Bokashi.

Bokashi es el término japonés utilizado para definir la "materia orgánica fermentada". Se produce fer-

mentando materiales orgánicos (salvado de trigo, arroz....) .con EM. El Bokashi se presenta normalmente en forma de polvo o gránulos.

EM extracto fermentado de plantas (EM-EFP)

El EM EFP es una mezcla de plantas frescas fermentadas con Melaza y con EM.

Su efecto principal es el de suministrar nutrientes a los cultivos, además de suprimir patógenos y alejar a los insectos.

PREPARACIÓN Y USO DEL EM EN SUS DISTINTAS FORMAS.

Solución de EM (EM1)

El EM original es un líquido de color marrón amarillento con un agradable olor agridulce. Su PH (potencial Hidrogeno) debe ser siempre menor a 3.5. Si presenta mal olor, o su PH fuera superior a 4.0 significa que se ha deteriorado y en dicho caso no debe utilizarse. Se conserva en recipiente cerrado, en un lugar fresco y alejado de la luz durante un período superior a un año.

EM A (EM1 activado)

El EM 1 contiene todos los microorganismos en estado latente. Es por ello que deberá ser activado agregándole "comida" y "bebida". Esto se efectúa añadiéndole Agua (sin cloro) y Melaza y manteniendo la mezcla a 30°C durante 10 días en recipiente plástico. Se conserva en recipiente cerrado,

en un lugar fresco y alejado de la luz durante un período de más o menos un mes. Si mantiene el pH por debajo de 4 y tiene olor agridulce, puede utilizarse.

Preparación de EM A (EM Activado):

900 cm³ de Agua

50 cm³ de EM 1

50 cm³ de Melaza de caña de azúcar u otro tipo de azúcar.

Bokashi.

El Bokashi es equivalente al Compost, pero es preparado mediante la fermentación de materia orgánica con EM. Se puede considerar como un compost concentrado. Puede utilizarse a partir de los 14 días de tratamiento (fermentación). El Bokashi puede ser utilizado en cultivos aún cuando la materia orgánica no se haya descompuesto como en el Compost.

Al aplicar Bokashi al suelo, la materia orgánica puede servir de alimento para la reproducción de los microorganismos, así como para suministrar nutrientes a los cultivos.

Materiales para confeccionar el Bokashi.

El EM puede utilizar cualquier tipo de materia orgánica. Por ejemplo cualquiera de estos materiales podría utilizarse para preparar EM Bokashi: Salvado de arroz, Salvado de Trigo, salvado de Maíz, harina de maíz, arroz partido, desechos de arroz, malezas desmenuzadas, fibra de coco, resi-



Leitugas en compost de algas

duos de cultivos, harina de hueso, harina de pescado, basura domiciliaria, desechos de animales, aserrín, etc. De todas maneras el salvado se recomienda como un ingrediente importante a la hora de preparar bokashi, por contener excelentes nutrientes para los microorganismos.

Es también recomendable combinar materia orgánica que posea altos y bajos niveles de carbono y nitrógeno. Generalmente se aconseja el uso de por lo menos tres tipos de materias orgánicas distintas para garantizar la diversidad microbiana.

Agregar madera, carbón de cáscara de arroz, zeolita, pasto o aserrín es recomendable, dado que éstos materiales mejoran las condiciones físicas de los suelos y su capacidad de retener nutrientes. Además actúan como punto de concentración (harbouring) para los microorganismos eficientes.

Ingredientes de Bokashi tradicional con EM.

Un Bokashi típico contiene los siguientes ingredientes:

Salvado de Cereal.....	60%
EM A (EM activado).....	40%

Preparación:

- 1.- Mezcle bien primero todos los elementos sólidos.
- 2.- Agregue EMA
- 3.- Mezclar bien. Realizar el agregado del líquido gradualmente, revolviendo bien verificando la humedad de la mezcla. No deberá haber drenaje de líquido. El contenido de líquido de la mezcla debe ser del orden del 30 al 40%.

La humedad puede verificarse tomando un puñado del material y apretándolo con la mano. Al abrir la mano éste debe quedar compacto, y deshacerse presionándolo un poco con el dedo índice.

5.- Coloque la mezcla en una bolsa que no permita el movimiento de aire (puede ser de papel o polietileno). Coloque ésta a su vez dentro de otra bolsa de polietileno negro. Cierre la bolsa exterior fuertemente para impedir la entrada de aire y mantener así la condición anaeróbica. Almacene la bolsa en un lugar oscuro.

6.- El período que deberá transcurrir para que se produzca la fermentación será de 10 días.

En invierno coloque los recipientes en un lugar cálido para acelerar la fermentación.

El Bokashi estará listo cuando presente un olor fermentado dulzón. Si produce un olor rancio y a podrido, se debe a que el procedimiento ha fallado.

7.- El Bokashi deberá utilizarse preferentemente una vez terminada su preparación. Si pretende almacenarlo, espárzalo sobre un piso de cemento, séquelo lo mejor posible, y luego colóquelo en bolsas plásticas. Asegúrese siempre de prevenir, una vez almacenado, el ataque de roedores.

UTILIZACIÓN DE EM A (EM 1 ACTIVADO)

El EM se suministra como EM1 y se utiliza como EM A (activado)

Para hacer compost:

Para hacer un buen compost las dosis recomendadas de EM A es de 10-20 litros de EMA/m³ de material a compostar. La materia orgánica debe estar lo más triturada posible.

Se van haciendo capas de materia orgánica de 30 cm y se va regando con EM A. Una vez que la pila está hecha se cubre con un plástico lo mejor posible y se deja que fermente durante aproximadamente un mes. A partir del mes aunque la materia orgánica no esté totalmente desecha y conserve sus propiedades físicas, ya se puede utilizar como abono. En un plazo de aproximadamente quince días de estar enterrado, se deshará por completo. En este plazo de tiempo, el compost producido completará su fermentación debajo de la tierra por lo que es recomendable dejar pasar este plazo de tiempo antes de sembrar. Si se utiliza en plantas de huerta se debe utilizar este compost en las filas que hay entre las plantas.

Con temperaturas por debajo de 7-10 grados los tiempos no cuentan pues la actividad de los microorganismos se reduce al mínimo.

REFERENCIA DE USOS:

Plantas de Maceta:

5% compost de EM+95% de tierra. Dejar pasar 15 días

Riego:Disolución 1:50 a 1:100 de EM A en agua sin cloro.

Pulverización:Disolución 1:5 de EM A en agua sin cloro. Pulverizar las plantas de vez en cuando por el haz y el envés.

Esquejes: EM A en proporción de 1:200

Saneamiento del césped:

Césped viejo: 1 litro de EM A/m², en el sistema de riego. Mejor mientras llueve o justo antes de llover.
Césped nuevo: 100 grs. de Compost de EM/m²+100 grs. De cal de conchas marinas. Si se utiliza estiércol para el abonado añadir 1 litro de EM A/m²

Brócoli:

El brócoli necesita muchos nutrientes y es propenso al ataque de nematodos. Por eso se planta en rotación de cultivo

Se preparan bancales con 100gr/m² de compost de EM. Transcurridas dos semanas se puede proceder a plantar.

.En el agua del riego poner 1% de EMA.

Si se hace esto, al tercer año no hará falta rotar el cultivo ya que la variedad de microorganismos del suelo, sustituirá a la provovada por la rotación del cultivo.

Zanahorias:

Se riega el bancal donde se va a sembrar y se mantiene húmedo para que germinen las hierbas inoportunas.

Cando aparece el primer verde se labra el bancal de forma superficial.

Se procede a sembrar y se riega con una disolución 1/100 de EM A cada cuatro semanas.

Patatas, lechugas, tomates,....:

Se prepara el suelo con 50-100 gr/m² de Compost de EM y transcurridas dos semanas se procede a sembrar.

Si no se puede preparar el terreno, se puede enterrar el compost de EM en el medio de las filas. Cada dos semanas se riega con una disolución de 1/100 de EM A

Para que las lechugas se conserven más tiempo una vez recogidas se lavn con una disolución de EM A de 1/1000. El EM A es un potente antioxidante.

En los tomates es importante eliminar las hojas más bajas del tronco como mucho a partir del

segundo día de floración.

UTILIZACIÓN DEL EM BOKASHI:

En general, aplique Bokashi de EM en un promedio de 50 gramos por metro cuadrado de superficie de suelo cuando existe suficiente materia orgánica o cuando se ha aplicado como Compost.

Cuando la fertilidad del suelo es pobre o éste tiene poca materia orgánica puede aplicarse EM Bokashi en mayores cantidades hasta un máximo de 1 Kilogramo por metro cuadrado (1Kg/m²).

Caldo de Bokashi

Se coloca EM Bokashi dentro de una bolsita, la que deberá tener orificios pequeños (también puede utilizarse una media).

Se deja en remojo en agua, preferiblemente templada (aproximadamente el 10% del volumen total de agua) durante un lapso de 24 horas. Antes de utilizar añadir un 2% de EM A.

El "Caldo de Bokashi" deberá ser utilizado dentro de las 24 horas como máximo. No es posible su conservación.

Este caldo de Bokashi es mucho más eficaz y rápido que el EM Bokashi y los residuos deberán aprovecharse en la huerta como compost.



Aplicando EM no Rosal



Historia dunha bisneta

Xose de la Torre

A comarca do Morrazo foi, sen dúbida, unha das zonas do país onde se notou con maior intensidade a represión. Pouco despois do triunfo da Fronte Popular comezan a notarse movementos por parte dalgúns mandos do exército e da Garda Civil. Estes movementos, pasarían a un primeiro plano ó redor do día 21 de xullo de 1936 cando as forzas sublevadas comezarían os rexistros e as detencións, o que levou tamén ós primeiros fuxidos. As illas Cíes, os cemiterios, os montes ou un simple palleiro foron agocho para moita xente. Pronto chegarían a Marín grupos que certificarían o alzamento. Moitos axiña caeron, outros tardaron máis, pero hai casos certamente conmovedores.

Dende a súa casa vese parte da enseada que une os concellos de Marín e Bueu. Ao fondo, tras unha impresionante lingua de mar están as Ons, visibles ó completo. Entre a casa e semellante vista, un hórreo, un anaco de horta e moita historia que intentamos estreitar cando sentamos na cociña. Media idade e moita vida, satisfeita dos seus e ó mesmo tempo hereditaria do medo (obviamente en menor medida); simpática, alegre e como calquera nai sempre disposta a axudar ós seus fillos. Todas estas cousas fan especial a unha muller, mais atopámola no camiño por ser a bisneta dun fuxido na represión daquel verán de 1936. Comeza a relatar. Non fixo falta ningunha pregunta, tiña moi claro o que quere contar e o que garda para sempre dos seus antepasados. Ela non coñeceu ó seu bisavó en persoa, máis todo o que sabe vénlle do avó, quen tamén gardou moito do

que viviu e sabía.

“O meu bisavó chamábase Manuel e era militante de esquerdas –dubida entre o partido socialista e o partido galeguista-, seica era moi alegre”.

Xunto a Manuel había moitos militantes desta parroquia mariñense que co levantamento fuxiron.

“Houbo tamén, quen cambiou de bando por medo” – conta.

Estiveron en paradiro descoñecido durante moito tempo pasando todo tipo de situacións. Un xa se pode imaxinar ó escoitar as atrocidades que se produciron sobre todo nos primeiros momentos. Preto dunhas veigas con abundantes eucaliptos, vivía un falanxista amigo da familia que ó parecer soubo quebrar coas diferenzas para axudalos. Este avisaba á familia de Manuel de cando habería toque de queda para que non o collesen na casa. A forma de actuar deste home era toda unha excepción que non se repetía en ningún outro veciño, as humillacións a fuxidos e a familiares de fuxidos era o pan de cada

día. Afortunadamente nunca colleiron a Manuel, quen morreu máis tarde con 56 anos e catro fillos, un deles o avó desta muller. Recorda que lle contaban doutros fuxidos que chegaron a pasar ata cinco anos en palleiros sen que os descubrisen. Sorpréndelle ver como hoxe en día hai rapaces ós que se lles conta que os seus avós eran republicanos cando non é certo. Quizais é un síntoma da vergoña que se garda por todo o que pasou e nunca se debería repetir.

Os fillos de Manuel, que sempre levaron a ferida dentro deles, tiveron que padecer xunto ás súas familias o resto da ditadura até o seu fin. Enterráronos sen misas e algún deles coa bandeira da república.

“Tiveron que sufrir e moito”, conta ela entre bágoas.

O pranto en silencio é a escena máis común que acompaña estas vivencias da Guerra Civil. Con todo, e gardando o anonimato, sabe que ó contarnos isto, realiza a súa particular homenaxe ós seus. Por eles.





A importancia dos camiños

Luis Chapela Bermúdez

A historia dos camiños comeza dende que o home está presente. Dos tempos castrexos son os vellos camiños que inzaban o Noroeste a carón das mámoas megalíticas e da civilización romana as súas calzadas e as pontes abertas sobre as corredoiras preexistentes.

Son moitas as causas que deron orixe á súa creación, ademais de que a presenza notable e continuada da montaña dá pé para que prolifere. Hai camiños que se fixeron sen intención algunha e que non levan a ningures, mentres que outros naceron pola necesidade de poder ir ás herdades novas que se fan no monte, máis a meirande parte fanse de xeito deliberado para comunica-los sitios de habitación entre si (as rúas entre as vivendas) e coas herdades de diferente fasquía (terras de labor, monte, o muíño, a fonte, a igrexa, as vivendas...) ou entre uns lugares e outros (unhas parroquias e outras).

Todas esas vías primarias ramifícanse nunha mesta rede de

estradas, pistas, camiños carreiros e corredoiras, que intercomunican concellos, parroquias, aldeas e lugares, e configuran en conxunto a morfoloxía territorial característica do noso país.

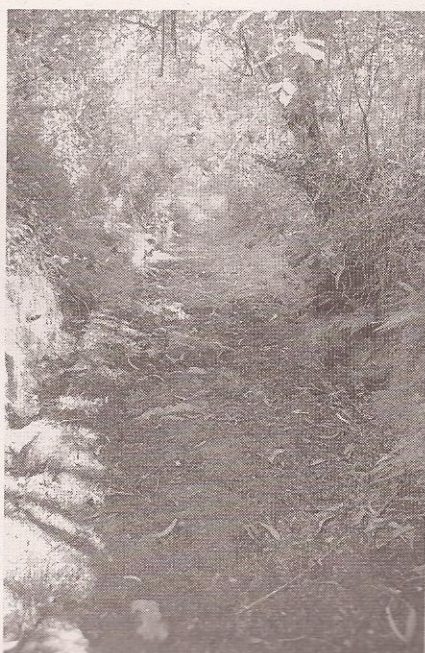
Cada camiño ten as súas propias características. O seu trazado vén determinado principalmente pola xeografía, o clima e a xeoloxía do terreo por onde pasa (sen que se deba esquecer a súa historia e a súa vida económica). Os camiños vanse configurando pouco a pouco, primeiramente trazados polas bestas e máis tarde fixados polo paso da xente por aqueles lugares onde o paso é máis doado.

Na mesta rede viaria que intercomunica o territorio de Galicia pódense distinguir varias categorías de camiños que van dende os modestos carreiros ata os de maior complexidade como son as corredoiras e camiños de carro.

Aparte da súa funcionalidade e importancia, que queda ben reflectida nos numerosos topónimos e

derivados, os camiños teñen un grande significado no mundo da relixiosidade e do máxico. A arqueoloxía, a tradición e as crónicas da antigüidade, testemuñan a existencia de ancestrais cultos ós camiños, sobre todo ás encrucilladas e ós pasos dos ríos. A complexidade da súa trama dá lugar a que proliferen as encrucilladas e interseccións dentro e fóra dos núcleos habitados, son lugares onde se chanta un cruceiro e nos que se desenvolven espazos para a relación e o lecer, nos que a xente se detén para falar, como ocorre nos torreiros aldeáns.

Dos tempos dos romanos temos nas encrucilladas aras consagradas ós deuses protectores dos camiños (as "lares vias"), que suplantan os cultos ós deuses prerromanos. A encrucillada da que parte a incerteza dos camiños que tiña (e segue a ter) un fondo significado para o mundo máxico e bruxería, xa que alí se facían tratos co demo ou se mantiñan relacións sexuais con el. No cruceiro da encrucillada reuníase a xente para



resolver amigablemente preitos e cuestións de herdanza ou na mesa que está ó seu pé onde se pousa o cadaleito do defunto, o pousadoiro, rezábase un responso para lle da-la derradeira despedida, ou se deitaban os rapaces enfermos co mal de aire nas noites de lúa chea para ver de curalos.

Xa no século XII, no Códice Calixtino se fai referencia a enterramentos á beira dos camiños ou encrucilladas, onde se enterraban os nenos sen bautizar, tamén como lugar onde aparece a Santa Compañía e se reza polas ánimas.

O camiño máis enxebre do Morrazo

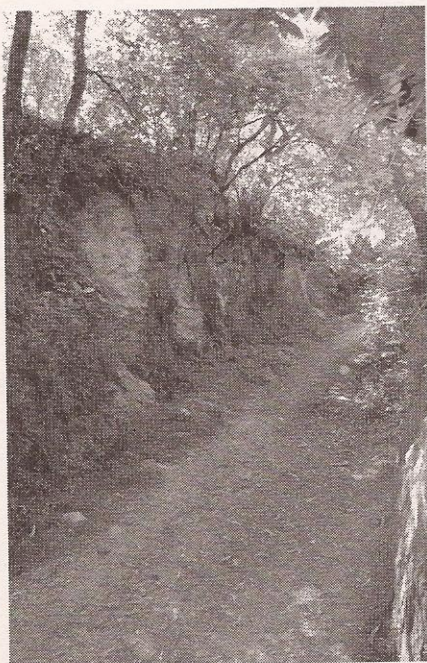
Hai un camiño de carro, no Morrazo, que se pode catalogar coma unha xoia primitiva, pois a penas sufriu alteracións, manténdose como hai centos de anos. É coñecido como o Camiño Vello de Hermelo. Ten unha lonxitude de preto de dous quilómetros, onde a terra, pedra, lama e moita auga conforman o seu chan, con treitos chans e outros con costas moi pronunciadas nas que as pedras amosan fendeduras producidas polas rodas dos carros de ata trinta centímetros de fondo.

Ó longo do camiño a vexetación é moi variada, abundan os salgueiros, castiñeiros, ameneiros, bidueiros, loureiros, eucaliptos, piñeiros e carballos que nalgún momento xuntan as polas facendo unha especie de cúpula ou teito. A auga é moi abundante no camiño, con pequenas presas de pedra que conducen a auga para regar as veigas e os comareiros, así resaltamos a abundancia dos xuncos e de fentas de considerable tamaño, que nacen a carón do auga. Aproximadamente na metade do percorrido, á beira do camiño, nace o río Bouzós, que camiña ata Coiro, buscando o encontro co Atlántico e o seu paso vai regando as veigas sementadas. Este camiño foi e segue sendo testemuña das miles de persoas que a través del achegáronse a romaría de Santiago de Hermelo durante moitos anos. Na marxe esquerda, indo cara Hermelo, atópase un marco de deslinde que delimita aos tres concellos (Cangas, Bueu e Moaña) cos seus nomes tallados na pedra.

Non podemos esquecer que este camiño foi testemuña das antigas procesións que por Témperas se facían dende a parroquia de Coiro, San Martiño e do Priorato de Hermelo, xuntándose

no lugar onde comeza o camiño, alí pousaban os estandartes e cruces e facían unha misa para dar grazas polas colleitas. Despois facían unha gran comida, e a noite volvían aos seus lugares de orixe do mesmo xeito que habían chegado. Aquelas xuntanzas foron as que lle deron nome ao lugar que hoxe coñecemos como o Pouso das Cruces, onde comeza o Camiño Vello de Hermelo. Teño que dicir que unha vez percorrido o camiño, ó chegar a Hermelo é algo fermoso, as casas péquenas cos palleiros de herba seca no quinteiro, un can que durme ao sol nun valo, o verde dos campos, o pequeno cemiterio, o silencio de Hermelo adquire outra dimensión. Ao pé da esculca o vento vai contado vellas historias desta aldea natural.

Este camiño xa forma parte da vida rural tradicional, mantén a toponimia dos lugares por onde pasa, como xa dixen antes é unha xoia natural. Agora depende dos veciños e das autoridades do Morrazo, de que siga como ata agora. Sen ningún tipo de alteracións tanto no camiño como no seu entorno, e non sería un mal acerto declaralo como un ben a protexer.





Entrevista a Manuel Tenorio

Carmen Novas Ferradás

“Antes o campo daba, pero agora empeña”

‘O Ruso’ non perde unha festa, e teno merecido. Ós seus 82 anos, continúa traballando nas veigas do millo corvo, como antes facía nas casas con máis ferrados da vila. Aínda lembra os tempos da requisa, do contrabando na montaña ou da chegada do eucalipto, e cómo a xente da aldea almorzaba leite de cabra e sanaba os bois con sopas de viño.

Por que cambiou o mar polo campo?

Porque era eu solo nesta casa. Tuvén que me cambiar porque me morreu o padrastro, no ano 1948. Eu iba a ter un estudio, pero tuven que atender as fincas porque miña tía era vella; era a madrastra miña porque eu son hijo adoptivo. Nacín no 1925, o 6 de enero, e desde ese día inda non fun ó médico.

Se non foi ó médico, iría ás mulleres que fan remedios, ás bruxas.

Iso gustáballe á difunta da muller. Eu dicíalle que levava a quen quixera, pero que eu non cría en bruxas. Nos remedios caseiros si, pero as bruxas están ós cartos, non sanan a nadie. E moitas culpas témolas nós en enfermar, porque abusamos do corpo.

É dura a vida no campo?

Traballar como anduven eu hasta agora é un sacrificio. O campo é trabaloso, e o que hai que saber é traballalo, e abonar. Agora andamos co abono químico e non debe levar ese abono. Debe ser ó natural. E ós animais a alimentalos tampouco non estamos porque eu hox comín dous bistés pero non son alimenticios como os que puidera comer se matara unha ternera da miña man e non lle dera pienso ningún.

Antes criábanse becerras, cabras...

Nesta aldea había cen ou duasetas cabras ou máis, porque eu tiña días de ter a 20 e 30 porque tiña un cabrío. Ese leite é natural, onde o leite da vaca non é inda natural porque a ama da vaca quere dar moito leite, e entón dalle piensos, e os piensos veñen ó leite. É como unha muller que ten un fillo e lle dá o peito; se ela se está alimentando, o fillo tamén.

Que outros animais tiñan na casa?

Carneiro non tuven nunca, tuven ovellas e o macho para as cabras. Era un castrón mitá dun corpo meu, era máis alto ca min. Tiña tres ou catro crabas miñas e despois tiña o macho, que estaba solo. Viñan de Ardán, de Aldán, do Hío, Cela, Coiro, Moaña, de moitas partes de Dios. En coches. Traían a cabra e ós dous ou tres días levábana.

Canto lles cobraba?

Naquel tempo parécemo que eran cuarenta pesetas. Tiña unha lista e anotaba, cada unha co seu número. O meu macho trucaba, eh. Non había quen se asomara aí! Unha vez truío o de Riobó unha craba grande. Tan pronto lle abrín, o macho mandoume dende o portal á eira, tiña forza. Prendíao a descansare na mo e minaba, trucaba contra as pedras. E despois comino eu, mateino había ter sete ou oito anos, porque perden forza. Logo criei un novo, pero aquel túveno un par de anos e despois desfíxenme del.



Logo bebíase leite de cabra.

Cando tiñamos cabuxa, eu bebía anque sea media olla e dáballle ó millor dous ou tres caldeiros ós porcos. O leite de craba con aceite é marabilloso para facer chulas, con huevos. Ah! Cunha taciña de viño. Iso é bo para as mulleres, para os homes e para os bois. O tinto; o blanco nada, non o queiras.

As sopas de viño era un dos remedios que se usaban cando floxeaba un pouco un boi, non si?

Eu xa lle compraba un barril para os bois a Toñito da Bicha. Salían ás cinco ou ás seis da mañán e había que darlle de comer. Dáballe fariña, millo debullado... Comen aquilo e despois van tranquilos. Cando se fixo a carretera e viñan os de Aldán, eu sempre era o primeiro carro que tiñas alí. Moitas veces iba a buscalos a eles e a desenterralos, porque tiñan bois pero non respondían, non tiñan costumbre. Aquela era unha vida esclava, a ganar quinientas pesetas, o carro de bois e mais eu todo o día.

Cando se fixo a escola tamén carretaches a pedra?

Fun o máis de todos. A pedra viña de Borrallido en camións e púñana na Portela, había que ir buscala. Moitos deron un pedazo de terreno, que iso non veu así polo airo. Un día encomodeime porque chegou José da Tomadiña e díxome: "Ruso, mañán tés que ir á pionada". Eu contesteille que non podía porque tiña que ir ó médico con miña tía e Moncho de Cuña tampouco foi -vendéralle os bois ó Americano-. José da Tomadiña era alcalde do barrio e foi a denunciarme ó ayuntamiento, ó alcalde Massó. Eran 20 pesetas que tiña que pagar eu, catro pesos de multa. Daquela ibas a Bueu á do colombiano e dábanche un papel de Estado. Eu e mais Moncho viñamos polo Coto todos encomodados e, entón, apareceu José da Tomadiña e maila muller para ir vindimare a Muíños, e díxenlle eu: "Mira, facerme a min iso... Fun o que máis traballei, pero non vou máis!". Conforme dixen esí, lárgolle un par de ostiazos! Botamos moitos anos sin falarnos. José da Tomadiña era político, estivera preso.

Quen traballou cando se fixo a carretera?

Cando foi por equí, os bois de Beluso limpáron todo e a xente andaba cun martillón a romper. Todo foi a pan de millo. Iba a xente de Meiro e mais sen ser de Meiro, o que quixo cobrar os cartos. Según os metros que facían, cobraban. Eu non fun a martillar, tiña que traballar. Había casas que tiñan vinte e tantos ferrados e trinta aquí en Meiro. A familia que tiña máis era a Pirica, e o

Eiroa. A Pirica tiña tres vacas e inda lle vendían os de Hermelo leite a ela. Despois ela traspasaba todo no mercado, en Bueu, pero estaba enchufada por don Jesús, o veterinario. Tamén eu, cando era a requisa, dicíame: "ti non te me presentes nunca". Eu iba sempre a traballar, os demais non podían ire, pero eu si porque estaba visto por el.

Ás veces había contratiempos e non podías ir a traballar cos bois porque estaban inchados, cando lle metían a inyección no peito. Despois viña a requisa e aquí levaban uns e mais outros, pero pagábanos, eh. E as Piricas andaban sempre na montaña, ó contrabando, de tabaco e de todo, eran as máis que andaban.

E a qué ían á montaña?

A buscar cousas que non había por aquí. Cando a requisa, o millo levávancho á de Juan Cestay, a Bueu, á Banda do Río. Iso no ano cuarenta e tantos, inda non sei se terei as cartillas de racionamento no forno. Os de primeira, era unha cousa, e os de segunda era outra. Había primeira, segunda e terceira. Pola cartilla todo, e racionamento de pan e de aceite. No ano 44 xa había contrabando de tabaco. Eu andaba nos barcos de guerra e dáballo aquí na casa ó amo. Era un home que fumaba muito, porque na parte de Cuba hasta as mulleres fuman muito. Eu nunca fumei na vida.

Nin tomou café.

Nunca na vida. E caña tampouco. Ningunha clase de bebida, sólo viño. O chocolatiño pola mañán desde que nacín. E o xerro de viño ás once e á comida.

Que tipos de uva había antes? Non había catalán.

Catalán tiñámolo nós. Viña de Zamora, viñan dous camións na semana. Nas viñas de Meiro había albari-



ño e loureiro, e había tinta femia e tamén catalán. Había de todo, como hai hox.

O viño tamén ten que ser viño, porque o que non é da casa non é san. Inda hai moitos que venden o viño e non o venden sano, porque xa o bautizan, e non nombro a nadie, eh! Hai que comer ben, pero non moita dulzura, e a cerveza non é boa. Hai varias clases e algunhas están lastimadas. A mellor cerveza é ó natural. Todo o que vai á nevera é malo. Eu non teño nevera e xa haberá anque sea vinte anos que non bebo leite porque á muller nunca lle gustou. Tiñamos trinta ou

Para que outras casas traballou?

Estuven na de Freire unha chea de tempo. No día que eu fun, viñeron seis homes de Cela para aprender a podar na de María Eugenia, ó espaller. Podei todos os chouzos deles e despois inda fun a Ardán. Fun unha chea de anos, hasta que me cansei. Despois de que fixen eses choios, fun para Antonio Loira quince anos, eu e mais dez ou doce mulleres, nas viñas. Plantar, tirar con elas, facelas novas, armalas, desarmalas... Agora alí todo son pisos, xunta a de Alonso pola parte de riba. Logo anduven para o Cadilleiro oito ou nove

“A maquinaria tirou coa xente”

cuarenta galiñas e os huevos vendíanse, que había fijo quen os levaba. Eu collía seis ou sete huevos -a xema sola-, un litro ou dous de leite e, ó baterlle todo cun pouco azúcar, ó quedar amarillo, tomabas aquilo e onde botabas unha man, criaba becho! Eu cunha man sola levantaba o arado polo medio. Non hai que ter padecimentos. A suerte tamén marcha dos pés e o sangue floxea.

Vostede traballou moito...

No campo sería o que máis traballei por aquí, casi todas as fincas. Anduven por todo, pola Portela, pola Cividá... Tiña un arado en Meiro e outro en Bueu, que o deixaba moitas veces na do Maroto. Eu pagaba un home para andar diante nomais, sempre comigo. Despois tuven que abandonar, que antes tiña máis veigas ca teño hox. Antes o campo daba, pero agora empeña, igual cas viñas. É millor comprar media pipa e telo na casa. Doutra maneira, se ten que pagar xornales, sállelle recomprado o viño a calquera. O esfollare, o cavare, o arrendare... Iso agora é un escándalo!

Despois desfíxose dos bois.

Ó empezarme a enfermarse a muller, collín eu e non quixen bois. Ó vir os tractores, aí van os bois! Os tractores tiraron cos bois. A maquinaria tira con todo, tamén tirou coa xente. Antes iban dous homes a tirar por un tronzador, agora un home solo fai todo. Antes había que cargar dous ou tres homes un carro, e despois ir á Portela e cargare as toradas ó lombo para meter no camión. Agora iso xa non fai falta, todo é moderno.

anos, polo menos. Recorrín todo.

O traballo hai que levalo con cariño. Se levas á contra un traballo, nunca che salerá ben. E nunca hai que coller moitos desgustos, que matan tamén a unha persoa. Ti vas para durmire, non tuveche lío ningún con nadie, descansas marabilloso. Pero se tuveche unha pelea, vira dun lado e vira do outro non descansas ben.

Logo hai que facer vida sana, coidarse e alimentarse ben.

Home claro, descansar ben e, sendo matrimonio ou como sea, non debe reñir un co outro, hai que levarse do mellor do mundo. Ese é un descanso da vida. Ás veces tamén hai que pasear, e hai que traballar, pero a muller débese sacar a paseo sempre, para que mire un amigo e que mire o mundo, que non é estar sempre na casa, na cociña.

Pero antes non era así.

Eu á miña muller sempre a saquei, e mais andaba na fábrica, que primeiro estivo 18 anos na de Alonso e logo 16 na de Massó. Cando salíamos non comiamos na casa. Se había unha festa en calquera parte, alá íbamos, a patitas para alá e para acá. A Ardán de riba, a Ardán de baixo, a Cela, a Darbo... e todo iso a pé. Había que divertirse. E á muller tamén hai que darlle un día unha clase de roupa e outro día outra e andar ó moderno; inda teño pezas na casa do moderno.

Que mais nos pode contar daqueles tempos?

Cando eran eses anos do tempo da guerra, tamén viñan a roubar madeira a esta aldea. O guardiamonte, señor Antonio, solamente por cortar uns gravizos xa te

multaba. As fincas estaban enumeradas, cada unha co seu número. Nós tiñamos o 105. Había as hachas, e dous homes cun tronzador a botar un árbol. Arcolitos non había, eran pinos e carballos.

Cando empezaron a chegar aquí os eucaliptos?

Empezaron a vir no ano 60. Mirábanse por outros lados e foron alá forestales a buscalos. A min déronnos. Así foise poblando. Daquela valía moito o castaño, que era a prenda millor que había, e mais o acacio; pero máis valía o castaño. É a millor madeira que hai. A miña casa ten todas as vigas de castaño, puntóns e todo, e para ventanas é a millor. O acacio é duro, pero non é tan bonito.

As viñas tamén eran de madeira?

Eran de estacas todas, de dous gaios, dous corpos, podendo ser de carballo. Para labrar, o arado de pau facíase de pino e a radela tamén.

Para cocer, que madeira é a mellor?

Para o forno a millor madeira é ou roble ou xesta. A xesta levábase a vender a Cangas no carro, eran 125 paus de trece cuartas de largo cada un, con raíz. Había que facer un carro na casa. A xesta é máis dura co carballo e é millor leña, porque o carballo, sendo de tripeza non é bo porque ten máis sangue. A póla é a millor, pero ten que sere dun carballo como teño eu algúns, poucos xa, porque moitos comeunós o lume, os fogos. A xesta é moi dura, aganta. Tamén, sabes quen é duro? O franquiño, ou digo, o sabugueiro.

Para que o utilizaban?

O sabugueiro utilizábase para moitas cousas. Para os rapaces eran tacos para estralare.

Non ten butano?

Non, gasto a lareira sempre porque non me quixo a muller o butano, non me quixo a televisión nin o teléfono, non teño nada diso.

Lembra quen ten parte dos muíños, quen son os herdeiros?

O muíño da Casela din que é o millor. Eu levei moitos anos o cargo. Despois, na Molinera levouno Guimeráns. Eramos doce, me parece, e hai varios da Portela.

Foi á marina?

Claro, daquela eran dous anos e pico. O meu curso primeiro foi en Ferrol, cos vascos. Despois -claro, hai enchufe- vin para Vigo ós dous meses, logo a Navarra e daí a Marín, para o destructor Lazaga. Estuven no Alsedo cando foi do principio da transmisión de guerra.

Foi á guerra?

Non, á guerra non, pero íbamos por aí a viaxare. E os submarinos viñan con nós todos, trinta ou corenta, e había que ir arriba á copa e ó castillo. Eu era o distinguido. E cando se chegaba a Marín: "Tenorio, a apuntarte, una semana para casa".

Así que veu para Vigo por enchufe.

Home claro, polo amo da casa, que tocou a Pèpe o Cerqueiro. Meu tío tiña asunto con quen quería porque era prestamista. Inda aí atrás rachei os papeles de cando se lle prestou aquí os cartos a Massó para terminar fábrica. Meu tío marchara para Cuba, botou alá dez ou doce anos. Saleu patrón alá e despois aquí estivo metido no ayuntamiento un pouco tempo. Amais, tiña gando por fóra.

Porqué é a súa casa de cor negra?

Iso negro é pichi, túvoo sempre. Dábaselle para que non lle entrara humedá, porque por dentro gastábase barro con porla. Ten tella sobre tella, por cousa do tempo. Será para quen cadre. Eu estou agantando pouco a pouco, vou mantendo a manteca. O mundo é bo, pero hai que conquistalo e saber levalo. E non hai que se encomodar por calquera cousa, hai que pasar de todo. Con berrar e discutir non ganamos nada. Unha persona debe ser noble e limpia, que por onde vaia non teñan nada que dicir. Hai que moer o muíño. A vida hai que levala tranquila, non é sempre traballar, tamén hai que descansar o corpo.



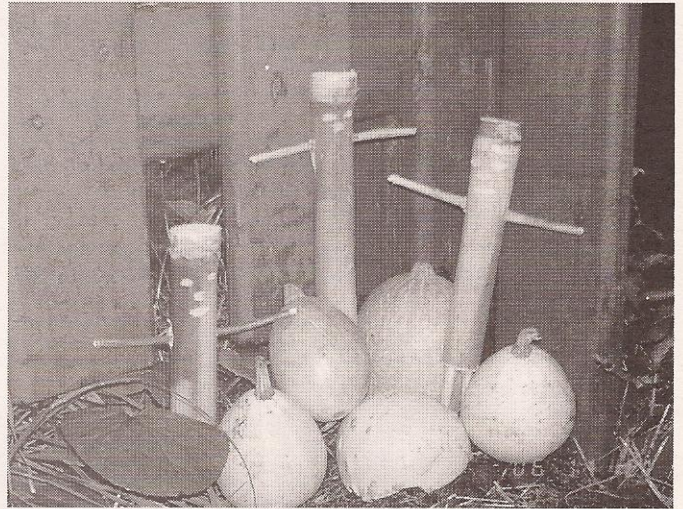


Xoguetes do millo corvo, os xoguetes de sempre

Rosa E. Gantes

Aproveitando a ocasión que me brinda ser mestra na escola de Meiro, converso con dona Carme Barreiro, unha muller que naceu, traballa e vive nesta aldea e que ten moito que nos aprender. Conserva a memoria e o entusiasmo precisos para transmitirnos a súa experiencia na arte de facer os xoguetes de sempre, os que se facían e fan aproveitando o material do entorno, os que serven e servirán no entanto haxa crianzas a enredar entre sementeira e sementeira. Empezamos a conversa falando da presenza dos meniños e meniñas nas faenas do campo cando acompañaban á familia ou ían botar unha man, algo que a señora Carme puntualiza —“facían que traballaban”— que eu interpreto no sentido cariñoso de “que ían facer miñas xoias”. Cántame que mentres se traballaba “os máis pequenos quedaban sentados nunha cesta de vides e cando choraban preparábanlles un chupete con migas de pan de millo e azucre envolto nun trapo”. Os demais entretíñanse doutra maneira: “Xa se facían xoguetes na corta; antes de empalleirar, collían algunha cana para xogar”. Falamos tamén de que eran as nais as que adoitaban facer os xoguetes. Uns cortes feitos con maña no pendón daban un pequeno e xeitoso paraugas, pero a habilidade e a imaxinación permitían facer cabalos, monecos, bicis, escopetas, trens.... con os que xogaban indistintamente nenos e nenas. “Quedaban con os xoguetes e levávanos para poder xogar no chouzo da casa, na adega ou nun coberto.”

Pero non todo valía. Por exemplo, o follaco, tan preciado para encher os xergóns e mesmo para cebo na pesca do bonito, non se podía usar para facer xoguetes. E estaba prohibido coller a mazorca verde, tan feitiña que parecía unha



moneca, con a barbela semellando cabelos para peitear. Mais pobre de quen! Había que facer os carapichos ás agachadas!

A conversa amplíase con unha demostración na escola; algúns erguen castelos con carozos que apilan de catro en catro, outros artellan palleiros... Hai quen se conforma con ollar atentamente como a señora Carme corta canas con a navalla e conta como se divertían as crianzas de antes: “Un



carozo tirado por un cordel era unha ovella negra ou branca segundo a cor da espiga... , con unha cana faciáse un cabalo ou unha carreta con a que botar carreiras... e con dúas canas cruzadas unha bicicleta...” comenta mentres marca con a navalla a cara dun moneco e prepara uns garavisos para lle poñer pernas e brazos. Lembramos tamén algún xoguetes elaborado en anteriores encontros como a “becha” feita con rodela de carozo ensartadas nun fío e preguntamos por outros que Victoria, a filla da señora Carme, trouxo como modelos para a actividade: unha moneca feita con follaco — impensable nos tempos en que este produto era útil— e un “esfolagatos”. Este último, tal e como o seu nome indica , usábase para amolar aos pobres felinos. Nós divertímonos vendo como o tal trebello, feito con un simple carozo no que se espetan tres penas de galiña, caía sempre de pé coma querendo imitar aos animais que lle dan nome.

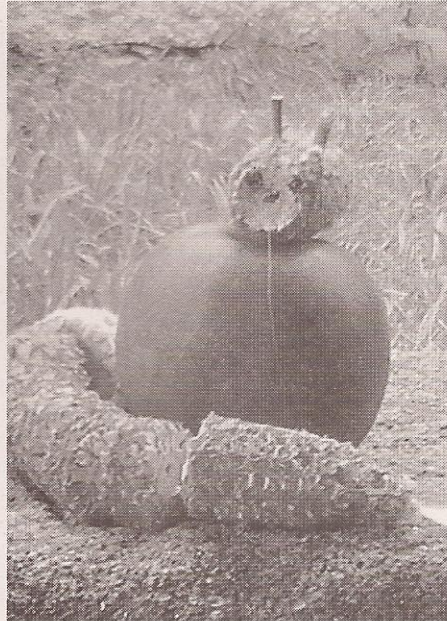
Chegamos ao remate da actividade. Mais antes de despedirnos, contemplamos o material que aínda queda na mesa agardando a súa transformación: calacús para facer ourizos cachos ou gaitas , patacas con as que facer animais... As lembranzas da señora Carme dispáranse... e con as follas dos cas-

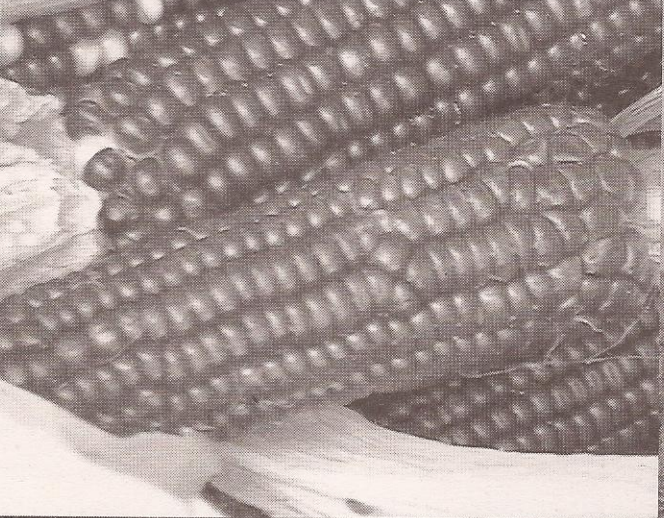
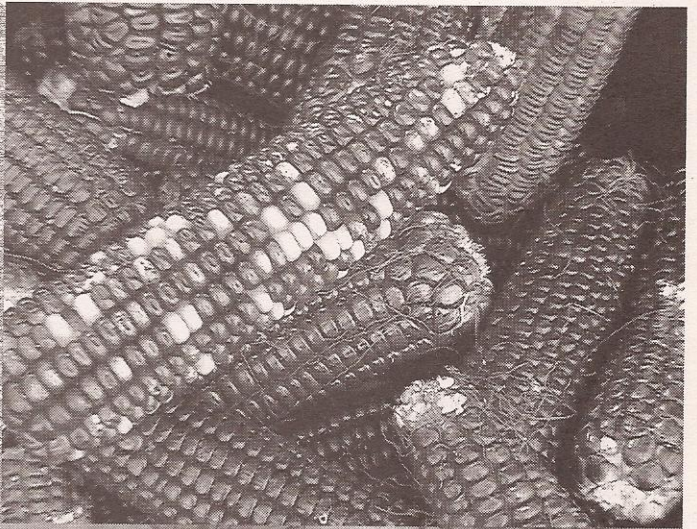


tiñeiros faciamos coroas e gorros...

Non damos feito!...Parece que o mundo ou parte do mundo se acabe neste intre! Xa haberá outra oportunidade para seguir aprendendo. Ou non?

Eu marcho cavilando en que os xoguetes de sempre poden convivir perfectamente con os atractivos xoguetes industriais e cavilo nestas cousas do rural e do urbano, do futuro e do progreso, do progreso e do rural , do rural e do futuro...E despois da lección aprendida , bótolle moita imaxinación.







Club Atletismo Vila de Cangas

HISTORIA DO CLUBE

Despois de varios anos formando parte do Clube de Remo Vila de Cangas, un grupo de pais observando o éxito dos atletas decidiron crear un clube independente, exclusivamente de atletismo. Así naceu o 8 de novembro de 1994 o Clube Atletismo Vila de Cangas.

O primeiro presidente foi Egberto Pena Collazo ata o ano 2000. Nas eleccións celebradas dito ano saíu elixida M^a Carmen Parada Martínez, actual presidenta do clube.

Durante todos estos anos os atletas do clube obtiveron multitude de éxitos, algúns dos cales resumimos a continuación:

Ano 1998

Equipos:

Campións de España de cross por equipos Xuvenil Homes

Subcampións de España de cross por equipos Xunior Homes

Campións Galegos de pista ó aire libre Alevíns Homes e Mulleres

3º Campionato Galego de pista ó aire libre Infantís Homes

Individual:

Vanesa Veiga: Campiona de España de cross individual Xunior

Marina Caballero: 3ª Campionato de España de 1500 ml en pista ó aire libre.

Ano 1999

Equipos:

Campións de España de cross por equipos Xuvenil Mulleres

Campións de España de cross por equipos Xunior Mulleres

3ª Campionato de España de cross por equipos Promesa Mulleres

Ano 2000

Equipos:

Campións Galegos de cross Xuvenil Mulleres

Campións Galegos de cross Xunior Mulleres

Campións Galegos de cross Promesa Homes

Campións Galegos de cross Promesa Mulleres

3º Campionato Galego de cross Xunior Homes



2º Campionato Galego de cross Alevíns Homes

Individual:

Adrián Pena: 3º Campionato de España promesa de 3000 obs.

Ana Soage: Campiona Galega Alevín de 2000 ml

Eloy Martínez: Campión Galego Alevín de Salto de Lonxitude

Germán Veras: Campión Galego Infantil de 500 ml

Andrea García: 3ª Campionato Galego Infantil de 1000 ml

Olalla Alfaya: 2ª Campionato Galego Cadete de 600 ml

María Moldes: Campiona Galega Cadete de Triple salto

Ano 2001

Equipos:

Subcampións Galegos de cross Infantil Homes

Individual:

Andrea García: Subcampiona Galega Infantil de cross, Campiona Galega de 3000 ml

Araceli Santos: Campiona Galega Infantil de Salto de Altura

Ano 2002

Equipos:

Subcampionas Galegas de cross Alevín Mulleres

Subcampionas Galegas en pista ó aire libre Alevín Mulleres

Campións Galegos de cross Infantil Homes

Campións Galegos de cross Cadetes Homes

Individual:

Andrea García: 3ª no Campionato de España de 3000 ml

en pista ó aire libre, Campiona Galega Cadete de cross, Campiona Galega de 3000 ml en pista cuberta, Campiona Galega de 1000 ml en pista cuberta, Campiona Galega de 3000 ml en pista ó aire libre.

José Manuel Iglesias: 3º Campionato Galego Cadete 3000 ml

David González: 3º Campionato Galego Cadete 600 ml

Noelia Figueroa: Subcampiona Galega Xunior de 1500 ml

Xaquín García: 3º Campionato Galego Xunior de 400 ml

Alfonso Rodríguez: 3º Campionato Galego Xuvenil de 3000 obs.

Carmen Malvido: Campiona Galega Veterán de 800 ml en pista ó aire libre, Subcampiona Galega Veterán de 1500 ml en pista ó aire libre

Teresa Malvido: Campiona Galega Veterán de Media Maratón, Subcampiona Galega Veterán de 5000 ml en pista ó aire libre

Ángel García: 3º Campionato Galego Veterán de 5000 ml en pista ó aire libre

Belén Augusto: Campiona Galega Alevín de 60 ml

David González: 3º Campionato Galego Infantil de 500 ml

Ano 2003

Equipos:

Campións Galegos de Cross Alevín Mulleres

Campións Galegos de Cross Cadetes Homes

Subcampións Galegos de Cross Infantil Mulleres

Subcampións Alejandro Lorenzo Benxamíns Mulleres

Campións Alejandro Lorenzo Alevín Homes

Campión Alejandro Lorenzo Alevín Mulleres

Campións Alejandro Lorenzo Cadetes Homes

Subcampións Galegos de pista Infantil Mulleres



Individual:

Tania Carracelas Boubeta: integrante da Selección Galega clasificada en 2ª posición no Campeonato de España de cross, 3ª Camp Galego 1000 ml aire libre, 2ª Camp. Galego 600 ml aire libre.

Andrea García Soage: integrante da selección Galega clasificada 3ª no Camp. de España de cross, 5ª clasificada Ind. no Camp. España de 3000 en pista cuberta, 2ª Camp. Galego 1500 ml

Araceli Santos Martinez: 3ª Camp. Galego salto de altura de pista cuberta, 3ª Camp Galego de Salto de Altura aire libre. Integrante da Selección Galega Xuvenil

Alfonso Rodríguez Bermúdez: Subcampión Galego de cross, integrante da selección Galega Clasificada en 4ª posición no Camp de España de cross, 2º Camp. Galego 2000 m.Obs., 4º Camp. Galego 5000 ml

Javier Garrido Posada: 3ª posición no Campionato Galego de cross, integrante da selección Galega no Camp. de España de cross

David González Fernández: 3º Campionato Galego de 600 pista cuberta, 1º Camp. Galego de 1000 ml aire libre, 4º Camp. Galego 600 ml aire libre, 6º Camp. España 1000 ml aire libre.

Miguel Refojos Leal: integrante da selección Galega campiona de España de Cross, 3º Campionato Galego de 3000 pista cuberta, 2º Camp. Galego de 3000 ml aire libre

Tamara Acuña Pazó: 3ª Ind. Campeonato Galego Cross, 1ª Alejandro Lorenzo de Cross, 2ª Camp. Galego de 1000 ml en pista ó aire libre.

Claudia Martínez: 1ª no Alejandro Lorenzo de cross

Marta De la Torre: 1ª Camp. Provincial de peso. Posee o Record Galego de Peso con 5,80, conseguido en Marzo do 2003.

Lucía Martínez: 3ª Camp. Galego 1000 ml en pista ó aire libre

Lorena De la Torre: 2ª Camp. Galego 500 ml en pista ó aire libre

Carla Caiño: 3ª Camp. Galego de 220 m Vallas, 3ª Camp Galego de Peso.

Idaira Caiño: 3ª Camp. Galego de Xabalina, 3ª Camp. Galego de 150 ml en pista ó aire libre

Belén Augusto: 1ª Camp Galego de 80 ml e Lonxitude. Compoñente da Selección Galega para o Camp. de España Escolar en 150 ml.

Francisco Acuña: 2º Camp. Galego de disco, 2º Camp. Galego de Peso

Damián Malvido: 3º Camp. Galego de 220 m Vallas

Ángel Soliño: 3º Camp. Galego 3000 ml aire libre, 2º Camp. Galego 10.000 ml aire libre, 1º Camp. Galego de Montaña.

Iván Sevilla: Campión Galego de Maratón, 3º Camp. Galego de Montaña

Juan Luís Fernández: 3º Camp. Galego 400 ml pista cuberta, 2º Camp Galego de Montaña

Ano 2004**Equipos:**

Campións Galegos de Cross Xuvenil Mulleres

3º Camp Galego de Cross Xuvenil Homes

4º Camp. Galego de Cross Xunior Homes

Individual:

Andrea García: Campiona Galega de Cross





Muíño de canas

Manuel Soaxe, Daniel Alvarez

Non hai moitos anos, dispor dun xoguete era moi raro sobre todo para os/as nenos/as do rural galego, pero diante da falla de xoguetes (hoxe en día temos na casa varios catálogos deles), o enxeño era fundamental para crealos ou inventalos.

Segundo a época do ano facíanse diferentes tipos de xoguetes, e relacionado coa auga e o muíño, temos esta mostra.

Presentamos un trebello feito con canas, que ben sendo un muíño e tamén un xoguete para pequenos e grandes, construído con materiais que atoparemos facilmente polo noso entorno (rural).

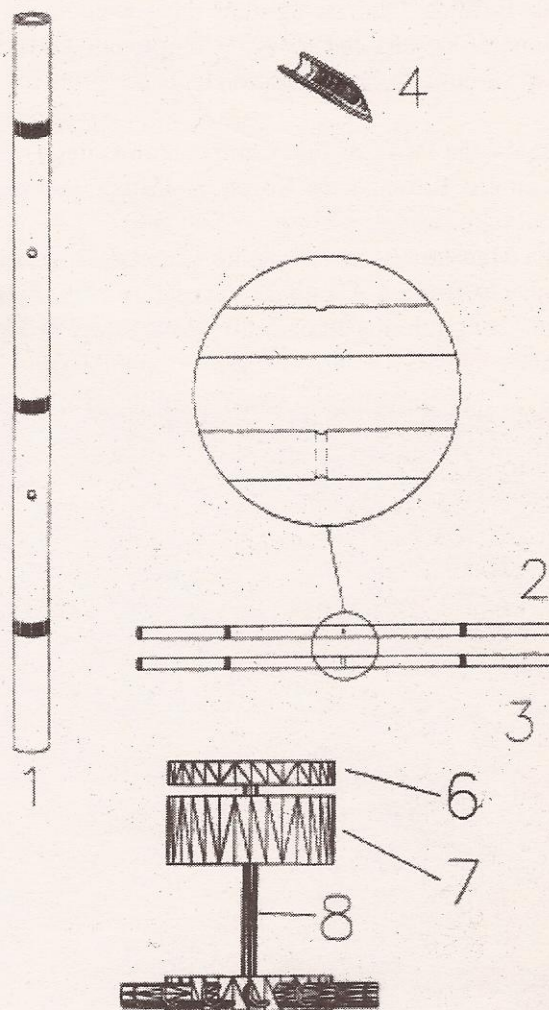
Fannos falla canas de diferentes diámetros (a poder ser secas) e varios longos, con elas faremos a Armadura, o Arrieiro, a Ra e as Penas. Coa cortiza faremos o Rodicio ou Reducio, o Pé e a Moa. E de madeira o eixe da cana, que vai dende a Ra ate a Moa.

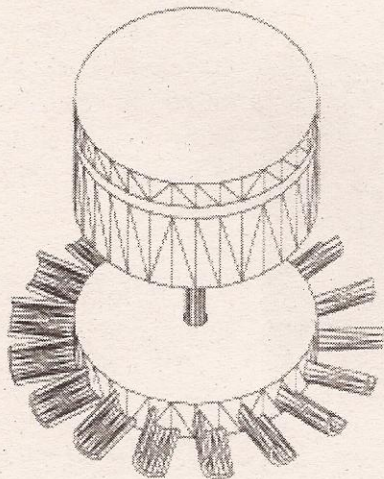
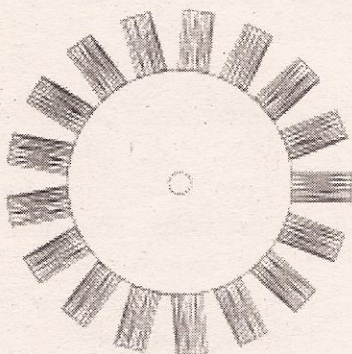
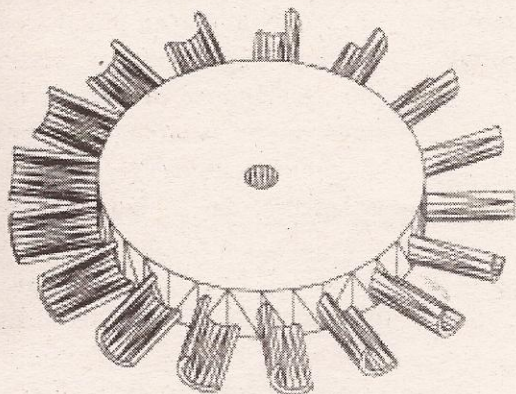
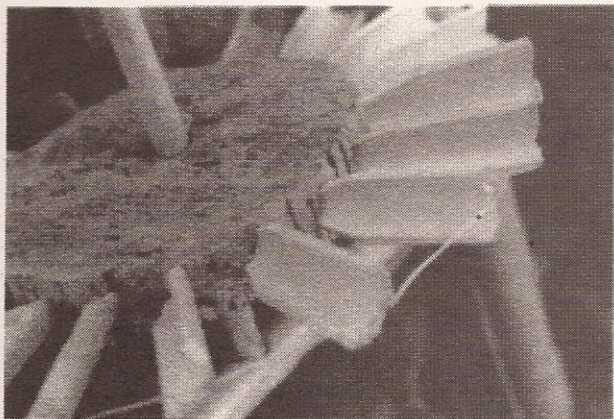
MATERIAIS:

- ARMADURA (1): cana de 35 mm. de diámetro e 1 m. de longo aproximadamente (2 pezas).
- RA (2) e ARRIEIRO (3): cana de 20 mm. de diámetro e 40 cm. de longo (2 pezas).
- PENAS (4): cana sen nós de 23 mm. de diámetro e 7,5 cm. de longo, hai que facer 17 penas, con 10 cachos chegaranos.
- RODICIO (5): cortiza, roda de 150 mm. de diámetro e 30 mm. de grosor.
- MOA (6): cortiza, roda de 150 mm. de diámetro e 20 mm. de gordo.
- PÉ (7): cortiza, roda de 150 mm. de diámetro e 60 mm. de gordo.
- EIXE OU CANA (8): unha vara de madeira de 12 mm. de diámetro e 350 mm. de longo.

FERRAMENTAS:

Unha navalla que corte ben, xeito, boa man e un pouco de paciencia.





Tendo xa tódalas pezas medidas e cortadas, ímolo montar. Ás pezas da Armadura temos que facerlle dous furados a cada unha e só por un lateral, para encaixar o Arrieiro e a Ra. Ó Arrieiro faremoslle un furado que traspase para poder meter o Eixe, ate a Ra que levará un furado na parte superior. Para facer as Penas, cortamos os cachos de cana pola metade, e con cada unha delas facemos unha Pena, facéndolle unha punta da metade en diante, logo cravarémolas no Rodicio, feito antes o reparto, cunha lixeira inclinación para arriba para que recollan algo de auga.

Coa Cortiza faremos as rodas para o Rodicio que irá fixa ó Eixe, outra para a Moa que tamén irá fixa, e outra para o Pé, que será máis gorda e furada polo centro, para que pase o Eixe, esta roda hai que fixala ó Arrieiro para que non xire.

Ó eixe faremoslle uns rebaixes nas partes que traspasa para que non roce.

É moi importante que as pezas axusten ben. Unha vez montado todo e comprobado en seco que funcione, temos que buscar un lugar onde colocalo, pode ser preto dun regato ou fonte.

Cravamos as pezas da Armadura ben firmes e tamén temos que construír unha canle, que podemos facer con canas furadas polo interior, e o longo e altura que nos permita o lugar. Deixa caer o chorro da auga enriba das Penas, con esta forza moverase, e xa temos o muíño a traballar, ó xirar o Rodicio salpica auga e fai un efecto moi bonito, a velocidade do muíño vai depender da cantidade e da forza con que caia a auga.

Estas medidas son dun modelo construído polo Sr. Daniel Álvarez Pérez, veciño da parroquia de Quintela no concello de Crecente, pero cada un terase que amañar como poida, aínda que se varíen as medidas, o importante é que funcione.

Construíndo varios poderemos observar cal deles é o que mellor centrado está, o máis rápido, o máis grande, o máis pequeno, etc.

A xogar e divertirse todos/as, e coidado de non mollar os pés.



Catalina Pernas

Do libro "Brujos y Astrólogos de la Inquisición de Galicia"

Santa María de Cela (Pontevedra, 1621)

Pedro da Ponte y Catalina Pernas, su mujer, vivían honradamente en la feligresía de Santa María de Cela, ejerciendo el esposo su oficio de zapatero. Tenían una hija, cuya hermosura fue la desdicha de sus padres, pues enamorado de ella un Comisario del Santo Oficio, comenzó a perseguirla; y valido de sus fueros y del temor que inspiraba el terrible y poderoso tribunal de la fe, no dudó un momento en llamar a la misma Catalina su madre, y con halagos, primero, y con amenazas después, procuró inducirla descaradamente a que fuese tercera para con su hija, llevándose a su casa! ¡A tal extremo había llegado la insolencia de los jueces y familiares, y la moralidad de la justicia religiosa!

Catalina Pernas se indignó y se resistió valerosamente a entregar la honra de su hija, pero fue presa y delatada por el dicho comisario a la Inquisición de Santiago, suponiendo delitos de hechicería.

Separósele arbitrariamente de su honrado marido y de su hija (que quizá, sin su apoyo caería en brazos del impudente Comisario), a mediados de julio, ingresando en las cárceles secretas el día 20 del mismo mes del año 1621; todo esto, como de costumbre, después del riguroso secuestro de bienes, sellada y cerrada la casa, depositados los bienes, y

su puesto en medio de la calle el pobre artesano Pedro da Ponte y a su hija, inflamados por el dictado de bruja que se dio a la buena madre Catalina Pernas.

Tenía esta reo cincuenta años de edad, y acudieron a la audiencia nada menos que 21 testigos de cargo, llevados por el infame Comisario.

Anotar aquí todos los desprovistos y extraños embustes de que iban prevenidos y ensayados estos testigos (que sólo al temor y al poder del cacique obedecían), sería cosa muy extensa; apuntaremos sólo los principales.

Contestes en afirmar todos aparecer con público y notorio que Catalina era bruja-hechicera y que, como a tal, acudían de diversas partes a pedirla remedios para que curase enfermedades y deshiciese hechizos, añadió un testigo que tenía la costumbre de decir esta reo: "Renego de Dios e de seus santos!" y que también renegaba de nuestra Santa fe y del Angel de la Guarda, cargos ya

más que suficientes para la hoguera.

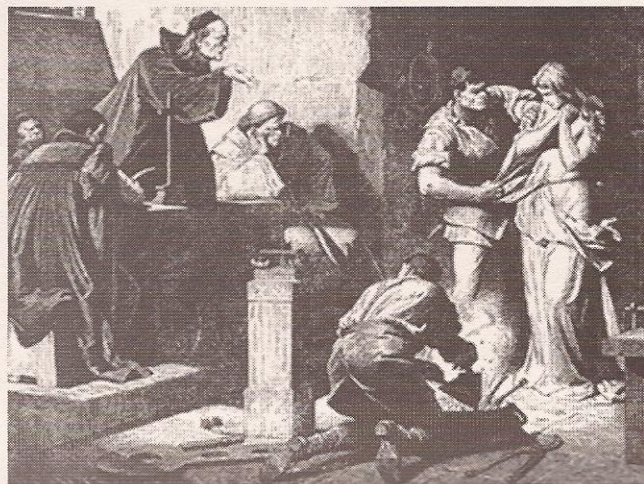
Otros dijeron que Catalina, del zumo de varias yerbas y mezclando incienso, hacía y daba a beber medicinas, diciendo entre dientes algunas palabras que no entendían, y que ponían en practica otras muchas supersticiosas ceremonias, jactándose de que, si no la pagaban, no sanarían sus clientes; y algunos testigos aseguraron que, en efecto, así lo habían experimentado; y otros que, si ella quería que dos personas se quisiesen bien por medio de sus drogas, pócimas, brebajes y conjuros supersticiosos, lo conseguía, de tal suerte, que traía engañada a mucha gente.

Estando con Catalina a la puerta de su casa, -dijo otro testigo-, para probar su gran poder díjole la reo que haría venir allí un raposo con un cencerro, y que en efecto luego había venido y desapareciéndole el animal.

Otros dos testigos contestan y declaran que en diversas ocasiones habían oído decir a la bruja, quejándose, que cuando deshacía algún hechizo lo pagaba bien caro, porque el demonio la castigaba enojado por ello.

Pero lo más notable y singular, es lo que refiere el último de los testigos.

Tenía éste, según dice, unas vacas enfermas; y



fiando en la virtud de la hechicera, fue a buscarla para que las curase.

Emprendieron la marcha hacia la casa del testigo, y siendo ya de noche y conversando, díjole la reo en el camino que le había de hacer un ruín juego y que se fuese delante de ella, porque ella había de seguir "en otra figura", más con empeño dejóle encargado antes de separarse, que por cosa alguna que viese había de decir ¡Jesús!

"Desapareció la bruja, al decir esto, volando como un pájaro; y se le puso delante, al testigo, un animal como un castrón con tres cuernos, el cual le amenazaba".

Temiendo el testigo la embestida quiso huir, y llamó a voces por Catalina Pernas, diciendo que se encomendaba a Dios y a ella y que luego se le apareció la reo otra vez volando y le dijo: "¿No te dije que no dijese Jesús?.. pues no hagas mal al castrón, que él no te lo hará."

Inmediatamente desaparecieron el castrón y Catalina, y el testigo, más confiado ya, continuó el camino de su casa, donde debían verificarse nuevos prodigios.

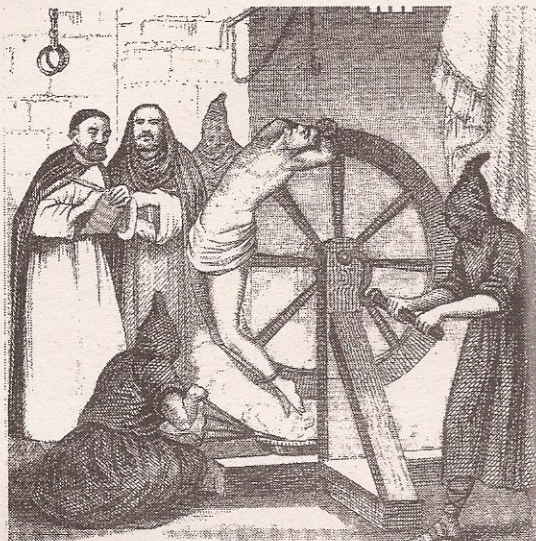
Halló las puertas cerradas, contra costumbre. Llamó repetidas veces y nadie le respondía. Entonces, desesperado, "arrancó las puertas" (textual) y entrando y encendiendo lumbre llegó a donde estaba su mujer, la cual dormía tan profundamente, que nunca pudo despertarla hasta que salió de debajo de la cama la bruja Catalina Pernas sonriéndole y

diciéndole: "Por mas que hagas, hasta que yo quiera no ha de despertar". Y así llamándola ella, despertó al instante".

El día 29 de julio fue conducida a la Audiencia la acusada y se le encareció por vez postrera dijese la verdad, porque estaba negativa de tanto crimen. Catalina persistió, y dijo que el Comisario delator era su enemigo, porque hacía dos años que la perseguía procurando fuese tercera para con una hija suya, llevándose a su casa; y por no haber accedido le hiciera esta información, amenazando a los testigos que no querían decir lo que él pretendía".

No conforme el tribunal con estos decargos sujetó a tormento ad arbitrium a la infeliz Catalina Pernas, durante los tres días consecutivos 29, 30 y 31 "en los cuales, y a pesar de la dureza de los dolores", perseveró en su declaración primera, pidiendo misericordia y una segunda deposición o retificación de los testigos.

Parece que en el último día de tortura los cordeles que apretaban en múltiples vueltas los brazos y piernas de aquella mujer, habían



ya penetrado hasta los huesos, desmayándose Catalina varias veces y siendo necesario desistir en la continuación de tan horroroso suplicio.

Apeló, entonces, el tribunal a la segunda declaración de los falsos testigos: "y siendo llamados estos, los que habían dicho que la reo renegaba se retractaron y fueron penitenciados por eso, y los otros, algunos variaron contradiciéndose en algunas cosas, por lo que resultó que esta mujer se emborrachaba y solía decir algunas chocarrerías".

El tribunal santo no había de condenarse a sí propio ni a su Comisario: bastante hacía al fin que abandonaba su presa y sus bienes; destrozada y enferma aquella, y perdidos e infamados estos con la deshonra.

El 15 de agosto de 1621, día solemne de la Asunción de la Virgen, tuvo lugar este pretendido desagravio en la sala de la Audiencia y después de la misa, en el altar del Espíritu Santo.

Todavía se reprendió severamente a Catalina Pernas delante de un público numeroso, aunque sin pronunciar sentencia alguna; como si ningún calor hubiera tenido lo pasado, se mandó ir en paz a la digna y valerosa madre que tanto había sufrido, y sufriría después hasta su muerte, por conservar ilesa la honra de su hija.

Los comentarios a este proceso infame y a otros de semejante especie, los hará el lector inteligente y justo.

Escrito de pliego de cargos que formula don José María Massó García na súa calidade de membro da Comisión Xestora Municipal contra a mesma e o seu Presidente, don Camilo Davila Davila en funcións de Alcalde - Delegado gubernativo civil do Concello de Bueu, con data 17 de xullo de 1937. Xestora nomeada pola Superioridade en agosto de 1936 tralo alzamento militar de xullo do mesmo ano.

(Incluso na serie de expedientes de cargos municipais do Arquivo Municipal de Bueu. Referencia 11/29).

AL AYUNTAMIENTO DE BUEU

Vamos hacia una NUEVA ESPAÑA mas justa; estamos en plena guerra -- Santa Cruzada --; nuestros hermanos luchan y mueren en ella -- la muerte es para ellos un acto mas de servicio a la Patria; hacen guardia eterna muchos, magníficos peones del Imperio

¿Qué hace la retaguardia?

Pensamos alguna vez las cuentas que nuestros hermanos del frente nos pedirán?

Los vivos nos las pedirán.

Los muertos nos las exigen.

Estas consideraciones y no otras son las que me impulsan a creer que la retaguardia y principalmente las Gestoras de los Ayuntamientos deben ponerse a tono con nuestros hermanos del frente con el mismo fuego, con verdadero dinamismo, por la Patria, el Pan y la Justicia.

¿La actual Gestora del Ayuntamiento de Bueu cumple sus deberes? No.-

Seguimos haciendo dos sesiones reglamentarias en el mes, como si no hubiese nada que hacer, como si reinase una paz octaviana, con papeleos innecesarios para asuntos que se pueden resolver sin ellos, consintiendo subas en los comercios de artículos que aun antes del Movimiento existían, de artículos que ahora se suben escandalosamente: sulfato, cal, géneros etc. etc.

No esperemos denuncias que no llegarán, pues el pueblo teme, puesto que algunos son "peces gordos" -

Le consta a la Corporación que existen estos y otros hechos y no se trata de evitarlos, sigue la máquina municipal la vida sedentaria, no de la vieja y tradicional España, sino la del legalismo estúpido, copiando artículos del Código, Considerandos, etc., etc., en cosas que se pueden resolver por el medio directo; con la Ley, ese sí, pero con el sentido común y teniendo por base esta autoridad que nos da la razón y la fuerza desde el principio de este Gloriosísimo Movimiento Nacional.

¿Tenemos problemas? Muchos. (casi todos expuestos por mí en las reuniones.-

1º A la Máquina municipal le faltan elementos:

a) Un Administrador de Fondos municipales y Lonja - un Técnico.

b) Un veterinario municipal (consta en el presupuesto) .

c) Guardas jurados (sacados ahora a concurso -- presupuesto también.-

d) Barrenderos.-

Siempre a concurso u oposición, aunque ellos sea interino, debido a las circunstancias, y no como en estos momentos, que se coge a un empleado para la Lonja sin concurso y a mis espaldas.-

2º Atender urgentemente al pavoroso problema de la incultura. En Bueu hay muchísimos chiquillos que aunque se quiera obligar a sus padres no pueden mandarlos p-porque no hay escuelas; no demos "las eternas disculpas que si los Maestros, que si los locales. Los maestros ahora son buenos, puede haber locales y fuera de las carreteras; ~~(no)~~ creo que aun en la imposibilidad rápida de crear escuelas oficiales se podía dar "calor oficial" a la creación de escuelas particulares que a ellos se prestasen.-

Investigar de una manera rápida el estancamiento de los fondos de la Fundación Nogueira, y que no se sabe por que causas están parados y, ^{9º} por eso mismo no ha tenido la debida inversión tal como desearía su preclaro fundador.-

3º Caminos vecinales, fuentes, calles y Cementerio. Obras en general.-

Arreglar con cargo al exiguo presupuesto, y donde no llegue acudir a la prestación personal y gustosa, cuando ello es justo, de los vecinos y propietarios en momento oportuno. Con un ^{en} pequeño plan de organización se pueden arreglar los caminos vecinales, rápida y poco onerosa aportación.-

Obligar a los propietarios, después, a cuidar de los trozos que delante de sus propiedades pasen, que desvíen las aguas por cauces y no por los caminos, como viene sucediendo.-

Tratar de arreglar las fuentes y lavaderos estratégicos. Para alguno tiene proposiciones el Ayuntamiento.-

Acometer de una vez el arreglo del llamado "ramal a Cangas"

Acelerar la obra de achaflanado de los cruces de la calle principal y la carretera a Aldán, dando amplitud a ese cruce tan peligroso al tráfico.-

Acometer un arreglo a fondo de la calle de la Playa, bien de acuerdo con Obras del Puerto, bien en arreglo mas modesto, y aun cabe la colaboración de los propietarios de casas que dan a ella. (El Ayuntamiento tiene una modesta aportación de mi casa.)

Cementerio: Ampliar el actual como mas barato y rápido o ir a la construcción del nuevo en la Achadiza. (Si Dios nos manda una epidemia habrá que pensar en enterrar lo cadáveres ^{unos} encima de otros)-

Hagamos una labor patriótica y de futuros frutos.-

Tenemos una batería en Udra. Hagamos una carretera nosotros mismos, ricos y pobres; vayamos a nuestras autoridades militares diciéndoles que en Bueu con un día que vayamos a la semana a trabajar y unas pesetas (pocas harán falta y las habría) para pagar el jornal de un pobre, se hace una carretera en poquísimas semanas y con un mínimo de esfuerzo; esos dignos jefes y oficiales del Regimiento de Costa nº 2 nos ayudan con su técnica y patriotismo; nuestro dignísimo gobernador militar lo mismo.-

4º Tratar de una vez la adquisición rápida de los actuales terrenos del Mercado. ¿Cómo? Pidiéndoselos, comprándolos en su justo valor o expropiándolos, que creo no habría necesidad, dado el patriotismo de los propietarios, que además saldrían perjudicados con ella.-

En último caso ahí está el terreno entre la carretera de Aldán y la casa del Sr. Cerqueiro.-

5º Pedir a Obras del Puerto que nos instale una pequeña y modesta grúa en el muelle, tan necesaria a todos y de utilidad para aquélla.

Ver de activar las Obras del Puerto en construcción, pues el estado actual de ellas es muy peligroso para los barcos.-

6º Beneficencia. Dar "calor oficial" a toda clase de obras de esta naturaleza y no se haga como con " Auxilio de Invierno de Bueu, que da de comer a 30 o 40 niños y reparte raciones a varias familias y que apesar de todo ello tiene que luchar con una porción de "politiquerías" de pueblo.-

7º Otras y variadas obras y quehaceres le quedan a la Corporación todavía: Obras en la casa consistorial, nombres a las calles(a todas).-

Labor gigante también, la enseñanza del cumplimiento de las leyes, dando a conocer también la labor que poco a poco desarrolla la Corporación.-

No se diga que para todo ello hace falta "cuartos"; mucho está consignado en el actual presupuesto, lo demás se desarrolla con un pequeño presupuesto extraordinario.-

Resumen: Llevamos diez meses de actuación y fuera de la elaboración de un presupuesto, la adquisición de la Lonja del pescado y cuatro arreglos de poca importancia, no se ha hecho nada. Es decir en casi un año.-

El carro municipal es lento. Me horroriza el " que dirán" de tanta lentitud; soy incapaz de imprimirle mas velocidad.-

Presento mi dimisión irrevocable. Dios guarde a España y a mi querido Bueu. = Bueu 17 junio 1937 = José M Massó. = Arriba

Franco Arriba siempre España



O carballo da curuxa

Luis Chapela Bermúdez

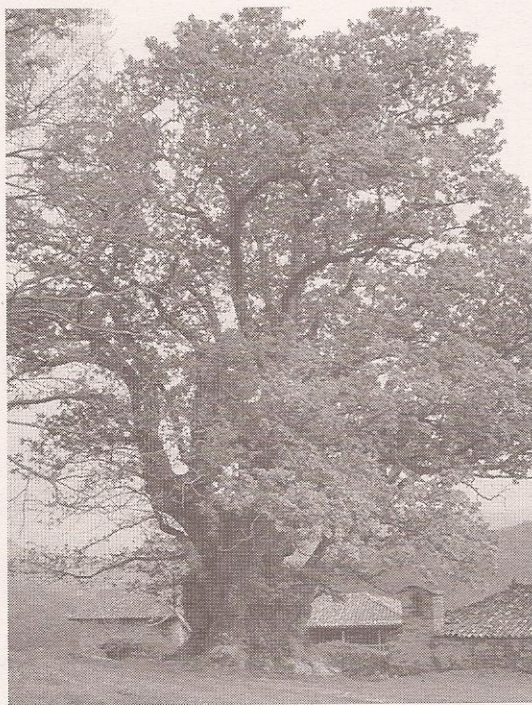
Galiza é un país onde a súa fermosura enmeigada tivo dende sempre un arraigo moi forte na súa xente. Ao longo dos séculos foron xurdindo historias e lendas de tódalas clases, algunhas con indicios de fiabilidade e outras que só estaban na boca da xente, ámbalas dúas, transmitidas de xeración a xeración chegaron aos nosos días.

A aldea da Fraga atópase nun lugar privilexiado da serra, aos pés do Outeiro das Laxes. Unha ducia de casas feitas de cachotes de pedra conforman este pequeno núcleo de poboación, atravesado por un camiño de carro feito de pedras e nalgúns treitos cuberto de lama, coñecido polo Camiño das Ánimas. Na parte final, onde xa extrema co monte, estaba o carballo da Curuxa.

Grazas a este carballo centenario a aldea da Fraga gozou de moita sona, ata aquí chegaba a xente de todo o país para intentar que o carballo lles curara as doenzas, pois os seus poderes curandeiros foron levados pola boca da xente dun lugar a outro. Na aldea nin os máis vellos eran capaces de explicar o misterio que envolvía a árbore, nin o porqué do seu poder. O carballo xa estaba no tempo das súas avoas, e das avoas destas, e xa daquela axudaba a curar á xente, segundo lle contaron á avoa Xiana.

Ela era a persoa máis vella do lugar, herdara dos seus pais o anaco de terra onde estaba o carballo. Ao longo dos seus noventa e cinco anos axudou a moita xente a

facer os rituais necesarios para que o poder da árbore xurdira efecto. Para curar as hernias e as dores lumbares o enfermo tiña que dar nove voltas de xeonllos ao tronco do carballo, empezando e rematando sempre cara o sol. Os males relacionados co amor, enganos, infidelidade..., rezábase un Avemaría e deixábase unha flor entre as follas das pólas. Case tódalas enfermidades dos cativos se curaban do mesmo xeito, cortá-



base unha póla pequena do carballo e con ela percorríase o corpo do cativo seis veces, despois volvíase a pegar no mesmo lugar onde fora cortada con barro envolto nun pano mollado con auga da fonte, a medida que ía curando a unión das pólas tamén ía curando o rapaz.

Dese xeito para cada doenza o carballo tiña un remedio, durante anos e anos a xente chegaba a Fraga polo camiño das Ánimas en cabalo, a pé ou en

carro, buscando un milagre. Segundo contan, o carballo á forza tiña que ter algo especial, pois mantiña durante todo o ano as follas verdes, non lle secaban nunca nin lle caían no outono. Os anos foron pasando ata que chegou a Galiza o eucalipto, os nosos montes comezaron a encherse desta especie tan daniña para a terra, e tan beneficiosa para as industrias da madeira. As árbores autóctonas comezaron a ser acantoadas e expulsadas do seu hábitat pola nova especie. A aldea da Fraga tampouco se librou daquela praga estranxeira, e suponse que foron os eucaliptos os que afogaron ao carballo da Curuxa.

Un bo día os veciños decatáronse de que lle estaba caendo a folla, comezou a secar pouco a pouco ata que morreu de todo, ata a Curuxa que todas as noites cantaba das súas pólas non o fixo nunca máis. Durante un tempo alí estivo totalmente seco, xa non tiña poder, semellaba unha momia sagrada con cincocentos anos o lombo, estaba vencido. Despois os madeireiros cortárono coma outra árbore calquera, os veciños choraron de pena e a avoa Xiana, tamén morreu de alí a pouco. Algúns dixeron que foi coa tristeza que lle provocara a morte do carballo.

Na actualidade aínda hai xente que o pasar polo lugar onde estaba a vella árbore se persigna e reza un Avemaría, se cadra así intenten non esquecer da súa memoria a lenda do carballo da Curuxa.