

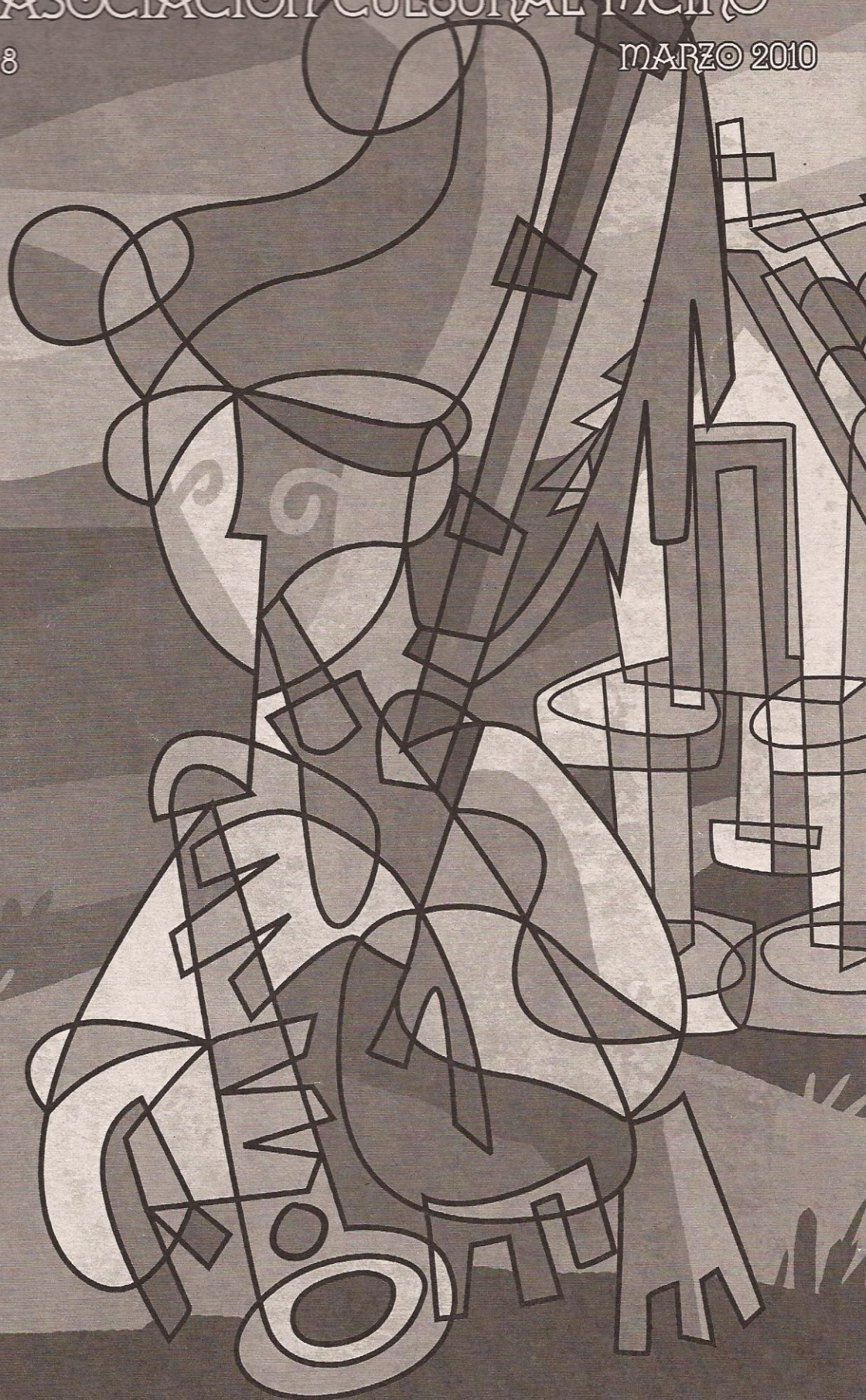


A LINGUA DO CORVO

ASOCIACION CULTURAL MEIRO

nº 8

MARZO 2010



DOAZON: 3 €



A verba do corvo

Un ano máis levanto o voo e subo, subo alto, ata ter a aldea baixo as miñas patas. Dende aquí arriba esculco todo o que acontece alá abaixo. Hoxe é un día grande, hai festa en Meiro. Veñen os nenos cos pais, chegan os mozos e os avós. E é que a todos lles gusta o millo, como a min. Sobre todo se é millo corvo!

Porén, antes de aterrar sobre as mesas para petear o miolo do pan mouro, e tendo en conta que hai doce meses que non nos vemos, quero aproveitar esta posición privilexiada na que agora me acho para botar unha ollada a vista de paxaro sobre o que sucedeu nos últimos tempos. A comezos de 2010, a terra tremía coma nunca ao outro lado do Atlántico e mergullaba a Haití nun mar de desgraza, pero tamén nun océano de solidariedade. Unhas semanas antes, activistas de Greenpeace eran encarcerados en Dinamarca por protagonizaren unha protesta pacífica no Cumio do Clima. Máis preto de nós, vimos asistindo ao espectáculo inaudito dos *chourizos* que se querelan contra un xuíz que só pretendía deitar un pouco de luz sobre unha das etapas máis sombrizas da nosa historia. Son feitos estraños, non si? En Bueu andan ás voltas co estaleiro de Purro, que mellor solución que conservar o patrimonio da carpintería de ribeira rehabilitándoo e incorporándoo ao Museo Massó? A crise segue a azoutarnos e creouse o Plan E para xerar emprego; entrementres é unha mágoa que, ademais de nas obras, non se invistan eses recursos tamén para crear postos no eido da cultura: que ben lle viría ás xentes da aldea un traballador ou traballadora que viñera reabrir as portas da axencia de lectura de Meiro!

Foiche este un inverno de temporal, e non falo só do vento e a chuvia que calaron a miña plumaxe acibeche. En pleno debate sobre o seu futuro, as caixas galegas non soltan chica para axudar ás pequenas asociacións; si que subvencionan actuacións no verán, cando hai turistas, pero lembrámoslles que a obra social hai que mantela todo o ano, pois é a xente da vila e os colectivos quen abre as cartillas. Con recortes económicos por todas partes, está a ser esta unha época complicada para as asociacións, por iso o corvo quere ter unha verba para todas esas persoas que traballan de xeito voluntario, tanto en organizacións internacionais como en entidades locais, a prol dun mundo mellor, dedicando o seu tempo sen ningún recoñecemento a cambio. Non hai palabras para agradecer ese esforzo polo benestar dos rapaces, das mulleres, do medio natural...

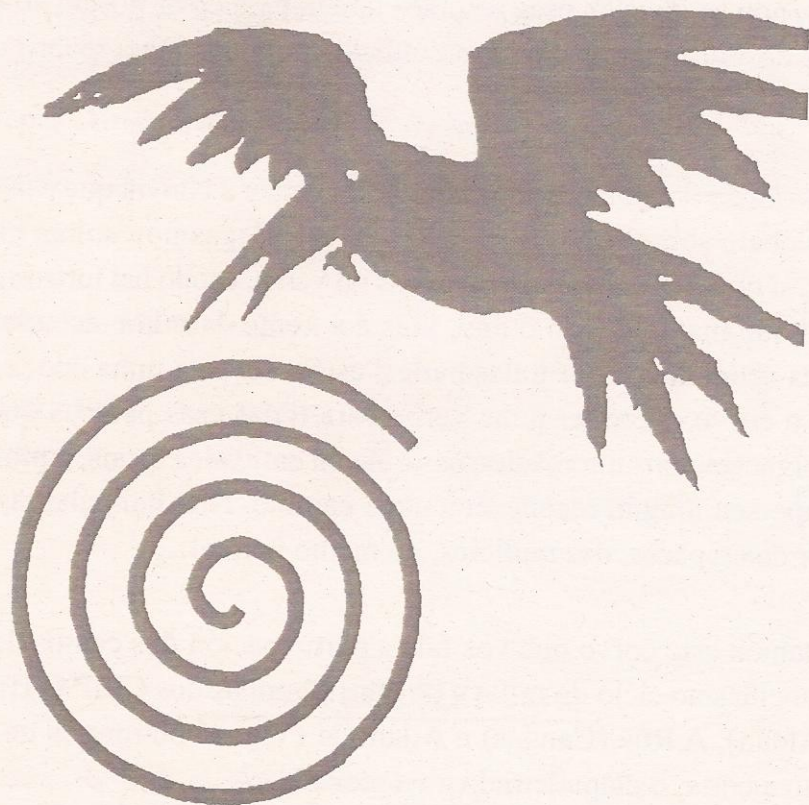
Agradecer quere tamén este corvo que vos fala a participación dos centos de cativos que uniron este curso as súas manciñas no ciclo do millo e do pan. Alumnos dos CEIP O Hío (Cangas), Miralba (Vigo), Espiñeira (Aldán), A Rúa (Cangas) e Atlántida (Vigo) botáronnos un cabo en tarefas tan imprescindibles como a corta, o empalleirado ou a moenda.

O recordo en imaxes destas actividades, e doutras moitas que organizou a Asociación Cultural de Meiro, atoparédelas entre estas páxinas escritas, con máis forza ca nunca, na lingua propia do corvo. Porque o noso idioma serve para falar sobre calquera tema e instruír aos nenos en calquera materia,

tal como reivindicán aquí ata os científicos do CERN. Fíxoa valer Avelino Pousa Antelo no seu pregón da edición pasada e O Tecelán no poema que dedicou ao finado Gallardo. En galego coñeceremos tamén historias dun neno no muíño, o devir das vellas tendas de barrio, a fabricación caseira de biodiésel e a ciencia que agochan os nosos hórreos. Habrá asemade palabras agarimosas en lembranza de Paco ‘O Rin-Ran’ e de Carmiña ‘do *Cruseiro*’. Coa lectura desta revista viaxaremos ata Perú e Chiapas para coñecer os parentes violáceos da espiga corva e probaremos saborosas receitas de cogomelos.

E é que este inverno farturento de auga trouxo tamén cousas boas –xa se sabe, “ano de neves...”-. O río que nace Frade e morre Bispo leva máis enerxía ca nunca para empurrar a *mo* do muíño do Canudo, así que non ha faltar fariña para as empanadas, as bicas e o pan deste XII Encontro Degustación do Millo Corvo 2010. Eu xa vou batendo as miñas ás cara o contorno máxico da Casa da Aldea, onde nos agarda unha xornada de música, obradoiros, conferencias e gastronomía arredor deste alimento artesanal que non só ten un sabor único, senón que aporta unha infinidade de propiedades saudables. Hoxe é un día para gozar, convidar ao optimismo e abrir a fiestra cara tempos mellores. Que vos preste!

O Corvo





O meu trato co Millo. Pregón Meiro 2009

Avelino Pusa Antelo. (A Baña, 1914)

Un cordialísimo saúdo e a miña simpatía cara esta terra, cara todos vostedes. A miña orixe campesiña, alá en terras do Val de Barcala, na Baña, fixo que eu sentira unha vocación e unha dedicación á nosa terra e á nosa xente total e absoluta. Eu, cos meus 17 anos, asistín a un mitin en Santiago no que falaban os homes máis importantes do galeguismo daquel tempo: Antón Villar Ponte, Álvaro das Casas, Valentín Paz Andrade, e pechara o mitin Castelao. A min gustárame todo o que escoitei alí, pero sobre todo ganoume a maneira tan sinxela, tan humana, tan entrañable de Castelao, e cando saín de alí abracei a un amigo e díxenlle: “Eu atopei o camiño da miña vida”. E efectivamente, a partir daquela todo o pouco máis ou menos importante que fixen na miña vida foi servindo a ese ideal e servindo á idea daquel patriota modélico 100% que foi Alfonso Daniel Manuel Rodríguez Castelao.



Eu nacín nunha casa onde meus pais tiñan un comercio deses nos que había de todo, desde viño ata adubos, maquinaria agrícola, ferretería... pero, sobre todo, tecidos. Meu pai era un home de Ourense que ía todos os anos polo Val de Barcala vendendo teas e na casa de meu avó materno, Ramón do Peto, na aldeña de Arzón, coñeceu a miña nai, que era a moza guapa da aldea e case da parroquia. El sabía conquistar e casaron en Santiago. Por que non casaron na parroquia? Pois sinxelamente porque era un tempo en que a xente non soportaba que a unha moza -e máis se era guapa- lle viñera un forasteiro. Había verdadeiras batallas campais, ás veces con feridos e ás veces con mortos. Esta era a Galicia daquel tempo, a Galicia na que para sacarlle a outro a parella de baile había que pedir: “Permiso”. Iso aínda tiven que facelo eu, e ás veces o “permiso” terminaba a hostia limpa, comungábase ao por maior.

Vou ler o que escribín. Titúloo ‘O meu trato co millo’ por iso, por nacer nunha casa na que se xogaba co millo. Era a casa máis importante da aldea, tiña un hórreo de cinco claros, tiña nove vacas naquel tempo, unha parella de bois, un cabaliño... Eu participaba en parte; afeccionado a sachar non era moito, pero afeccionado á cousa de enxertar e iso si. De neno, na casa de meus avós maternos, dende a sementeira, a sacha, a renda... á colleita para levalo a un gran alpendre onde se facía a esfolia, ata metelo no hórreo, coa arte de colocar ben as mazarocas na divisoria de cada claro. As miñas trasnadas ás xornaleiras, de dez a quince mulleres que viñan da

zona alta de Mazaricos e que pasaban na casa de meus avós oito ou dez días, para facer a primeira sacha, a segunda, a renda... Cobraban daquela as mulleriñas unha peseta, a mantido como era lóxico. Eu dedicábame a facerlles trasnadas, ata botaba algunha mexada nunha saia, aos meus sete ou oito anos. Practicaba o deporte de meterme coas pobres das mulleres e mirar como sachaban.

Esfollar e logo debullar a man coa axuda dun carozo ou, máis adiante, xa cunha máquina de debullar. Cando esfolabamos, reinaba o que conseguía unha mazaroca distinta, de cor branca ou moura. Nunca lembro que houbera un millo coma o voso, agora ben, espigas con *graos* que podían ser de millo corvo saían moitas. O máis frecuente era o amarelo, aínda que se atopaban tamén mazarocas con varias cores. Cando aparecía unha destas mazarocas, o esfollador amosábaa dicindo: “Reino!”. E xogabamos a este deporte de reinar durante un momentíño mentres non aparecía outra: “Reino eu!”.

Eu fixen algo de todo, esfolando, debullando e indo ao muíño tamén co fol de gran. Observei moitas veces a miña avoa quentando o forno e metendo a masa para cocer a boroa e lémbrome tamén de comer o leite preso -leite callado- con carolos de boroa acabada de cocer que eran para min unha lambetada. Eu hoxe tomo en case todas as comidas un iogur e eu boto de menos eses caroliños para botarlle. Durante o Entroido, lembro as filloas que facía a avoa quentando a filloeira ou sartaña con isca, que é como

nomeamos alí a follá dos piñeiros. Os netos, cando viamos que a avoa tiña un prato xa de certa altura, íamos ao asalto e ela nin se decataba sequera ata que miraba para o prato e xa estaba case baleiro. *Peghabamonos* unha enchente de filloas por todo o alto.

O meu trato co millo ten unha segunda etapa moi importante cando en 1944 o enxeñeiro de Camiños don Antonio Fernández López subvencióname unha beca na Misión Biolóxica, en Salcedo (Pontevedra), onde botei ano e medio seguindo os traballos que facían naquela horta dirixida por don Cruz Gallástegui Unamuno, o mellor xenetista de Europa daquel tempo, o que logrou os primeiros híbridos de millo partindo dos millos do país que conseguía el por medio de mestres e cregos. O labor da Misión foi extraordinario e logrou triplicar as colleitas.

Colaborei moito co único discípulo que Gallástegui tivo como xenetista, don José Luís Blanco, que aínda vive xubilado en Barcelona. Foi o home que creou os millos híbridos de cana azucrada, que no seu tempo tiveron un grande impacto. Por el marchei a Canarias a ver se alí se podían reproducir as liñas puras de millo mandándome el un millo precoz recollido a primeiros de setembro para que eu o sementara en Canarias a ver se maduraba para recollelo na primavera ou a comezas do *vrán*, porque para lograr unha liña pura de millo había que autofecundalo durante oito anos, e ocorréuselle a José Luís que se lograbamos un que madurara alí no inverno, rebaixábase en catro anos a obtención dunha liña pura de millo. Fixen a experiencia e non resultou, non chegou a madurar.

Aquela etapa marcóume e vencelloume para sempre aos traballos da Misión e a outros que desenvolvín en Tenerife, xa como membro do Laboratorio Agrícola do Cabildo Insular. Traballei na mellora do millo canario, no que había unha variedade chamada “trompa de cochino” -fociño do porco- non sei por qué, pois máis ben deberíanlle chamar maza de bombo porque era unha espiga gorda cun engrosamento tal que non entraba nas debulladoras e había que debullala a man. Era un problema para os cultivadores. Eu, dirixido polo amigo Blanco, púxenme en contacto con centros hispanoamericanos da mesma latitude que Canarias e comecei a facer cruces con liñas que me mandaban do Perú ou de Bolivia. Así logrei que aquel ‘trompa de cochino’ dera unha espiga normal e que ademais mellorara un 30%, a colleita. Alí, no Val da Orotava, xa me chamaban “el maestro de los millos”. Eu pensaba que dicían “millo” porque alí houbera galegos, pero non, houbera portugueses.

Cando volví de Canarias traballei seis anos en Zaragoza, onde fun con José Luís Blanco, producindo millo azucrado como base dunha empresa gandeira importante, Aivesa, Agropecuaria Industrial Valle del Ebro SA, pola que chegaron a ofrecer 40 millóns de pesetas que non aceptou o noso capitalista Pepiño de Arxeriz, que investira dez millóns naquela empresa.

Unha anécdota daqueles anos: Na miña comarca, cara a Mahía, na parroquia de Agrón, había un cura moi afeccionado a experimentar co millo. Contactou con Gallástegui e este mandáballe unha semente de híbridos da Misión pero facíalle a pillada de mandarlle, por exemplo, millo branco ou amarelo, e saían espigas con distintas cores. O *bon* do crego quedaba asombrado, ignoraba que na xenética hai xenes dominantes e recesivos.

Noutra etapa da miña vida traballei cunha empresa produtora de sementes de millo híbrido e pataca de semente, percorrendo Galicia dende Ribadeo ata A Guarda, vendendo sementes, facendo ensaios de rendemento, etc. Visitei creo que o 98% dos concellos de Galicia para espallar o millo híbrido. Eu visitaba as chamadas Irmandades de Labradores, que naquel tempo eran as que administraban politicamente a vida de todos os labregos. Naquela etapa percorrín Galicia de cabo a rabo facendo máis de 30.000 quilómetros cada ano. Viaxaba moito e onde vía algo que me chamaba a atención sacaba unha foto e despois, de noite, na pensión, escribía un artigo. Eu publicaba en galego no *Faro de Vigo*, na sección de Lugo, unha peza baixo o título de ‘Fiesta’. Teño centos de artigos periódicos escritos en galego do ano 60 ao 64 e, ao mesmo tempo, por se o publicar en galego era moi atrevido, escribía outro que chamaba ‘Recanto do ágro’, xa en castelán.

Teño aquí tamén unha crónica do Val da Orotava que di: “*Dirige la labor el maestro nacional don Avelino Pousa Antelo, cuyos conocimientos en esta especialidad vienen avalados, además de por los óptimos resultados que ha logrado aquí, por su magnífica labor en la Misión Biológica de Galicia, centro experimental al que pertenece*”. Como resultado do meu traballo, no semanario *Hermandad, semanario nacional de los labradores españoles*, do Franquismo, o 22 de novembro de 1958, a última páxina dedícanma a min, enteira eh!, cun artigo titulado ‘El cultivo del maíz en Canarias’ que narra o resultado desta experiencia.

De maneira que teño *algho* que ver co millo, son *amigho* do millo e amigo ademais da xente, dos produtores de millo. Considerádeme un amigo voso a través do millo corvo. Grazas.



Manuel Boubeta Costas O Tecelán

DESDE ESTA ALDEA DE MEIRO
PA' TODA GALIZA ENTEIRA
NA FESTA DO MILLO CORVO
GOZAREMOS TODOS DELA

PARA TODOS OS VECIÑOS
DA NOSA FERMOZA ALDEA
QUE SINTADES O MILLO
NESTA TAN FERMOZA TERRA

GRAZAS POR RECUPERAR
ESTE GRAU MIÚDO E PRETO
MILLO CORVO, MILLO CORVO
O PAN DOS NOSOS ANTERGOS.

SEMENTADO POR ABRIL
EN SAN XOÁN QUEDAS SACHADO
NO OUTONO RECOLLEMOS
EN MARZO ES DEBULLADO

ES LEVADO AO MUÍÑO
NA MOEGA TE POUSAMOS
VAS SAÍNDOPOLA QUENLLA
CO TARABELO EMPURRADO.

CAES NO OLLO DA MOA
ONDE XIRA A SEGORELLA,
RECOLLER NO TREMIÑADO
A FARIÑA XA ESTÁ FEITA

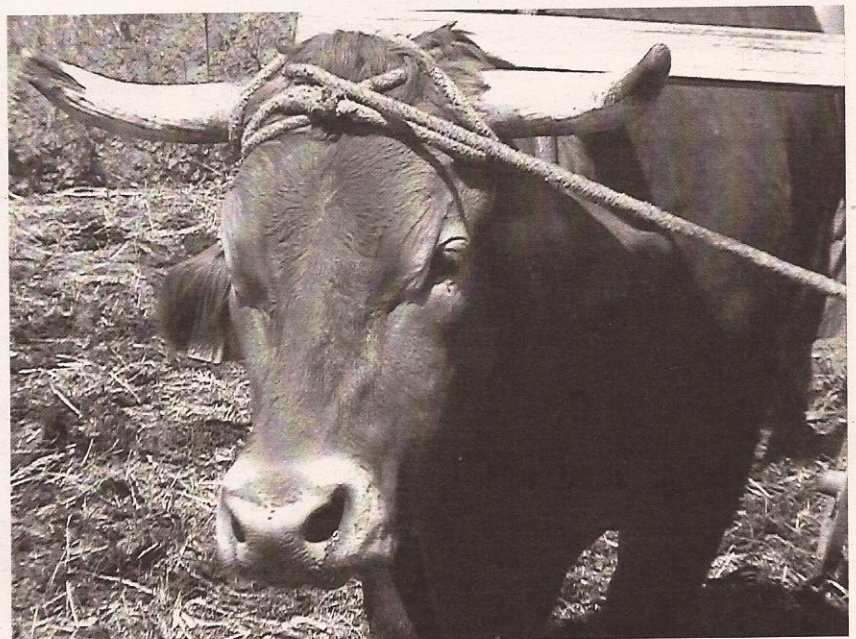
PASAMOLO POLA PENEIRA
NA ARTESA ES AMASADO
NO FORNO VAS SER COCIDO
E NA FESTA DEGUSTADO

EN PAN OU EN EMPANADA
DE BACALLAU, ZAMBURIÑAS...
REGADOS CON VIÑO TINTO
COLLIDO NESTAS VIÑAS

MILLO CORVO DESTA ALDEA
FAMOSO NO MUNDO ENTEIRO
NON HAI CURRUCHO NO MUNDO
SEN PROBAR O MILLO NEGRO

ASOCIACIÓN CULTURAL
GRAZAS POR ESTE TRABALLO
QUE NON É COUSA DUN DÍA
TRABALLADES TODO O ANO

UN MINUTO DE SILENCIO
POLO FAMOSO GALLARDO
MORREU AO PÉ DO CANÓN
TIRANDO POLO ARADO.





Hórreos galegos e ciencia

César Saá Estévez

O rixe e Arquitectura

Os hórreos existen no noroeste peninsular dende a súa prehistoria. Teñen a súa orixe nas primeiras culturas desta rexión europea, onde os celtas construían os hórreos a xeito de estruturas troncocónicas de vimbio invertidas, con teito de palla, e elevados sobre pés de madeira ou pedra, de tal xeito que se enchían polo teito despois de teren levantado este, e que eran denominados "cabazos". Despois os romanos déronlles o seu xeito rectangular conservando a estrutura celta de vimbio dos costais e os teitos de palla. Máis adiante, a mans dos suevos, adquiriron os costais de madeira. E xa na época medieval adquiren o teito de tella (como pode verse na Fig.1), até a grande revolución agrícola do millo, que tivo lugar na Galiza a partires do comezo do século XVII, onde coa introdución do millo americano no noroeste da península ibérica, comezou unha construción en masa de hórreos ao tempo que a súa arquitectura evolucionaba cara a pedra.

En resumo, pódese dicir que os hórreos estiveron sometidos en distintos momentos da historia a evolucións que lles permitiron adaptarse ao medio e aos novos cultivos, mellorando as súas características de conservación segundo se presentaban novas necesidades. De feito, en eidos etnográficos e xeográficos, son coñecidos co nome de "celeiros especializados".

Os hórreos forman parte da nosa cultura e calquera estudante galego ten conciencia deles e sabe da súa antiga existencia. Aínda así, para constatalo vemos a súa aparencia medieval na representación dos hórreos máis antiga que se conserva, e que se atopa nas "Cantigas a Santa María" de Afonso X "O Sabio" (Fig.1) [4].

Aínda así é preciso ter en conta que este tipo de celeiros con estruturas palafíticas (elevados sobre pés), coñecidos en inglés como "raised granaries", non son endémicos só da Galiza; hainos por toda Europa: na península -os ástures, leoneses, vascos e navarros-, no sur de Inglaterra, e en Suíza e Francia. Con todo, os máis característicos por

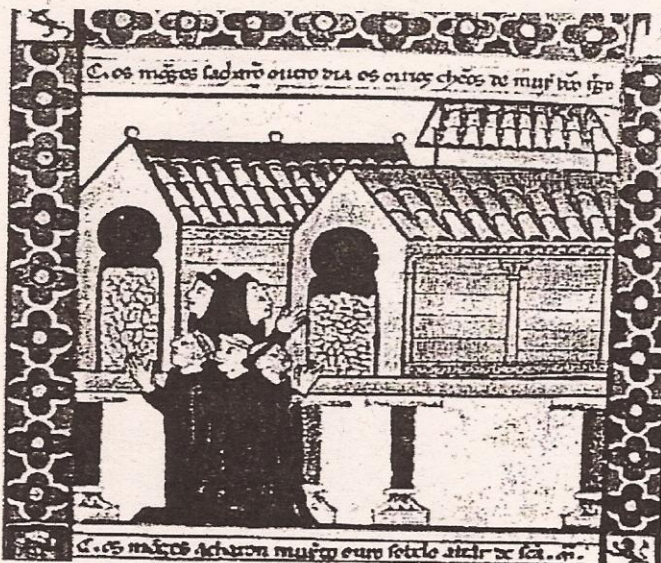


Fig. 1. Representación dos hórreos nas "Cantigas a Santa María" de Alfonso X "O Sabio".



Fig.2. Hórreo xaponés

parecidos aos galegos son os xaponeses, os cales teñen unha existencia de máis de dous mil anos, o mesmo que os galegos. (Fig.2)



Fig. 3. O hórreo (traseira/porta)

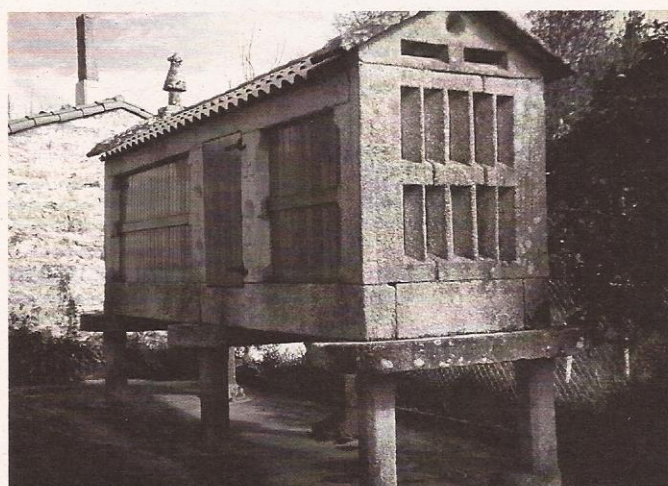


Fig. 4. O hórreo (dianteira/penal)



Fig. 5. A "grade", que é o conxunto de "traves", tornarratos" e "pés".

A arquitectura do hórreo é moi interesante, pero, aínda que os temos diante a diario, sobre todo no rural, adoita ser habitual non coñecer os nomes dos seus elementos, e, polo menos, sería interesante coñecer algúns, polo que de seguido representamos os máis salientables sobre un hórreo real:

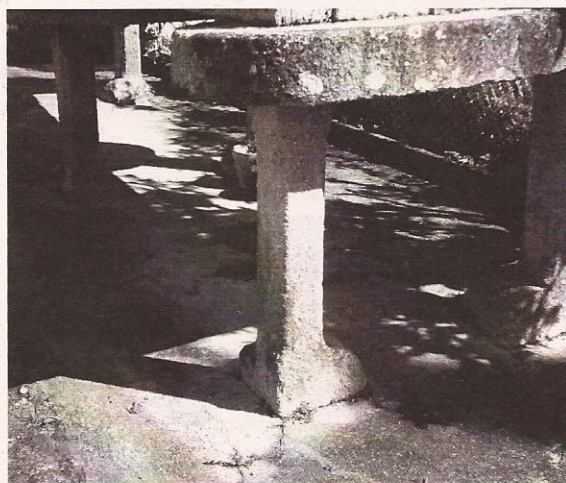


Fig. 6. O "pé" ou "pé dereito".

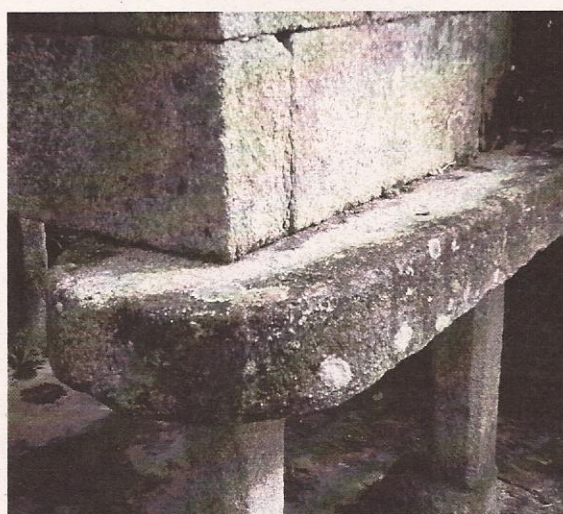


Fig. 7. O "tornarratos" ou "cepa" ou "capa".



Fig. 8. O "costal".

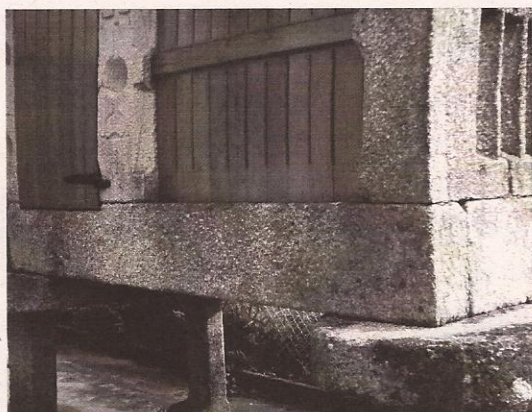


Fig. 9. O "xugo" ou "trabe" que soporta as columnas e apóiase nos "tornarratos".



Fig. 13. A "soleira" sobre as "columnas", baixo o "tallado", rematando por riba o "costal".



Fig. 10. As "columnas" de pedra que estruturan os costais.



Fig. 14. O "testeiro" baixo as "pedras caladas" do "penal" e sobre o "tornarratos".

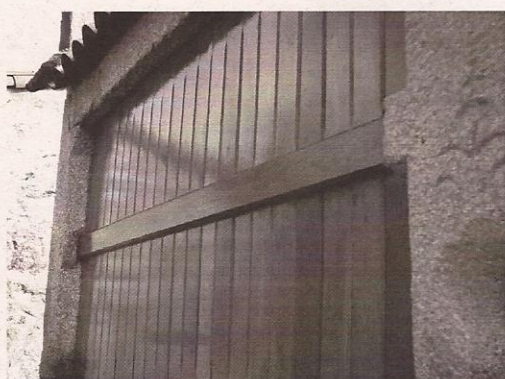


Fig. 11. As "doelas" ou "bagalustes" de madeira, con ventos, do "costal" separadas pola "cinta" de madeira.

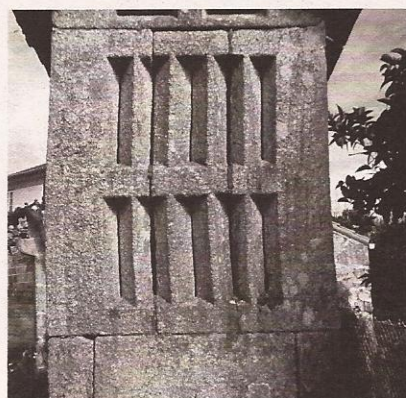


Fig. 15. O "penal" coa grella de "pedras caladas" con "aires" ou "ventos" (os canais de ventilación) e co "pinche" enriba.

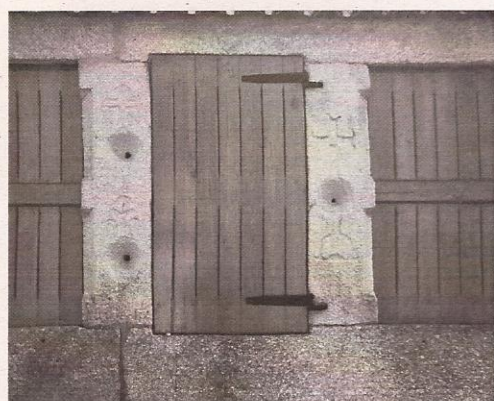


Fig. 12. A "porta" co "dintel" e os "portais de pedra" (xambas) apoiados sobre o "xugo".

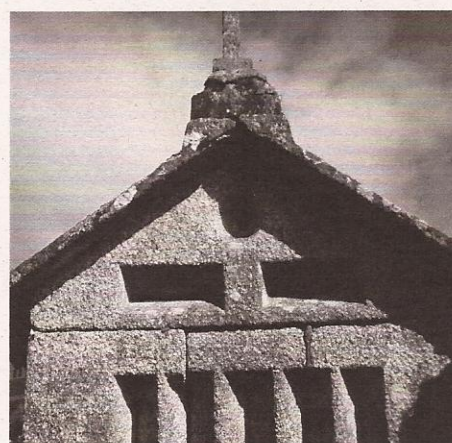


Fig. 16. O "pinche" cos seus ventos" que remata o "penal" por riba.

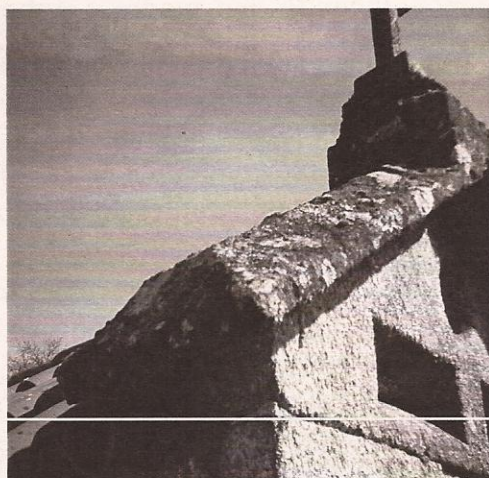


Fig. 17. A "Sobrepena" sobre o "pinche"

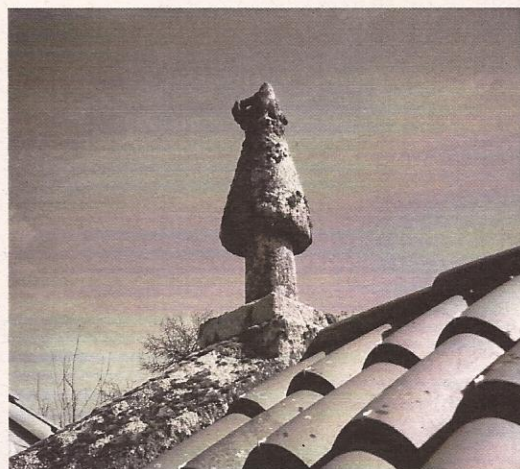


Fig. 19. O "lampiño" ou "lampeón" sobre as "sobrepenas" e o "pincho" da parte traseira.

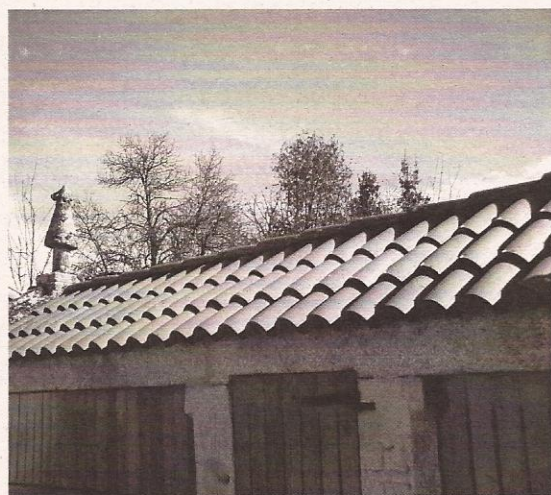


Fig. 18. O "tellado" co "cume" enriba.

Os hórreos e a Ciencia

Desde a súa aparición, e até os nosos días, os hórreos conservaron os elementos almacenados, sobre todo cereais; e isto débese ás súas particularidades como celeiro especializado.

A ciencia e o método científico permiten coñecer o funcionamento da natureza e da tecnoloxía. O caso que nos atinxe, os hórreos, son mostra disto. Nacidos dunha serie de necesidades, foron mellorando ao longo da historia para adaptárense aos novos cultivos, grazas ao desenvolvemento de novos métodos e técnicas que deron lugar a un saber que perdurou ao longo do tempo. Quizais os seus construtores non coñeceran leis físicas como as que agora coñecemos, pero eran conscientes de certas fenomenoloxías da natureza (basta deterse a pensar

nos refraneiros meteorolóxicos tales como: "Cando a Candelaria chora, inverno fóra; cando a Candelaria ri, inverno por vir". "Ceo caspento, chuvia ou vento". "Lúa nova treboada, trinta días e mollada". "A chuvia en San Xoán, non da viño nin da pan". "Entroido seco, Pascuas molladas"; "A neve sobre a lama, vén a chuvia e faille a cama", etc). Estes coñecementos foron acumulados e transmitidos de xeito oral ao longo dos anos. Agora denomínaselle saber popular; pero son máis ca iso, son ciencia popular; cun método científico de aplicación a longo prazo; sendo mostra de todo isto os hórreos. Pero é importante darlle sentido hoxe en día a esta ciencia popular, comprender realmente os usos destes trebellos e o por que destes usos. Son moi importantes para esta fin os salientables estudos científico-antropolóxicos sobre hórreos levados a cabo por investigadores como Martínez Rodríguez, Pracchi, Frankowsky, De Llano, e por outros moitos investigadores que se reuniron para aportar as súas conclusións no "Primeiro Congreso Europeo sobre o Hórreo Galego" que tivo lugar en Santiago de Compostela en 1985.

De entre estes investigadores é o uruguaio Martínez Rodríguez o que aporta un enfoque máis científico, á parte do arquitectónico e antropolóxico. Martínez Rodríguez relaciona a súa existencia co éxito da introdución do millo no agro galego, un éxito que non tería acadado de non ser pola

existencia de hórreos na Galiza.

A comezos do século dezasete o cultivo de cereal estaba restrinxido ao trigo, centeo e millo miúdo, cereais todos estes de inverno. Daquela chega o millo de procedencia americana, que é un cereal de clima tropical. O clima do verán galego é semi-tropical, con relativamente altas temperaturas nas zonas costeiras e con abundante auga de rego. Por iso o millo encaixou perfectamente no rural galego como cultivo de verán, sementado a finais de maio, despois da colleita dos cereais de inverno, e apañado en outono, deixando así os campos ceibes para eses outros cereais, dando lugar a unha produtiva rotación de cultivos que permitía ao campos producir ao longo de todo o ano. Isto significou unha mellora enorme no benestar dos habitantes do rural galego, ao aumentar de xeito enorme a produción e obter unha fonte nova de estrume e forraxe para as bestas que tiñan que estar nas cortes no inverno.

Martínez Rodríguez, Frankowsky e Pracchi, tamén abordan o comportamento do hórreo como elemento conservador, falando da súa interacción co clima por ser capaz de conservar ao longo do inverno o millo, e outros produtos, sen estragarse. Falan da súa grande capacidade de ventilación e de como o hórreo reacciona ante os períodos de calor con moito sol. Sobre este punto Frankowsky afirma que co sol e co bo tempo, ao elevarse a temperatura do interior do hórreo, feito que experimentalmente foi comprobado [9], o hórreo seca a semente do millo. Pero Martínez Rodríguez refuta esta afirmación, expondo que co aumento de temperatura o millo absorbe humidade, e apodrece, polo cal non convén gardar semente no hórreo no verán. As análises sobre sementes mostran que hai un tipo [12] de gráficas que se denominan "curvas isotérmicas de concentración de humidades das sementes". Estas curvas mostran a concentración de humidade que posúe a semente en equilibrio coa humidade do aire exterior que a envolve a diferentes temperaturas. De tal xeito obsérvase que para o millo, á maior temperatura exterior a concentración de humidade na semente

aumenta, facendo que medre a poboación de fitopatóxenos que apodrecen a semente. É dicir, Martínez Rodríguez ía ben encamiñado. Disto dedúcese que, como hai períodos de outono tardío e de primavera adiantada nos cales o bo tempo pode facer que a temperatura do hórreo se eleve de máis, para que as sementes non se perdan o hórreo debe ventilar axeitadamente. Para acadar isto, nos usos dos hórreos contéplase a apertura das portas se fai calor de máis, aínda que na súa construción tamén se contempla que os chans rañurados. A análise dos hórreos con chan con rañuras deu lugar a unha comunicación do Grupo de Tecnoloxía Enerxética do Departamento de Mecánica, Máquinas e Motores Térmicos e Fluídos da Universidade de Vigo, exposta no XVI Conferencia Europea sobre Biomasa tida lugar en Valencia en xuño de 2008 [9], onde se analizaba a eficiencia de ventilación e a capacidade de contención de temperatura interior do hórreo cando este posúe o chan rañurado respecto a se non o posúe, aportando como conclusión fundamental a necesidade de rañuras suficientes no chan do hórreo para conter a súa temperatura interior se o tempo é caloroso, con sol e sen vento.

Hai que dicir que, á parte dos mencionados investigadores, non se atopou ningún traballo científico que analizara a termodinámica dos hórreos. Foi o mencionado Grupo de Tecnoloxía Enerxética da UVIGO, o que pretendeu abordar unha análise científica do comportamento seu termodinámico traballando sobre un hórreo concreto estilo "pontevedra" de estrutura mixta de madeira e pedra co chan rañurado, o que deu lugar a tres comunicacións en congresos [8],[9],[10] e a unha tese de doutoramento [11] presentada en xullo 2009, e que xerou dous artigos que neste intre están en tramite para a súa publicación a nivel internacional.

Estas comunicacións en congresos e a tese de doutoramento basearon o seu traballo na análise do clima que era relevante para o comportamento do hórreo nos períodos de conservación do millo, establecendo o que se deu en chamar "Accións Climáticas" sobre o hórreo. Facendo análises

experimentais da resposta termodinámica do hórreo sometido ás diferentes accións climáticas definidas. Desenvolveuse un modelo matemático da termodinámica do hórreo e simulouse de xeito informático mediante técnicas de elementos finitos (CFD), cotexándose os resultados experimentais cos que proporcionou o modelo informático.

En resumo, pode dicirse, despois de validar os resultados informáticos cos experimentais, comprendendo así a termodinámica do hórreo que, este, agás na situación de bo tempo con sol e sen vento, que é a situación máis desfavorable; sempre manifesta condicións óptimas para a conservación do millo, e doutros alimentos. Sendo as mellores situacións para a conservación aquelas nas que non existen accións enerxéticas externas, é dicir, cando non hai nin vento nin sol.

Ignorando os procesos concretos que levaron aos homes e mulleres que lles daban uso a modificar estas estruturas, fica claro que sempre tiveron a presenza de ánimo suficiente, e sen dúbida a intelixencia, para, decatándose das fenomenoloxías do clima e de como este afectaba aos alimentos - é dicir, aplicando un Método Científico- ir mellorando, ao longo da súa historia, un elemento indispensable para eles como foi o hórreo. Así sendo conscientes disto, acabamos por comprender a dimensión real do mesmo, tan afastada do carácter pintoresco e turístico que se lle deu ao longo dos últimos anos.

Referencias Bibliográficas:

- [1] I. Martínez Rodríguez. "El hórreo gallego". Fundación Pedro Barrié de la Maza. 2000.
- [2] "Guía del hórreo gallego". Asociación de amigos de los pazos. 1984.
- [3] "Actas del 1º congreso europeo sobre le hórreo gallego". Santiago de Compostela. 1985.
- [4] De Llano, P. "Gran enciclopedia gallega". Tomo XVII. "Hórreo"
- [5] Carlé, W. "Los hórreos en el Noroeste de la Península Ibérica". Estudios geográficos. Nº:31. 1948.
- [6] Pracchi, R. "Gli hórreos della Galizia Espagnola". Boletín de la Sociedad Geográfica Italiana.
- [7] Frankowsky, E. Hórreos y palafitos de la península ibérica.
- [8] Saá, C.; Míguez, J.L.; Morán, J.C. Patrones de flujo de un hórreo gallego. V Jornadas nacionales de ingeniería termodinámica. Vigo / España (2007).
- [9] Saá, C.; Míguez, J.L.; Morán, J.C.; Collazo, J. Slotted floor influence over bi climatic dryer behaviour. XVI European Biomass Conference & Exhibition. Valencia. June 2008.
- [10] Saá, C.; Míguez, J.L.; Morán, J.C. Collazo, J; Comesaña, R. Respuesta de un hórreo gallego a acciones energéticas externas. VI Jornadas nacionales de ingeniería termodinámica. Córdoba / España (2009).
- [11] Tese doutoral: "Modelo de respuesta a la acción climática de un hórreo gallego". Autor: Saá Estévez, C.; Directores: Míguez, J.L.; Morán, J.C. Departamento de Ingeniería Mecánica Máquinas e Motores Térmicos e Fluidos. Universidad de Vigo. Julio de 2009.
- [12] A. Socorro, E. Hernández, S. Calderón, H. Pinichet. Instituto de Investigaciones Fundamentales en Agricultura Tropical "Alejandro Humboldt" (INIFAT), Cuba. Modelo para curvas isotérmicas de humedad de equilibrio en semillas de interés agrícola. Revista Cubana de Física, Vol. 24, No. 2(2007) p. 138 - 143. ISSN: 0253 - 9268. Calle I No. 302 e/ 15 y 17. Velado, La habana.



Os muíños

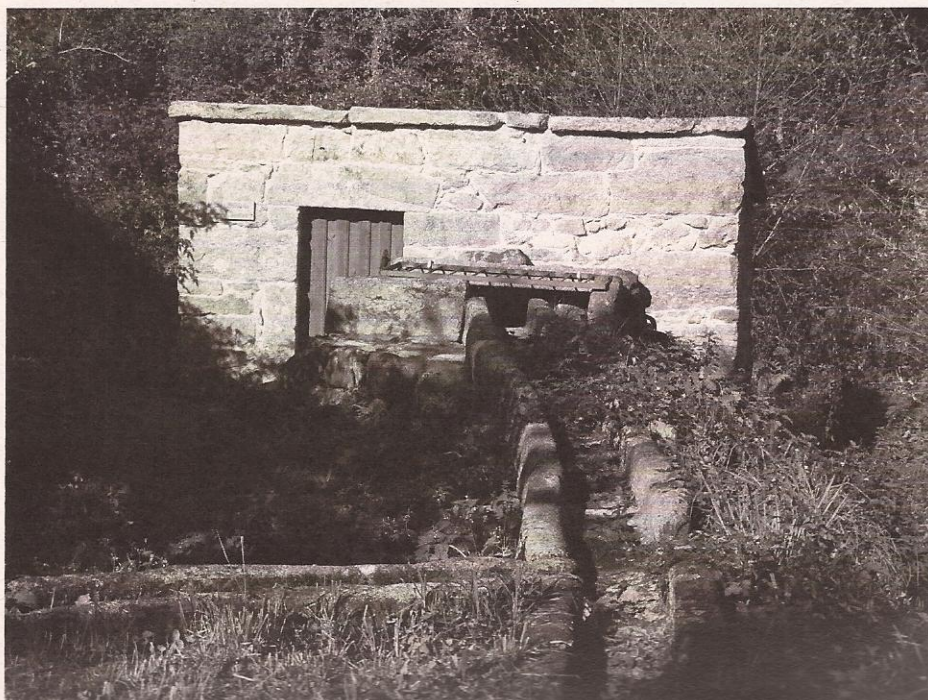
Salvador Bernárdez Pousada

Hai bastantes clases de muíños, segundó o que moen e a clase de enerxía que usan. Aquí só nos referiremos aos de auga, máis xustamente aos de moer fariña.

Eu, aínda que son bastante vello, non traballei moito neste campo porque de moi pequeno leváronme para un lugar onde non había esta clase de muíños, e tampouco habería auga suficiente para movelos, polo tanto non estou preparado para falar da parte técnica, só sei o nome dalgúñas pezas que os compoñen. Cando viña de vacacións a casa de meus avós e de meus tíos, algunhas veces tocábame acompañalos ao muíño, unhas veces por curiosidade –de día- e outras para facerlles compañía a miñas tías, porque era de noite e tiñan medo. A min nunca me dicían o motivo do medo, sóubeno moito máis tarde. A miña misión consistía en agarrar o farol e alumear polo camiño e mais nas faenas da noite no muíño pero, sobre todo, durmía; só espertaba cando me chamaban ou cando me pasaba un rato coas patas frías por riba da cara.

O medo das miñas tías –chegaría a sabelo máis adiante- era ás ánimas do outro mundo e mais a algúns moscóns con pernas e corpo de home e cerebro de mosquito; téñase en conta que daquela non había violacións nin acoso ás mulleres, isto considerábanse triunfos dos “grandes machotes” que despois babeaban nas tertulias das tabernas e, claro, non estaba tipificado como delito porque terían que meter no cárcere aos caciques do pobo, que eran os que máis predicaban co exemplo.

Aquí só se moía en muíño de auga porque había auga abundante. Noutros lugares había que moer a man ou por corrente eléctrica. O muíño de man tiñano algunhas familias na casa e moían os familiares e amigos, mentres que os eléctricos eran os que se chamaban ‘molineras’ –xa acastellanados-. Na maioría dos casos cobraban a maquía, que era sisar un tanto por cento da fariña e que, ademais, era só a conciencia do muíneiro. O dono da fariña, se se entereba de que era abusiva, non podía dicir nada, porque non había outro sitio onde ir moer en moitos quilómetros á redonda.



*Miña nai non quere que vaia ao muiño
 Porque o muiñeiro métese comigo,
 Métese comigo e rómpeme a saia
 Por iso ela non quere que vaia*

Volvendo aos muiños de auga, ás veces había que ir río arriba para tapar buracos dos ratos auganeiros polos que marchaba a pouca auga que non chegaba para moer e, ademais, había que tapar tornas de rego que estaban abertas dos días anteriores. Recórdese que isto ocorría no *vran*, cando os veciños tiñan tamén dereito a regar porque, ao igual que o muiño, estaba regulado por horas.

No inverno sobra auga. Andaba polos camiños. Había sitios onde non se podía pasar nin con *soques*. E non é que agora chova menos, penso que é por tantas tuberías de condución, pois a auga que saía á superficie nas partes altas, antes facía o seu labor, ía á terra outra *ves*, filtrábase e saía e volvía facer outro traballo máis abaixo. Ata chegar ao mar. A mesma auga facía varias etapas, dependendo dos desniveis do terreo. Agora, dende o máis alto xa vai directa ao mar e os leitos van quedando secos.

Existen ademais o que eu considero actos de

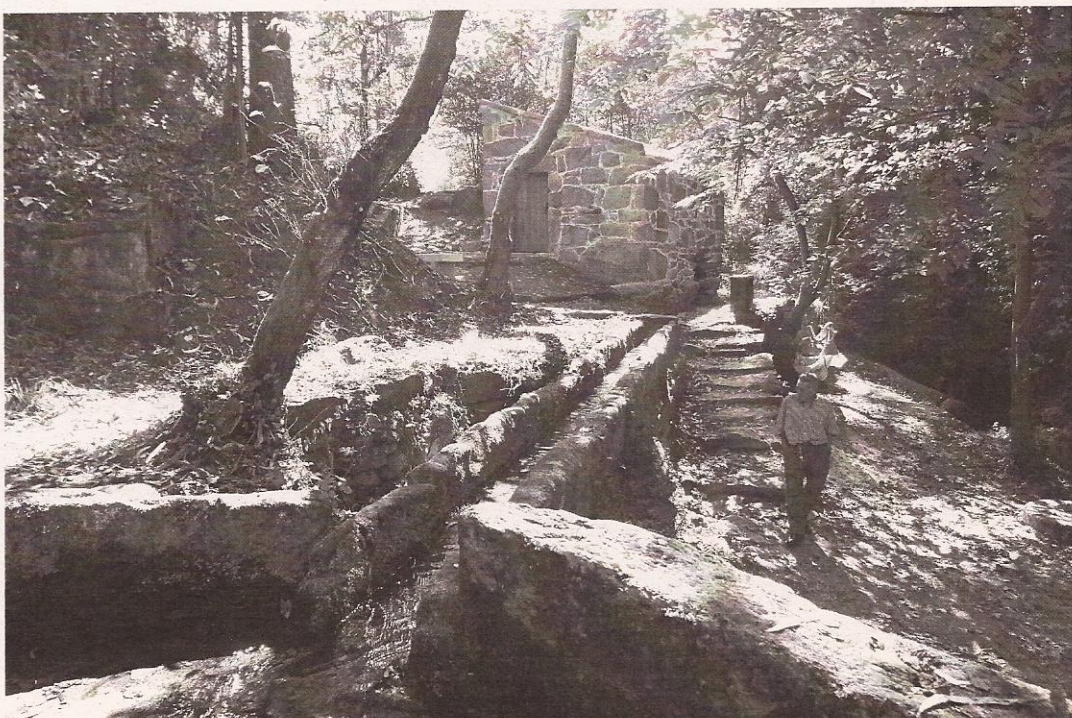
gamberrismo governamental, como é o caso do monte Leboreiro na Portela. Cortaron o monte pola metade, cortaro a bolsa de auga que había arriba, e todos tan tranquilos. Cando noutros sitios non teñen forma de evitalo –que non é o caso, porque aquí podían arranxar construíndo un túnel- meten mangueras polo talude para conducir a auga outra vez á terra.

Naqueles anos chegouse a moer ata o *caroso* das espigas. Houbo unha familia, a cal non vou nomear, que estando moendo os *carosos* secos e machacados saltoulle a mo e houbo un accidente bastante grande.

*Vindo dous da muiñada, alá nos anos corenta,
 Nun regato do Canudo, a moza meteu a perna
 O mozo que se asustou, agachouse para vela
 Colgóselle do pescozo e caeu arriba dela*

Moéronse feixóns, castañas, grans das algarrobas e outras cousas máis que eu non recordo, ademais dos *carosos*.

Eu desexo ferventemente que aqueles tempos non volvan máis e que isto quede só en anécdota e poesía, aínda que está moi ben que se recorden, como se fai en actos coma este.





As vellas tendas de Barrio

Luis Chapela Bermúdez

Nas antigas tendas, e tamén nas tabernas rurais nas que había á venda un pouco de todo, a compravenda facíase conforme a unhas regras e un xeito peculiares. Cobrábase ao contado pero tamén se admitía o fiado, previa anotación a lapis (bolígrafos ninguén tiña entón) nun caderno, nun papel de estraza ou nos cartóns que envolvían os paquetes de tabaco. Dábanse casos nos que só o tendeiro tiña o caderno da súa propia man. Mais tamén, se practicaba o sistema de dobre caderno: o tendeiro tiña un e a clienta outro, que servía de contraste, pois non eran poucas as mulleres que quizais por escarmentadas (dos escarmentados nacen os avisados, dicía un refrán), desconfiaban da honradez dos tendeiros e sospeitaban que anotaban de máis. Axustábase á fórmula que se recomendaba practicar verbo dos antigos contables que levaban a cabo asentos nos libros, e os correspondentes arqueos:

“Hai que vixiar con esmero ao señor de lapiseiro”.

Pero tamén se daba o caso contrario. As malas pagadoras facían trampa ou “chafullada” na casa, borrando algunhas das débedas, e ao estar escritas a lapis non se notaba, de xeito que logo non coincidía coas anotacións da tendeira (ou taberneira). Por certo que os homes que quedaban a deber chiquitas na taberna non adoitaban preocuparse de levar caderno de contraste. Polo xeral, gastaban con maior despreocupación que as mulleres. E mesmo facían chanzas co tendeiro, dicíndolle: apúntasmo no balde de auga. Diante do cal, o outro retrucaba: Si, ou se che parece na barra de xeo.

Con este sistema, para a xente humilde, que era a maioría, pagar todo por xunto cando chegaba a hora resultaba un penoso esforzo. Non eran poucas



Sr. Chuco Chamarrias

as mulleres que non acababan de reunir os cartos para poder satisfacer a débeda. E, naturalmente, eran morosas. Unha panadeira escoitoulle dicir a súa avoa que: "O que come fiado caga *pufeiras*".

A acreedora tiña moitas veces que recordarlle á clienta a súa débeda, instándoa a pagar. Cando a débeda medraba de máis chegaba mesmo a ameazar con cortarlle o subministro. ¿E que facía cando sabía de certo que a debedora pasaba por apuros económicos e non había expectativas de que mellorase a situación? Seica houbo unha tendeira que cando miraba que a clienta non ía poder fronte a débeda, chamábaa ao xornal para traballarlle as leiras e así ir descontando. Pero había algunha recalcitrante que non se prestaba a este xeito de pago en servizos. Sábese que houbo casos extremos nos que moitos tendeiros cobraban as débedas sen ningún remordemento e quedaba con algunha leira dos clientes porque este non podía pagar, o pan, o leite e outras cousas, nun prazo razoable de tempo. Eran os anos da fame nos que algunhas veces o tendeiro xa lle tiña o ollo posto a unha veiga ou a unha tomada coa que ía cobrar a débeda do veciño. Deste xeito foron moitos os que fixeron un bo capital á conta dos pobres que quedaban sen nada, este tipo de



Taberna Sabaceda

prácticas chegou ata ben entrado a metade do século pasado. En termos xerais, o sistema de fiado ía funcionando cos seus máis e os seus menos; as mulleres adaptábanse ao presuposto que tiñan e ían pagando aos poucos, cando tiñan posibles. Había poucas chafulleiras ou desvergonzadas que non pagaban. Pero tamén se teñen dado casos de tendas que foron á ruína e tiveron que pechar por mor dos impagables. Outras veces, as débedas se perdían cando morría a persoa que as tiña contraído, neses casos o tendeiro adoitaba "o máis malo é del, que xa vai alá"; outras veces, a propia familia se facía cargo da débeda.



Taberna Sabaceda

Aquelas vellas tendas que aguantaron o empuxe brutal da modernidade son poucas. Por poñer un exemplo referente a Moaña, cóntanse cos dedos dunha man. Unha tenda pequena que xa leva moitos anos, atópase na estrada de arriba, fronte ao Follas Novas; outra na estrada de abaixo, ao lado da de fotos Gayo, que polo que me contaron en poucos meses pechará a porta. No barrio de Sabaceda, atópase a tenda que foi de Maruja Soares, tamén coñecida como a "tenda do transformador", e que hoxe está ao seu cargo unha rapaza nova que pelexa todos os días por manter a porta aberta, por suposto, adaptándose no posible aos tempos, o nome actual é

“Alimentación Loli”, e por suposto, tamén nota a melloría nas vendas nos últimos días do mes, a pesares de todo, está moi contenta cos seus clientes, cos cales non ten ningún tipo de problema. Cabe destacar un caso curioso como é o “Bar Tirán”, onde se pode tomar unha cervexa ou unha cunca, ao mesmo tempo que se leva o leite e o azucre para casa. Por último, falaremos do derradeiro ultramarinos de Moaña, aínda que os veciños de Meira e do resto do concello o coñecen por a taberna de Chamarrías, en Couso. Ao entrar no ultramarinos do señor Chuco, é como se o tempo se detivera, recorda a eses comercios grandes dos chineses, porque realmente alí hai de todo: panos de cociña, calzado, legóns, fouciños, cervexas, punteiros, latas de alcriques, palmatorias, tarteiras, etc, etc... é un mundo de obxectos a disposición do que entra pola porta.

Esta tenda rolda os cen anos de antigüidade, pois a orixe está no pai de señor Chuco, que montou a primeira tenda en Pombal, a uns metros onde se atopa hoxe. Con oitenta e catro anos, señor Chuco atende aos veciños con moita sabedoría e diplomacia, como di: “agora paso moitas horas só na compañía dos artigos, pero o caso é que vaia dando para vivir”. Dos clientes di que son boas persoas, todos coñecidos, e non ten ningún tipo de problema, recorda que houbo un tendeiro moi potente en Moaña, que fixo un gran capital grazas ás débedas dos seus clientes. Lembra que nos primeiros anos de abrir a tenda, vendía moitos

zocos de madeira, que os mercaba nunha fábrica nas aforas de Pontevedra. Todos os anos cando chega a tempada da vendima, aínda vende uns cantos barrís para o viño, así como garrafóns para a caña, mentres recorda que noutros tempos vendía centos. A súa seriedade queda demostrada co feito de que aínda mantén a representación dos arenques de Huelva para o sur de Pontevedra, e segue levándollos aos clientes de toda a vida, agora aproveitando os sábados, para que o acompañe o neto a facer o reparto. Hai uns días estando os dous sentados no seu ultramarinos conversando, dicíame que estaba preocupado porque a finais de ano ten que renovar o carné de conducir, el está desconfiado de que non llo dean. Segundo el está mellor que hai un ano, e eu dou fe desas palabras.

Señor Chuco de Chamarrías está convencido coma min, de que á súa falta, Moaña e Meira, quedarán sen o último ultramarinos, unha das tendas vellas por excelencia, mentres tanto hai que seguir para adiante. Así é a vida, o día a día destas pequenas tendas que están próximas aos veciños, agardando pacientemente a que cheguen eses días do mes onde venden un pouco máis. Estas vellas tendas que aínda quedan son coma reliquias, monumentos primitivos, semente da gran expansión comercial da actualidade, que con honradez, traballo e humildade, contribuíron a ter un trato humano cos clientes e veciños, e iso hai que recoñecelo. De nós depende que estas tendas de barrio sigan facendo historia.





Oscar Monteagudo Escariz

Psicólogo

Co aceite usado que se tira na zona do Morrazo, cada ano, poderíase encher o depósito de moitos miles de coches e, o que non é menos importante, evitaríase tirar ese aceite polos desaugues causando obturacións, ademais, dun sobrecusto en depuración para que logo vaia parar ás nosas rías. Se temos en conta que un litro de aceite de fritir pode contaminar mil litros de auga non é difícil facer os cálculos, os litros de aceite vendidos ao ano no Morrazo é a cantidade de metros cúbicos de auga das nosas rías que contaminamos se ese aceite vai polo fregadoiro.

Hai tempo que tanto a deputación coma moitos concellos anunciaron que en breve ían poñer colectores pero o certo é que hai moita xente que quere reciclar o aceite e non ten onde botalo, eu creo que o problema está, coma sempre, na cuestión

económica. Se a recollida se considera como un servizo que hai que pagar ou se se considera que o aceite é unha materia prima pola que hai que cobrar, son os concellos os que teñen que ter en conta estas consideracións así coma outros factores coma a seguridade, estética co entorno, cantidade, tamaño, cercanía aos cidadáns e limpeza dos colectores. O que está claro é que a reciclaxe para que funcione e se manteña ten que ter beneficios.

Que saiban os escépticos que o motor diesel que inventou Rudolf Diesel hai moitos anos era un motor que funcionaba con aceite de cacahuete, despois empezaron a sacar do petróleo un combustible para eses motores, o gasóleo, que como saía máis barato foi o que se seguiu usando ata hoxe.



Eu levo facendo biodiésel do aceite usado de fritir e usándoo no meu coche dende o 2001, agora ten 300.000 Km e segue como o primeiro día. Hai coches vellos que non pasaron a revisión usando diesel normal e si a pasaron usando biodiesel; algún produtor caseiro incluso usa o biodiesel como substituto do aceite nos motores de dous tempos xa que o biodiesel ten un alto poder lubricante ademais de ser moi bo disolvente, polo que se mestura moi ben tanto coa gasolina coma co gasóleo.

Non son partidario do uso masivo do biodiesel como alternativa ao petróleo pero si son partidario de aproveitar os aceites usados, sebos e graxas dos matadoiros e aceites non comestibles para facer biodiésel, sobre todo para grandes motores de camións e autobuses. Nos turismos hai que diversificar as fontes de enerxía, hidróxeno

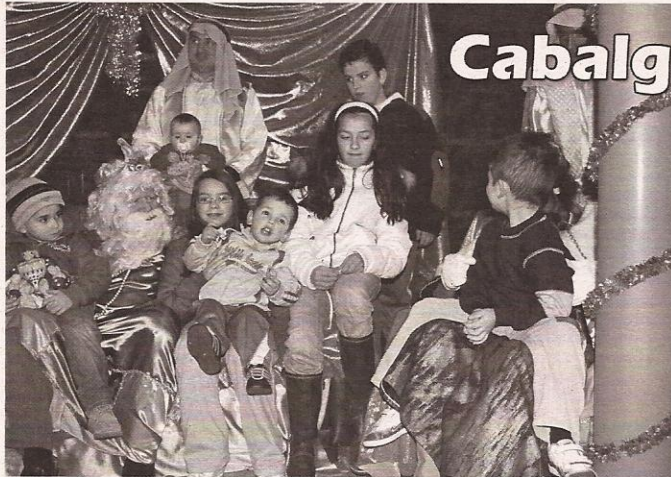
producido por aeroxeneradores cando hai vento e sobra electricidade; paneis solares, gas natural etc. O meu próximo coche será eléctrico e tentarei cargalo con enerxías renovables, levará un pequeno motor que actuará como xenerador nas viaxes longas.

Basicamente facer biodiésel é mesturar sosa con metanol, engadilo ao aceite e bater a 50 graos durante unha hora.

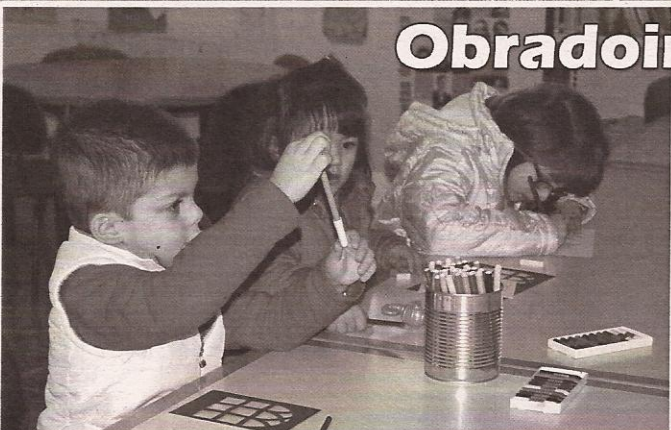
O Morrazo e as súas rías ben valen o pequeno xesto de baleirar nun cacharro calquera o aceite de fritir o noso peixe. Tratemos o noso mar tan ben como el nos trata a nós e, se isto non vos parece suficiente razón e seguides tirando o aceite polo fregadoiro, pensade que ademais de contaminar estades tirando diñeiro.



Asociación Cultural Meiro - Reportaxe Fotográfico



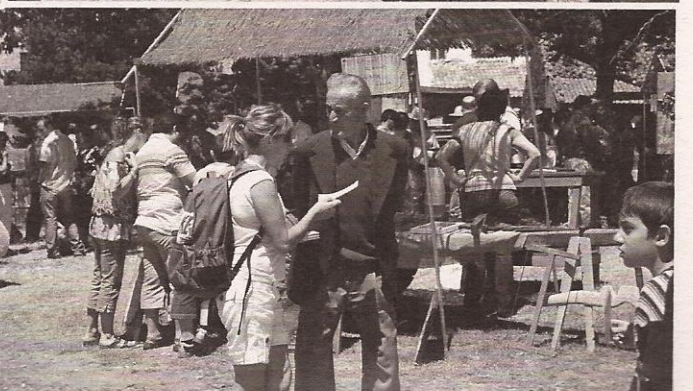
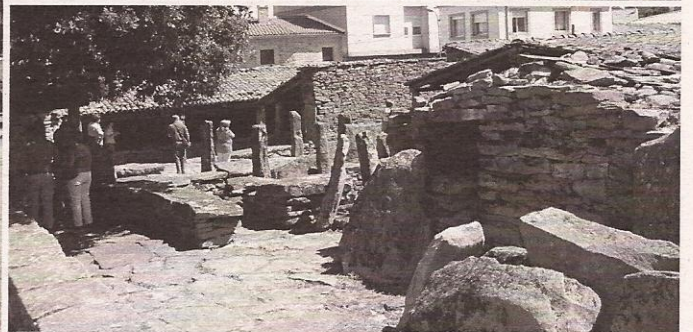
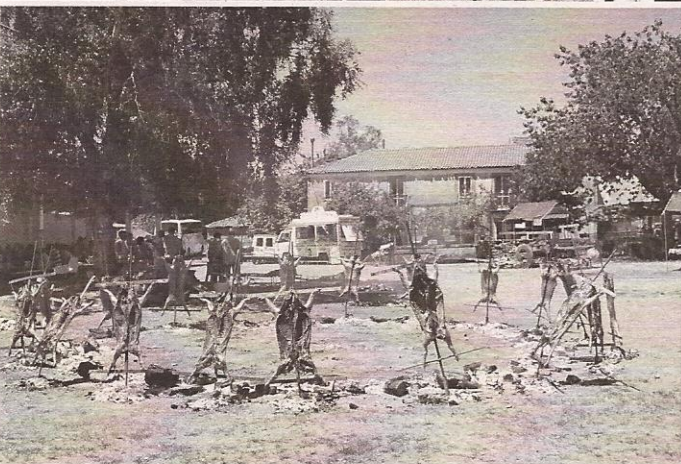
Cabalgata Reis



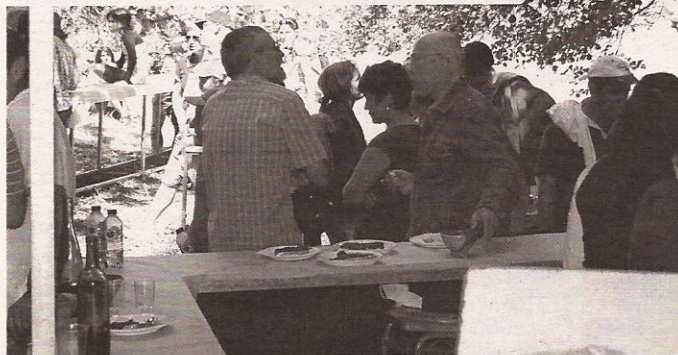
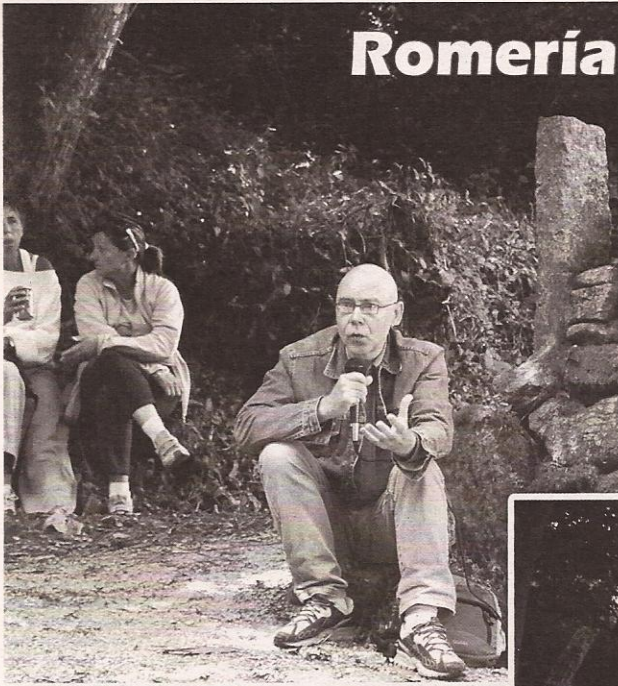
Obradoiros Nadal



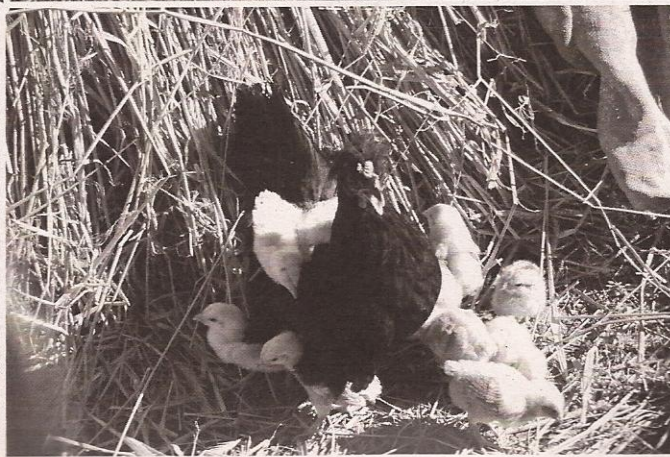
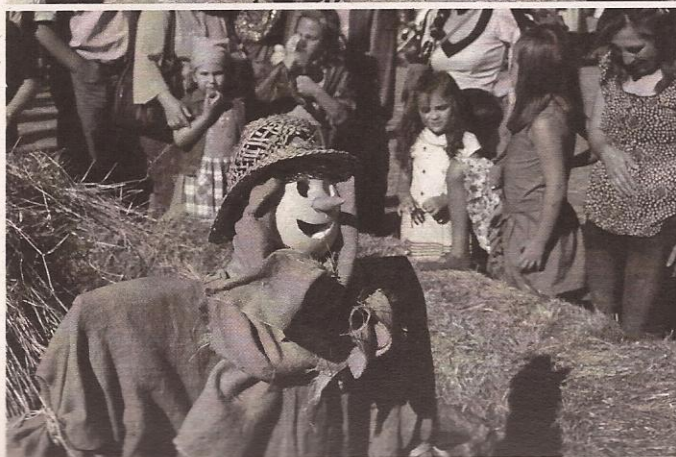
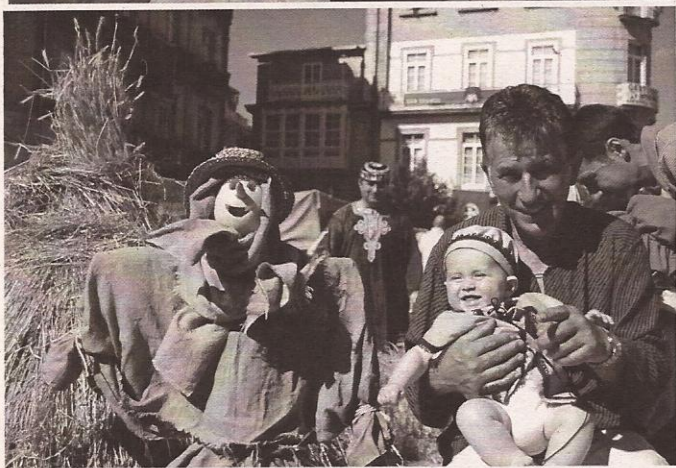
Saída Cultural ós Pendellos (A Golada) e a Festa da Fartura



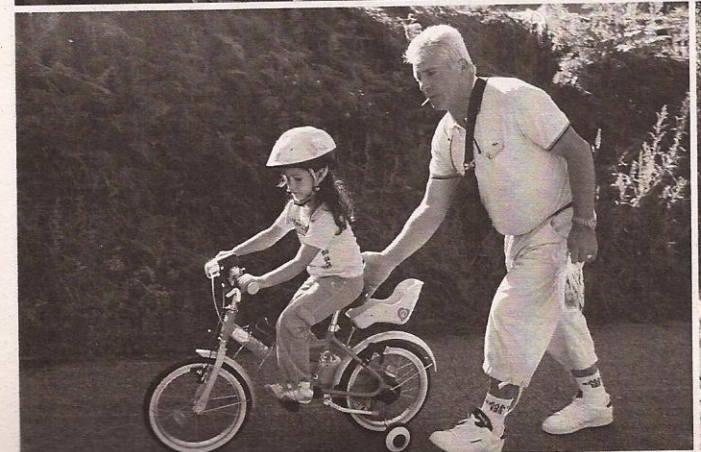
Romería nos muíños



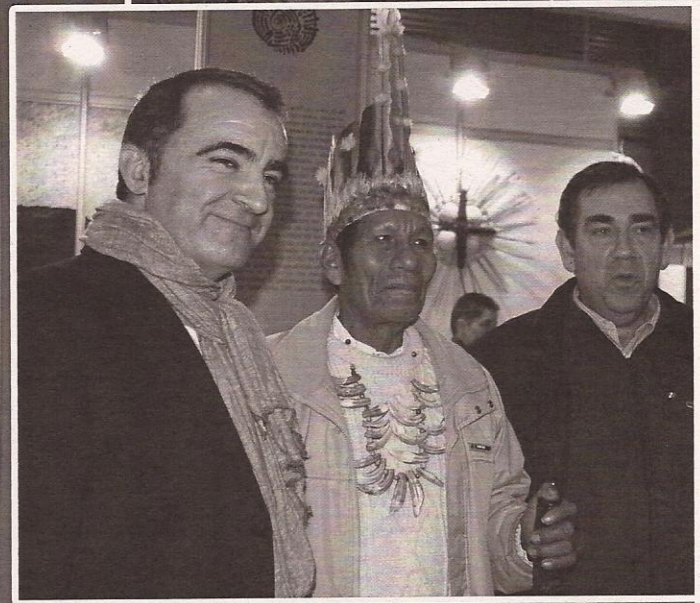
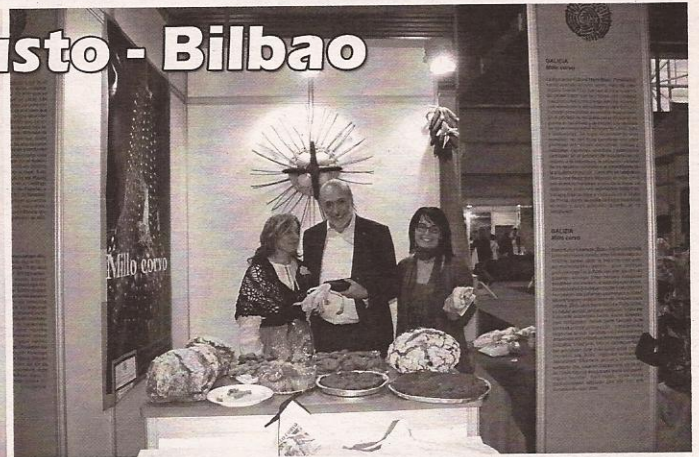
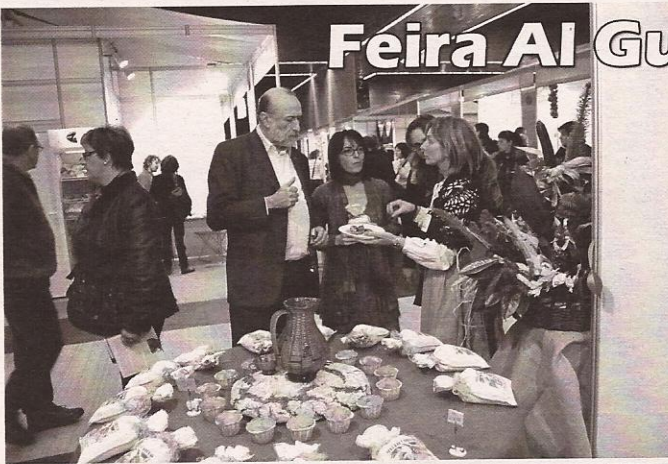
Feira Franca



XIV Concentración Bicicletas



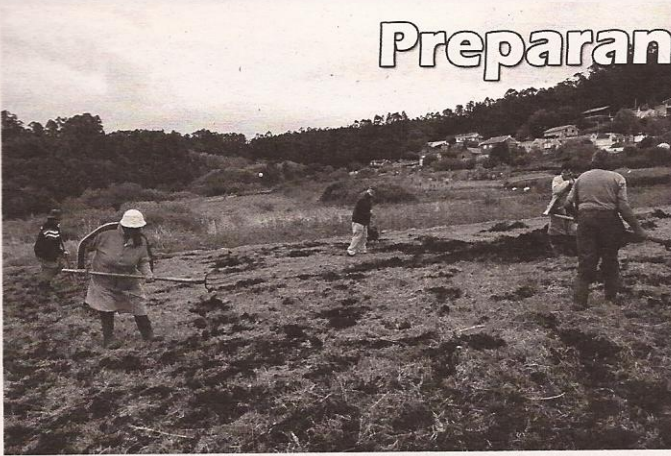
Feira Al Gusto - Bilbao



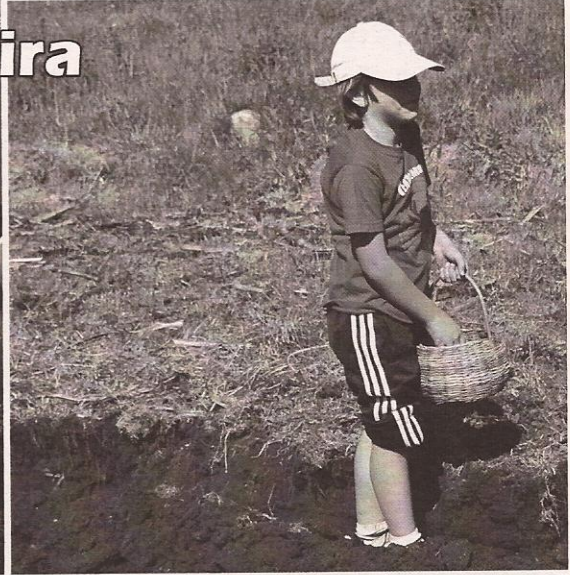
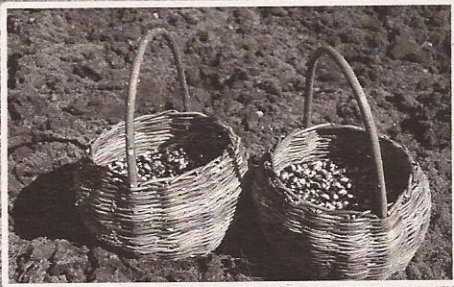
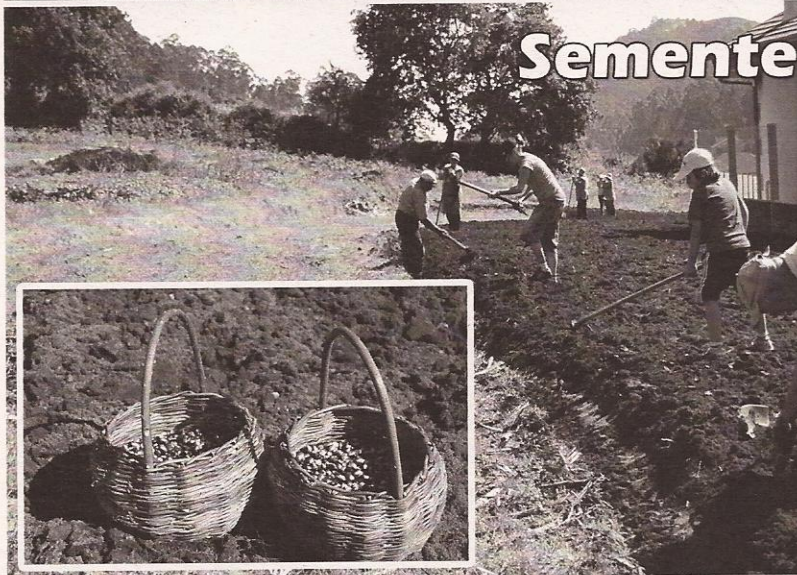
Presentación Convivium Slow Food Galicia



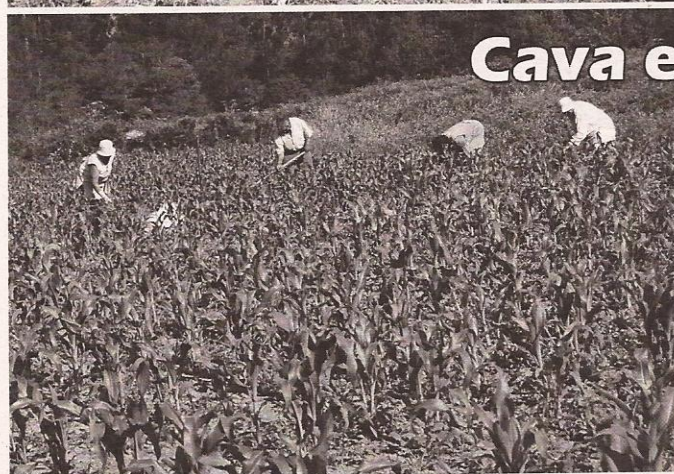
Preparando a finca



Sementeira

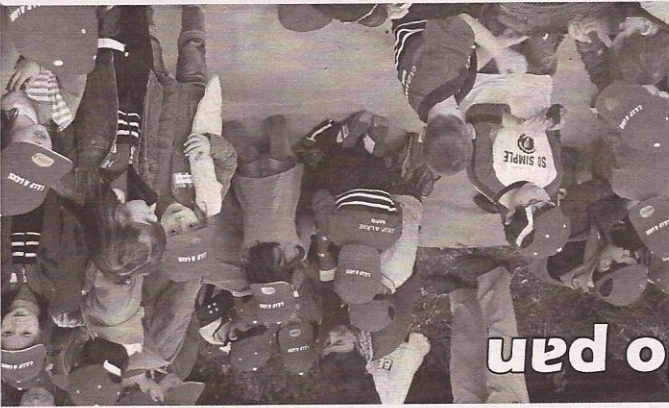
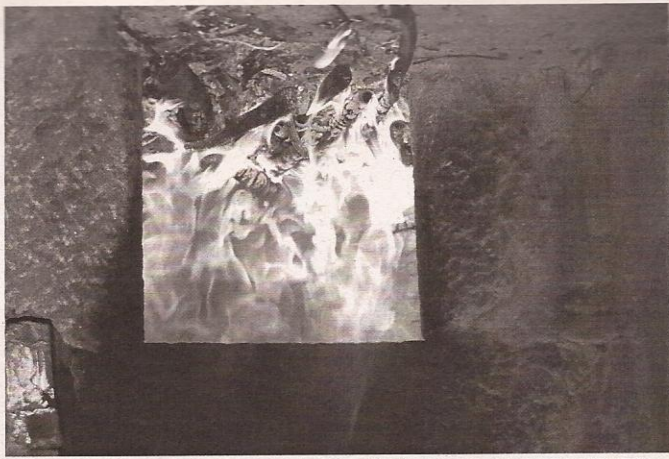


Cava e renda



Destrozos do xabarin





Ciclo do pan



Corta e empalleirado

Declaración Festa de interese turístico no DOGA

Nº 137 • Mércores, 15 de xullo de 2009

DIARIO OFICIAL DE GALICIA 12.207

CONSELLERÍA DE CULTURA E TURISMO

Resolución do 16 de xuño de 2009 pola que se ordena a publicación do acordo do Consello da Xunta de Galicia do 8 de abril de 2009 polo que se declara festa de Galicia de interese turístico na provincia de Pontevedra a Festa do Monte que se celebra no concello da Guarda.

O Consello da Xunta de Galicia, na súa reunión do día 8 de abril de 2009, adoptou, por proposta do conselleiro de Innovación e Industria, o seguinte acordo:

Declarar festa de Galicia de interese turístico na provincia de Pontevedra a Festa do Monte, que se celebra a segunda semana do mes de agosto, no concello da Guarda, de conformidade co establecido no Decreto 39/2001, do 1 de febreiro, de refundición en materia de Consello Galego de Turismo, declaración de municipio turístico galego e declaración de festas de Galicia de interese turístico.

En cumprimento co disposto no artigo 20 do devandito decreto ordénase a publicación do acordo no *Diario Oficial de Galicia* e a notificación ás persoas ou entidades organizadoras da festa e ao concello correspondente.

Santiago de Compostela, 16 de xuño de 2009.

Antonio Fernández-Campa García-Bernardo
Secretario xeral da Consellería de Cultura
e Turismo

Resolución do 16 de xuño de 2009 pola que se ordena a publicación do acordo do Consello da Xunta de Galicia do 8 de abril de 2009 polo que se declara festa de Galicia de interese turístico na provincia de Pontevedra a festa Encontro degustación do millo corvo que se celebra no concello de Bueu.

O Consello da Xunta de Galicia, na súa reunión do día oito de abril de dous mil nove, adoptou, por proposta do conselleiro de Innovación e Industria, o seguinte acordo:

Declarar festa de Galicia de interese turístico na provincia de Pontevedra a festa Encontro degustación do millo corvo, que se celebra no derradeiro fin de semana de marzo, no concello de Bueu, de conformidade co establecido no Decreto 39/2001, do 1 de febreiro, de refundición en materia de Consello Galego de Turismo, declaración de municipio turístico galego e declaración de festas de Galicia de interese turístico.

En cumprimento co disposto no artigo 20 do devandito decreto ordénase a publicación do acordo

no *Diario Oficial de Galicia* e a notificación ás persoas ou entidades organizadoras da festa e ao concello correspondente.

Santiago de Compostela, 16 de xuño de 2009.

Antonio Fernández-Campa García-Bernardo
Secretario xeral da Consellería de Cultura
e Turismo

CONSELLERÍA DO MEDIO RURAL

Orde do 7 de xullo de 2009 pola que se fixan os prezos de venda ao público das publicacións Anuario de estatística agraria 2005 e dez máis.

A Lei 6/2003, do 9 de decembro, de taxas, prezos e exaccións reguladoras da Comunidade Autónoma de Galicia, no seu artigo 51 sinala a obriga de que os prezos privados sexan fixados polas consellerías correspondentes, logo do informe favorable da Consellería de Economía e Facenda, e publicados no *Diario Oficial de Galicia*.

Para cumprir este mandato e despois de emitido informe favorable da Consellería de Economía e Facenda, esta consellería

DISPÓN:

Artigo único.

1. Quedan aprobados os prezos de venda ao público das publicacións editadas por esta consellería que se relacionan no anexo.

2. Estes prezos entenderanse con IVE incluído.

Santiago de Compostela, 7 de xullo de 2009.

Samuel Jesús Juárez Casado
Conselleiro do Medio Rural

ANEXO

- Anuario de estatística agraria 2005:* 18 €.
- Plan de desenvolvemento da agricultura ecolóxica de Galicia 2008-2013:* 12 €.
- O pastor das landras:* 5 €.
- Produción de carne con forraxes ensiladas:* 18,04 €.
- Cogomelos de Galicia:* 20 €.
- A Mariña Oriental:* 30 €.
- Inventario dos patóxenos e pragas máis frecuentes nos cultivos de Galicia e norte de Portugal:* 10 €.
- A parroquia en Galicia: pasado, presente e futuro:* 25 €.
- Contas económicas da agricultura 2004:* 12 €.
- Estudo dos solos da parroquia de Campolongo (Negreira, A Coruña). Alternativas para o uso forestal:* 10 €.
- Actas do III congreso Manuel Luís Acuña:* 20 €.



Un ano sen Paco Rin-Ran e Carmiña do Cruseiro

Ghillerme Inasio. Gaitheiro

Os invernos, mesmo tendo festas polo medio, son perigosos. O inverno de hai un ano levounos dúas persoas moi importantes para a tradición musical no Concello de Bueu. Eran Francisco Estévez, Ghaiteiro d'A Portela e alma dos Airiños do Liboreiro; e Carme Buezas, Carmiña do Cruseiro ou das Marianas, inmensa cantadeira do Norte.

Lembro ben a primeira vez que estiven con eles.

A visita a Carmiña foi a miña primeira recolla de campo, cos medios que no ano 98 podiamos ter catro moz@s de Manxadoira. Á dese día seguíronlle moitas outras ao longo do tempo, facéndonos realmente amigos até que o inverno

pasado nola levou. Recordo as tardes sentados na súa ventá, escoitando cantares sempre novos, contos, historias da súa vida... Nunca esqueceréi cando fixemos a curiosa receita do Bandullo de Pascua con rustrido, nin o especial daquelas antigas melodías que sobrevivían na súa impresionante memoria: o cantar do Nadal, as Comparsas dos tempos da República, os cantares do Xoves Santo, da voda, as innumerables coplas para o baile que súa madriña lle aprendera... Nin aquela vez nas vésperas de Darbo que sendo rapaza pequena lle gañou ao Pesquella de Cela a botar coplas a desafío, e cos cartos que lle botou a xente xuntou para mercar o xénero co que súa madriña lle fixo un vestido... De tanto llo escoitar case me parece que eu mesmo estaba aló, no ano trinta no adro de Darbo, a lle botar un patacón.



Catro ou cinco anos despois coñecín a Paco, cando desde a Banda de Gaitas se lle fixo a homenaxe conxunta con Manuel Gómez. Malia levar xa tempo impedido para tocar a ghaita, nunca deixara a música. Agora a filharmónica, agora argallar historias cantadas que compartía coa súa muller Manuela e familia... Logo da homenaxe volvín, xa con mellores medios, facer unhas gravacións nas que poder plasmar con xeito a arte deste marabilloso matrimonio, sempre coa porta aberta aos amigos. Lembro ben aquelas tardes a tocar a filharmónica, cantar e mesmo botar uns puntos con Manuela na cociña, arredor dunha bandexa de pasteis, algo de beber e unha boa parolada. A xota, a muiñeira, o pasodobre, a asturianada, as Navidás de Coiro que aínda lembra Manuela, o himno dos Airiños do Liboreiro, o punteiro vello co que Paco me agasallou e que con

tanto orgullo gardo... A última vez ía co compañeiro Rubén de Retrouso levarlle o CD co resultado das gravacións, pero a enfermidade fixo que tiveramos que vir cos pasteis de volta e o corazón engurrado: perdiamos a Paco.

O Inverno pasado levovos a Paco e Carmiña, pero sempre seguiredes dentro dos que vos coñecemos, xa non só polas músicas que de vos herdamos tan gustosos, senón porque amais de grandes informantes tamén fostes grandes AMIGOS. Xa lle botaremos unhas...





O galego: unha lingua reprimida e desprezada

Pilar Freitas

A lingua galega está a vivir xeiras difíciles que lle agoiran un porvir de incerteza. Esta fala de noso vén soportando desde hai séculos o “fateo da ignominia” do desprezo e da represión e, no momento preciso en que a súa supervivencia comezaba a albiscarse e algo de optimismo prendía en moitos galegos e galegas, un troco no Goberno de Galiza veu esfarelar as arelas de protección e promoción do idioma, creado con agarimo polos nosos devanceiros, modelado co cicel da palabra no noroeste peninsular e definido como propio no Estatuto de Autonomía.

Unha gran parte da sociedade galega asiste abraida ao desmantelamento do tecido legal protector que abrolla na Constitución española (1978), se consolida no Estatuto (1981) e se amplía na Lei de Normalización Lingüística (1983). Alén destas disposicións legais, o Partido Popular, sendo presidente da Xunta Manuel Fraga, promoveu a elaboración e a aprobación por unanimidade no Parlamento do *Plan Xeral de Normalización da Lingua Galega*. Este documento, no cal traballaron máis de sesenta persoas pertencentes a seis ámbitos sociais diferentes, recolle 445 medidas de aconsellable aplicación para acadarmos unha normalización progresiva da lingua. Unha das máis salientables e que atinxe ao ensino non universitario é a garantía de o alumnado recibir, como mínimo, o 50% da súa formación en galego, e entre as materias impartidas nesta lingua deben estar as matemáticas e a tecnoloxía.

En xuño de 2007 aprobouse o decreto 124/2007 sen os votos do PP, que se descolgou o día anterior do consenso acadado. A partir dese momento, algún grupúsculo moi minoritario, con escasísima representatividade social, comeza unha campaña nos medios moi agresiva esgrimindo como axioma a imposición lingüística. Ao carro desta manipulación da realidade sociolingüística vanse sumar UPyD e o PP coa única intención de apañar uns cantos votos dos sectores máis reaccionarios da sociedade. Núñez Feijoo e o seu partido, nunha retorcedura obscena dos datos obxectivos, van ofrecer na campaña electoral a liberdade lingüística que supostamente se lle furtara ao pobo galego. Para iso promete, en gañando as eleccións, a derogación do decreto sancionado

legalmente apenas dous anos antes. O 30 de decembro pasado presentáronse publicamente unhas *Bases para a elaboración do decreto do plurilingüismo no ensino non universitario de Galicia*, nas cales se pretende reducir a presenza da lingua galega a un 33% en igualdade de condicións co castelán, a outra lingua en presenza en Galiza, mais non propia, e unha lingua estranxeira, o inglés. Un dos puntos máis conflictivos e deostados pola comunidade educativa é a consideración como vinculante da escolla por parte dos pais das materias a impartir en galego, xa que o currículo debe ser establecido pola administración educativa e de non facelo así estaríase bordeando a legalidade constitucional. Ante o rexeitamento social masivo vehiculado a través dos sindicatos, asociacións de pais, culturais, etc., e os informes profundamente críticos emitidos pola Real Academia Galega e o Consello da Cultura, a Consellaría de Educación manteno en *stand-by* esperando a ser aprobado para a súa futura entrada en vigor no curso vindeiro.

A situación de conflito lingüístico creada é moi grave e por primeira vez en máis de trinta anos asistimos a unha involución no proceso normalizador, que por mandato legal debe ser gradual e progresivo, nunca regresivo. Mesmo se pretende eliminar o vocábulo normalización nun afán de ocultar, de *invisibilizar* o feito de que a lingua creada polos galegos e galegas se atopa nunha situación de non normalidade e que, por tanto, cómpren políticas lingüísticas fomentadoras da discriminación positiva da lingua menos favorecida, secularmente minorizada, desprezada e reprimida. Do que se trata é de reverter a dinámica histórica que conduciu os galegos, inducidos pola galegofobia das clases dominantes foráneas e autóctonas, a xerar un intenso sentimento de auto-odio, a infravalorar o propio e a sobrevalorar o alleo. Este mecanismo psíquico perverso de auto-represión abócaos a renegar do trazo máis sobranceiro da súa identidade, trazo diferenciador e á vez definidor da súa pertenza a unha comunidade lingüística única, até o extremo de desexar e mesmo buscar a súa extinción.

Mais, como é posible que dirixentes políticos nados en Galiza, que basean a súa existencia mesma no feito de termos **unha identidade propia**, cuxo

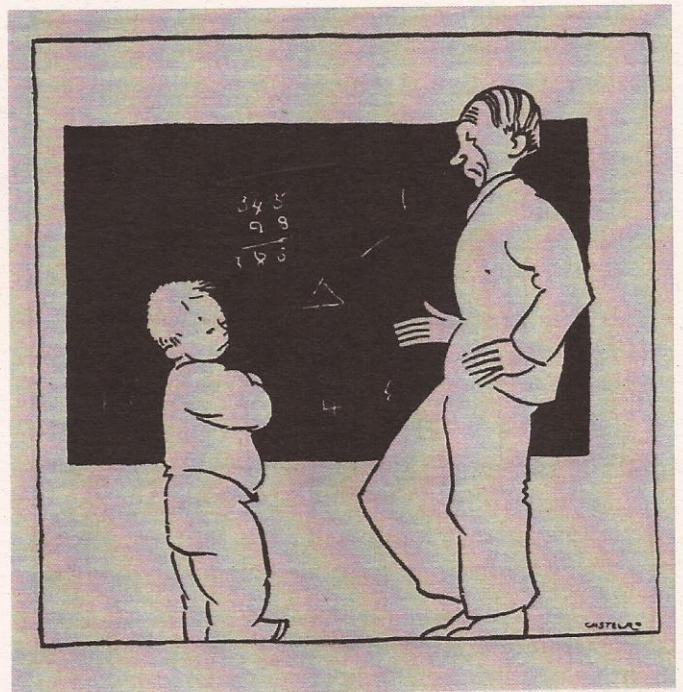
elemento máis caracterizador é a lingua, reflexo da nosa psicoloxía, da nosa realidade xeográfica, da nosa maneira de vida, reneguen desta riqueza, desta vantaxe que nos permite comunicarnos con millóns de persoas, nos sitúa no mundo e asemade nos cohesiona ante o desafío dunha sociedade cada vez máis global? A explicación a este comportamento galegófobo débemola pescudar nos séculos de descoñecemento, de abandono e de desprezo sufridos por Galiza e os seus habitantes e por extensión transferidos á súa lingua.

Galiza viviu a súa época de esplendor durante a Idade Media e a partir do século XV comezou a súa decadencia política, económica e cultural. Os galegos eran considerados xente ruda e atrasada, que vivía na máis absoluta ignorancia e inmundicia, e estes clixés acabaron por trasladarse á lingua que falaban. Lembremos a coñecida frase de Larra: *El gallego es un animal muy parecido al hombre, inventado para alivio del asno*", ou a descrición de Galiza feita por Quevedo: *"En España es tenida en desprecio por ruda, pobre, bárbara y remota, poco favorecida de naturaleza, fea, con montes y áspera"*. Non será até o século XVIII que ilustrados como o Padre Feijoo ou Sarmiento se preocupen pola situación de desamparo que sofren Galiza, os galegos e a súa lingua, e inicien un labor de reivindicación e defensa da mesma. No século XIX, Xoán Manuel Pintos, Rosalía, Curros, Marcial Valladares, Lamas Carvajal, etc., manteñen unha actitude afouta na apoloxía da lingua e o feito mesmo de usárena nos seus escritos evidencia unha toma de postura clara a favor dunha fala daquela considerada por moitos un dialecto ou un *patois* (corrupción) do castelán e que era reiteradamente deostada e ridiculizada.

Mais centrándonos na realidade sociolingüística do século XX podemos extraer unha serie de liñas de actuación ou piares nos que se esteou a represión e o desprezo da lingua galega. En primeiro lugar é abundosa a lexislación que busca protexer, primar a lingua castelá e prohibir outras linguas faladas no Estado español. Porén, isto non é algo novidoso, pois xa existen precedentes desde séculos atrás. En 1490 as Cortes de Toledo ditaran unha lei pola que se dispuña que para obter o título de escribán cumpría someterse a un exame no que se demostrase o coñecemento da lingua oficial do Estado. No século XVIII a Real Cédula de Aranjuez e no XIX a Ley Moyano prescriben unicamente o ensino da gramática

e ortografía castelás. No XX acentúase o proceso centralizador e homoxeneizador e para converter España nun país moderno só cómpre un único idioma oficial: o castelán. Así se fará *de iure* en 1931, mais *de facto* xa o viña sendo desde varios séculos antes. Promulgarase lexislación *ad hoc* para reforzar a súa presenza tanto a nivel oral coma escrito en todo o territorio nacional.

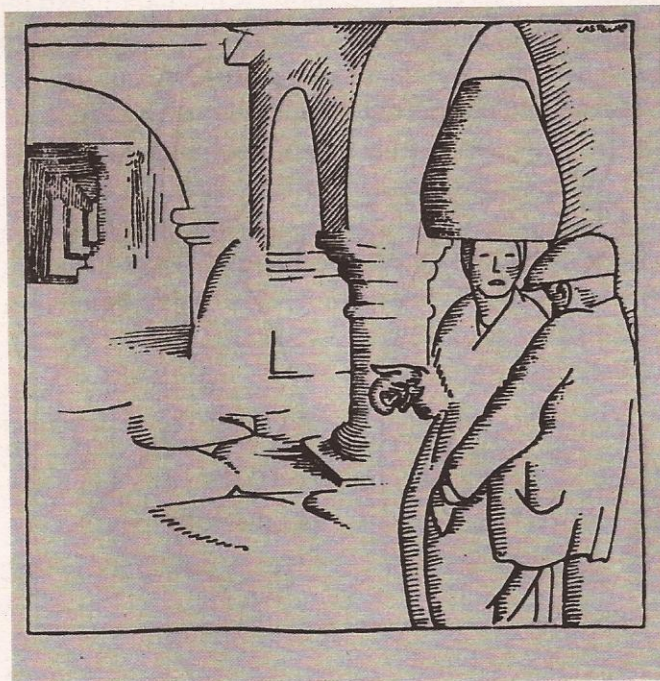
Consecuentemente, prohibese o galego nas escolas, ameázase o profesorado con sancións, expedientes e traslados forzosos. Prohibese todo tipo de texto administrativo que teña efecto legal: actas notariais, documentos mercantís, mesmo as mensaxes de telégrafos. Lexíslase para evitar que as caixas de mistos leven lemas, que os medicamentos teñan as etiquetaxes e que se poñan nomes a barcos en linguas que non sexan o castelán. Impídese que os letreiros, rótulos e anuncios de hospedaxes se consignent noutra lingua diferente da oficial. Non se permiten inscribir no Rexistro Civil nomes nunha lingua distinta do español. Durante gran parte do século XX exercerase un estrito control sobre todo o que se publicaba nas outras linguas españolas e non será ata finais dos anos setenta que a situación comece a mudar. Nos últimos trinta e cinco anos fíxose unha política lingüística de *laissez faire, laissez passer*, ou de baixa intensidade, mais en ningún momento se deu un paso atrás. As cousas cambiaron a partir das últimas



O ESCOLANTE ANDALUZ: ¿Cuánto año tiene?
— Non temos año ningún; temos unha ovella.

eleccións e son moitas xa as actuacións políticas que van na dirección de derrubar, de deconstruír a estada construída co esforzo e a ilusión de moitos galegos e galegas despois de séculos de loita.

As medidas lexislativas represoras adoitan ir vinculadas con campañas de desprestixio e de desprezo da lingua galega e panexíricas e enxalzadoras do castelán. Así, adóitase destacar que esta é unha lingua extensa (idioma único oficial en 18 países e cooficial en tres) elegante, lingua do progreso e da modernidade, elo de unión e lingua común de todos os españois; porén, o galego é unha lingua arcaica, un resto arqueolóxico, un dialecto falado por bárbaros e ignorantes, lingua do rural, dos pailáns galegos abafados pola néboa; é de mal gusto falala en público. Marcos Marín denomina as linguas coma a nosa “linguas pixama” (moi cómodas para andar pola casa, pero impresentables cando se cruza a porta). A súa conservación favorece o analfabetismo e os seus falantes son obxecto de burlas, mofas e desprezo.



- De andar a servir se me esqueció de todo el jallego.
- Vaites, vaites.

atrás para escoitar e ler acotío declaracións nas que se insiste en que materias como as matemáticas, a filosofía ou a física e química non se deben impartir en lingua galega.

Negóuselle tamén á lingua de Galiza importancia como trazo diferencialista dunha literatura, tratando de escamotearlle valor como símbolo de identidade; afirmábase que era un trazo secundario e superfluo e o seu peso para a delimitación dun corpus literario era nulo. Hoxe en día séguese a manter por determinadas persoas que literatura galega é aquela escrita por galegos e galegas, independentemente do idioma empregado, primando a orixe do escritor ou escritora sobre a lingua, que debería ser a cerna, a columna vertebral de calquera literatura.

A infravaloración da lingua galega é unha constante que se vén producindo desde hai séculos. Ata o ano 1959 a Real Academia Española non a recoñeceu oficialmente como lingua, e nos anos setenta na Universidade de Santiago aínda se estudaban textos nos que se afirmaba que era un dialecto. Considérase unha lingua minoritaria no contexto internacional (non o é en Galiza) e, por tanto, inútil, o seu uso significa atraso e involución e é contraria ao progreso e á modernidade. Mesmo arestora, para algúns defender o plurilingüismo en España é retroceder ao século XIV e actuar como un reaccionario; promover a diversificación e a atomización lingüísticas é propio dunha política de campanario. En consecuencia, o seu destino é a desaparición e a morte. A tese da morte da lingua galega xa vén do século XIX. Afirmaba Murguía en 1879: *Creer en su desaparición es ya iniciarla*, invitando ao optimismo. O galego era considerado só válido para o lirismo e o costumismo e non apto para a filosofía e ciencia, é dicir, para a alta cultura. Son innúmeras as referencias despectivas que se teñen feito tocante á lingua galega, no presente e no pasado. Sobradamente coñecido é un artigo publicado por Dámaso Alonso en 1950 no que afirma: *El gallego es hoy una lengua, por un lado, rural, y por otro poética, y nada más, que para escribir Ciencia y Filosofía los gallegos tendrán que escribir en castellano*. Mais non é preciso remontármonos tan

Despois do golpe de Estado de 1936, o réxime imposto polas armas procedeu ao desmantelamento daquelas institucións e organismos que traballaban a prol da lingua e cultura galegas. Péchase a Seminario de Estudos Galegos, varios dos seus membros son fusilados e os seus fondos bibliográficos a artísticos saqueados. En 1943 fundarase o Instituto de Estudios Gallegos Padre Sarmiento, un sucedáneo, pois a lingua vehicular deixa de ser o galego, e que será presidido por Javier Sánchez Cantón. Peche e espolio igualmente da editorial Nós. Fusilase a Ánxel Casal, director da mesma e, asemade, alcalde galeguista de

Santiago. Prohíbese a revista do mesmo nome, *Nós e A Nosa Terra*, voceiro do Partido Galeguista. Anos máis tarde retómase a súa publicación no exilio, Bos Aires, e en 1977 recupérase outra vez para a Galiza interior. Cesa igualmente a publicación de *Logos* e el *Pueblo Gallego*.

Durante a Ditadura son varias as publicacións prohibidas que teñen como lingua vehicular o galego: "Parladoiro", sección de artigos escrita por Otero Pedrayo no xornal santiagués *La Noche*; a colección de poesía en galego Benito Soto, promovida, entre outros, por Celso Emilio Ferreiro; os *Cuadernos Grial*, que se retomarán como revista *Grial* a partir de 1963; O Suplemento Cultural do Sábado do xornal *La Noche*, por celebrar a chegada a Santiago do Cardeal Quiroga Palacios, afin ao galeguismo, e por lembrar a Castela no seu pasamento o 7 de xaneiro de 1950. Prohiben ademais a tradución de linguas estranxeiras ao galego, secuestrando a tirada de *Musa alemá*, colección de textos vertidos ao galego desde o alemán por Celso Emilio Ferreiro e Blanco Freixeiro. As emisións da BBC de Londres cesan por orde governamental en 1956 despois de 9 anos de andaina. Impiden que membros da Real Academia Galega pronuncien os seus discursos na lingua que xustifica a súa existencia. Outra táctica máis sibilina pero igualmente coercitiva era o silencio administrativo cando se pedía permiso para realizar unha publicación. Cinco anos tardou en saír o número da revista *Ínsula* dedicado á cultura galega; vinte e dous anos se demoraron en concederlle á editorial Galaxia o número de rexistro. Na actualidade séguense a producir actos represivos contra os galegofalantes e é bastante frecuente atopar nos xornais noticias ou cartas dos lectores nas que se lamentan de ter sufrido discriminación por expresarse na lingua do país.

Relegouse do mundo oficial e dos contextos formais converténdoa nunha lingua ágrafa, recluída no ámbito oral, única canle de transmisión interxeracional e que provocou non poucas deturpacións. Isto xerou na sociedade galega a idea de que o seu xeito de falar era incorrecto, unha mestura de dúas linguas, que os estigmatizaba. Conscientes de falaren unha lingua carente de unidade, dialectalizada e castrapizada abandónana en favor doutra con pátina de superioridade e propia dos libros e dos medios de comunicación. Cando a comezo dos oitenta (1982) se aproba a estandarización, é dicir, a normativización do galego, certos sectores inimigos

do idioma comezaron a espallar a idea de que era unha lingua inventada, unha neo-lingua que non se correspondía co galego real, lingua interferida excesivamente pola castelá. Mesmo se chegou a denominar esperanto.

Afastouse dos xornais, nos que a súa presenza era escasísima, da radio e da televisión. O primeiro programa televisivo en galego data de 1974 e foi o informativo *Panorama de Galicia*. En 1985 fúndase a compañía RTVG co obxectivo fundamental de promocionar a cultura e a lingua do país. Borrouse da onomástica: antroponimia, oronimia e, sobre todo, da toponimia. Miles de topónimos viron substituídos os seus auténticos nomes por formas castelás, falsas castelanizacións ou mesmo híbridos.

A Igrexa, institución que se fundiu co poder político en tempos de ditadura, conservadora *per se* desde o punto de vista lingüístico, iniciou unha pequena apertura a raíz do Concilio Vaticano II (1963) ao permitir o uso das linguas vernáculos no rito da misa. Desafortunadamente, en Galiza entendeu-se que a lingua vernácula era o castelán. Para esta institución o latín e o castelán eran linguas de prestixio, formas superiores de expresión para se dirixir a seres tamén superiores coma Deus ou os santos. Moi coñecida é unha frase atribuída ao bispo Guerra Campos: *Yo no me presentaría ante Dios en alpargatas*.

A modo de conclusión podemos afirmar que futuro, vida ou morte, da lingua galega depende de nós. O noso idioma vivirá mentres os galegos e galegas queiramos. A súa conservación é unha tarefa colectiva, social, de todos, pero igualmente é unha angueira individual. Se desexamos preservar e transmitir ese tesouro que crearon e moldearon os nosos entregos e nos deixaron en herdanza; cada un de nós, individualmente, coma gran de area que conforma unha praia, debe tomar conciencia da súa responsabilidade activa no mantemento e actuar como axente de transmisión. O ecoloxismo lingüístico debe ser a nosa loita e a nosa bandeira. A diversidade e a pluralidade lingüística é unha característica inherente ao ser humano, mantela debe ser a nosa arela principal se queremos á nosa vez deixar como herdo un mundo máis xusto, máis habitable e máis acolledor para as xeracións futuras. Nesta situación o silencio mata. Estamos convencidos, como escribiu Uxío Nononeyra, de que a forza do noso amor non pode ser inútil.



Unha achega ao debate sobre o galego desde o CERN

Somos un conxunto de físicos e enxeñeiros galegos vencellados ao Centro Europeo de Investigación Nuclear (CERN) en Xenebra, a día de hoxe uns dos laboratorios científicos máis importantes do mundo. Desde a distancia, levamos meses asistindo ao debate que se está a xerar sobre a posición que debe ocupar a lingua galega no noso sistema educativo. Esta cuestión está a provocar unha confrontación continua de posturas e opinións que se estende a distintos ámbitos da nosa sociedade. Se ben consideramos este debate lexítimo tamén coidamos que as posturas deben ser mantidas e defendidas desde a máis absoluta rigorosidade, a mesma pola que nós estamos rexidos nas nosas actividades científicas. E vémonos na obriga de intervir cando determinados argumentos que non seguen esta máxima aparecen por parte de persoas cunha opinión que non se restrinxe ao ámbito privado.

En declaracións ao “Faro de Vigo”, o voceiro da “Confederación das Asociacións de Pais de Alumnos de Colexios Concertados” (Congapa), José Ramón Hermida, dicía: “Utilicemos el sentido común. Químicas o Físicas, con tantas nomenclaturas internacionales, no se pueden dar en gallego. No podemos retroceder”. Ben, for desde a ignorancia, for intencionadamente, declaracións deste tipo resultan totalmente inadmisíbeis. E dicimos isto con coñecemento de causa, pois no noso ámbito de traballo estamos acostumados a ter conversas de alto nivel científico de temas moi diversos en galego. Nun entorno no que temos a sorte de traballar con algúns dos mellores físicos e enxeñeiros do mundo, o galego está, modestamente a través de nós, presente como vehículo de comunicación científica. E para isto é un idioma exactamente igual de válido que o francés, o alemán ou, desde logo, o castelán. Ben é certo que o galego non é empregado para as comunicacións nin publicacións científicas a grande escala, pero é necesario que se saiba que tampouco o é o castelán. A lingua franca da ciencia desde hai moitos anos é

o inglés, e desde logo se algunha lle discutíu no pasado tal condición esa non foi o castelán.

O noso obxectivo con esta carta é simplemente evitar que se empreguen argumentos falsos (ou falseados) na discusión dun tema tan delicado e importante coma este. E tamén reivindicar o galego como lingua que nos identifica sen excluírnos estando como estamos lonxe da casa.

No CERN en Xenebra, a 26 de Maio de 2009

Xabier Cid Vidal, Licenciado en Física e estudante de Doutoramento - USC, experimento LHCB.

Patricia Conde Muíño, Doutora en Física de Partículas, Investigadora do LIP (Laboratório de Física e Instrumentação de Física de Partículas) - Lisboa (Portugal), experimento Atlas.

Daniel Esperante Pereira, Enxeñeiro de Telecomunicacións e estudante de Doutoramento na USC, experimento LHCB.

Teresa Fonseca Martín, Doutora en Física de Partículas, investigadora asociada da Royal Holloway University - Londres (Reino Unido), experimento Atlas.

Abraham Gallas Torreira, Doutor en Física de Partículas, investigador Ramón y Cajal na USC, experimento LHCB.

Manuel Gallas Torreira, Doutor en Física de Partículas, antigo staff do CERN no departamento de Física Experimental.

Marcos Mariño Beiras, Doutor en Física de Partículas, Catedrático de Física Matemática na Universidade de Xenebra (Suíza).

Diego Martí'ednez Santos, Licenciado en Física e estudante de Doutoramento - USC, experimento LHCB.

Cibrán Santamarina Ríos, Doutor en Física de Partículas, investigador asociado na McGill University - Montreal (Canadá), experimento Atlas.



Unha adiviñanza cunha longa e suxestiva historia

Covadonga López de Prado Nistal

Existe na tradición oral galega unha adiviñanza que di:

O neno que mama ou meu peito/ É ou avó dous meus fillos/ Adiviñe, señor rei,/ E se non solte ou meu pai.

Esta adiviña encontrámolo en diversos países europeos xa dende la Idade Media. De época bizantina, e polo tanto medieval, é un enigma que aínda podía oírse a principios do século XX no Peloponeso (Grecia):

Aquel que foi noutros tempos o meu pai é agora o meu fillo; se a miña sorte é favorable, será de novo o meu pai; pero se a miña sorte é desfavorable será de novo o meu fillo. Dádeme o meu fillo, el é o marido da miña nai

Nunha liña semellante encóntrase a seguinte adiviñanza alemá:

Eu era a filla/ Na nai convertinme /Di a luz un fillo/ Que era o esposo da miña nai.

Rodríguez Marín deixa constancia en 1951 do que sería a versión castelá:

Algún día fui hija,/ Ahora soy madre;/ El príncipe que mis pechos crían

*/ Es marido de mi madre;/ Acertarla, caballeros,
/ Y, si no, darme a mi padre*

Testemuños de enigmas análogos encóntranse tamén en Italia, Dinamarca, Suecia, Inglaterra, Portugal e en países americanos de influencia hispano-portuguesa como Arxentina, Puerto Rico ou Brasil:

*Já fui filha/ Hoje sou mãe / Craíndo fiho alheo/
Marido de minha mãe*

Estas adiviñas ten a súa orixe na literatura antiga, en concreto na obra *Os Nove Libros de Feitos e Ditos Memorables*, escrita cara ao ano

31 d.C polo historiador e moralista romano Valerio Máximo.

A obra foi concibida para ser utilizada nas escolas de retórica e xorde no contexto das reformas morais, relixiosas e políticas emprendidas por Augusto e continuadas polo seu sucesor Tiberio, a quen está dedicada. Nela exemplifícanse sobre as virtudes e vicios humanos a través da narración de distintas historias anecdóticas, unhas inspiradas na historia romana e outras tomadas da tradición grega, todas elas con carácter edificante e pedagóxico.



Fig. 1. Hasn Sebald Beham, *A Caridade romana*, 1540 (National Gallery of Art)

Nesta obra hai dous relatos moi semellantes, un deles está dedicado á *piiedade filial* dos romanos, onde se expón o *exempla* ou costume romano, e outro, *Sobre a piiedade filial dos estranxeiros*, dedicada aos *exempla exera* ou costumes estranxeiros.

No primeiro nárrese a historia de cómo unha muller, condenada a morrer de fame en prisión, sobrevive grazas á súa filla que a aleita ás agachadas cando a visita na cela. O amor da filla cara á nai, ao que os romanos chamaban piiedade filial, vese recompensado co indulto cando se descobre o feito.

No *exempla exera* de orixe grega, relátase unha historia semellante, pero neste caso trátase de Cimón, un pai ancián aleitado pola súa filla chamada Pero.

A lenda de orixe grega arraigará en Roma a partir do século II a.C, en estreita relación co culto

á divindade romana de a *Pietas* - personificación do amor que se debe aos deuses, ao Estado, aos homes en xeral, e en especial, aos pais e fillos-.

Dende entón, a lenda grega, protagonizada por un ancián e a súa filla, difundirase tamén a través da tradición popular das distintas rexións europeas, onde pervive actualmente incorporada ao folclore en forma de ditos, cantilenas e adiviñas populares.

Pola contra, na literatura culta, os autores prefiren a lenda romana da nai e a filla. O relato serviu de modelo a autores como Petrarca, Boccaccio ou Cristina de Pisan, entre outros, e moi especialmente a pintores, escultores e gravadores dos XVI, XVII e XVIII.

No ámbito artístico este asunto coñecerase a partir do século XVI como a Caridade romana. Esta cristianización do tema será a coartada perfecta



Fig. 2. Pieter Paulus Rubens, *A Caridade romana*, 1623 (Ámsterdam, Rijksmuseum)

para que, a partir da eclosión sexual que se inicia no Renacemento, o asunto sexa utilizado en numerosas ocasións como escusa para representar unha escena erótica. Serán os artistas alemáns e italianos os que, entre 1525 e 1545, relancen o tema, que se estenderá por outros países europeos.

Aínda que a tradición literaria se inclinou sobre todo pola lenda romana, na representación plástica, salvo algunhas excepcións, practicamente só encontramos exemplos da historia do ancián aleitado pola moza. As primeiras representacións, sempre da versión grega, encontrámoas nas pinturas de Pompeya que datan do século I.

Xunto con Caravaggio, Rubens, que pinta polo menos catro versións entre 1612 e 1623, será o principal responsable da difusión deste tema na arte. As súas son interpretacións dunha carnalidade palpitante, nas que se eleva o ton erótico da escena, facéndoa inconfesablemente máis atraente para o espectador.

A acentuación do poder erótico será unha consecuencia máis da exacerbación do mundo dos sentidos que caracterizou a cultura barroca, e que nas artes plásticas lle levou a traspasar con frecuencia as barreiras do decoro que rexían a estrita e represiva moral da época. Mesmo, o protagonismo que adquiren nalgúns versións barrocas os grifóns e elementos de tortura, fainos supoñer que o factor sadomasoquista puidese tamén estar presente de forma intencionada nalgúns representacións da Caridade romana.

Precisamente polo seu elevado ton erótico non figura no noso repertorio artístico, á parte dun lenzo de Murillo, xa que en na Península Ibérica a actitude dos censores e da Inquisición en relación coas imaxes chamadas "deshonestas" foi máis efectiva e intransixente que noutros países católicos.

Durante os séculos XVI e XVII os artistas e os seus clientes recorreron con frecuencia a temas que polo seu carácter relixioso ou moralizante lles proporcionaban unha coartada para poder representar escenas de carácter erótico. Por iso mostraron unha especial preferencia por episodios inspirados no Antigo Testamento, como o de Susana

e os vellos e Lot e as súas fillas, nos que mulleres novas e anciáns protagonizan escenas de carácter sexual, en moitos dos casos coa clara intención de presentar unha situación de signo inequivocamente mundano con forte carga erótica. A repentina popularidade do tema da Caridade romana, dentro dos mesmos ambientes artísticos, debe sen dúbida responder a idénticos motivos, derivados do seu poder erótico e o morbo que podía espertar a relación sexual entre unha rapaza fermosa e un ancián. Tanto unhas escenas coma a outra estaban libres de sospeita polo seu contido relixioso ou moralizante.

Para aproximarnos á verdadeira causa da predilección que demostrou a arte pola historia do pai e a filla -que non por casualidade é a mesma que encontrabamos na tradición popular, de natureza espontánea-, temos que ter presente, en primeiro lugar, que se trata de imaxes producidas por e para unha sociedade dominada por varóns heterosexuais de certa idade; e en segundo lugar, que a arte, precisamente pola forza e efectividade que ten a imaxe para estimular os sentidos, non sempre servía a propósitos tan "exemplares" como os textos eruditos.

Bastante menos propicia para a recreación erótica do varón é a escena da nai e a filla, sobre todo se temos en conta que se trata dunha muller anciá, o cal elimina calquera posibilidade de satisfacción para o *voyeur*. Precisamente por esa razón era a preferida dos escritos medievais, cuxos autores, cando non eran homes de igrexa, estaban ao servizo dun bispo ou abade principal, e a finalidade das súas obras era sempre moralizante.

A arte estaba feita por e para os homes, e a versión romana da Piedade filial que ten como protagonistas a unha moza e á súa nai, sen atractivo erótico, carecía de interese para unha clientela que buscaba algo máis que un feito exemplificante, mentres que a escena da nova e fermosa Pero aleitando ao ancián Cimón daba forma a unha clásica fantasía sexual masculina presentada baixo a coartada dunha historia exemplar.



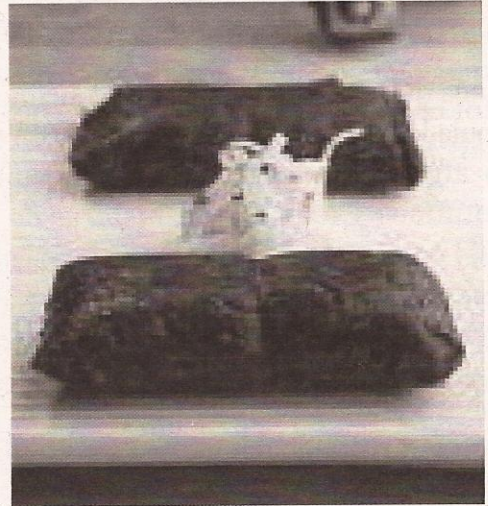
O millo morado do Perú

Mariela Muñoz Tinco

Estamos ás portas do entroido, coméntocho polo da publicación -de ser posible- en boa hora, aínda que soa irónico falar de boa hora nestes días de verán (en América), pois moitas veces relacionámolo con auga para matar a calor: festas, disfraces coloridos e luces, aquí se podería aplicar o outro refrán de “ a mal tempo boa cara”, pois xa sabes aquí estamos vivindo días de tempestades, ou sexa un inverno un pouco máis frío do habitual, pero o bo, Velaquí o informe pendente sobre “ el maíz morado “ que tanta sorpresa che causou, pois resulta que a sorprendida son eu, ao estar lonxe da casa, cheguei a ter coñecemento de que existe aquí nestas terras fértiles un produto semellante coñecido como o millo corvo.

Dende que teño uso de razón nas mesas familiares do Perú, especificamente en Lima capital, vístense de dúas potaxes moi típicas : trátase da mazamorra morada e a refrescante chicha morada, derivan o seu nome pola cor escura e pigmentada do millo. Nestes momentos teño ámbolos millos nas miñas mans, o morado e mailo corvo, podo ver a diferenza, e é precisamente na cor na que a primeira vista tanto se aproximan, o peruano resulta morado ata a coronta (o carozo), a cal aproveítase na coloración da potaxe que, ao prepararse con outros ingredientes como a piña, o marmelo e maila canela, adquiren un sabor único e excepcional, moi aromático e agradable ao padal, que quen descoñece este tipo de millo, mostra a súa impresión de que poidan saír estas dúas potaxes arriba mencionadas dos grans e mailo carozo do millo.

A diferenza do millo corvo galego, o millo morado peruano non ten por finalidade a obtención a partir do seu gran de fariña nin dos seus derivados: nin pan, nin papas, nin tortas... Isto é, o gran utilízase como colorante e logo desbótase para a alimentación animal. Rara vez é empregado o gran cocido para consumo



humano, reservándose para este fin o millo branco.

Na nova cociña experimental e innovadora estase introducindo o millo morado na preparación do choclo (espiga do leite) e dos característicos tamales (mestura da fariña milla con manteiga salgada en recheos de carne de calquera tipo : chancho, res, ave..., todo el envolveito en follaco verde do propio millo)

Cóntoche que o “maiz morado” é cultivado polos agricultores das rexións alto andinas e costeiras do Perú, procedentes das zonas de Cañete, Canta, Lunahuana, Huarochiri e Arequipa, é dicir, ao sur do país. Esta terra ao ser costeira facilita a súa produción. Dende a sementeira ata a colleita procúrase que o



Chicha Morada

cultivo sexa de alta calidade e ademais xere ingresos para os agricultores, que fan uso dos seus coñecementos ancestrais combinados cos avances da tecnoloxía agrícola para así mellorar a calidade do millo. Actualmente a produción non só vai destinada ao consumo interno senón que hai demanda do estranxeiro para gozar das vantaxes deste produto pois se lle atribúen moitos principios activos que deben mostrarse ao mundo.

Arriba mencionáballes detalles sobre a particularidade da cor, pois o millo morado peruano é o único no mundo, que presenta coronta e grans de cor morada. Esta pigmentación é coñecida como antocianina que é un colorante natural altamente valorado no campo do medicamento, na farmacopea e na industria de alimentación. Incluso estase a investigar como principio activo do millo morado que evita a presenza de cancro no intestino grosso (cancro de colon) debido ao efecto da antocianina da pigmentación.

Ademais, actúa como antioxidante ao apoiar a rexeneración dos tecidos (reduce o avellentamento do corpo e protexe o ADN celular), fomentando o fluxo do sangue (mingua o risco de ataque ao corazón). Reduce o colesterol e promove a formación de coláxeno, mellorando a circulación. Pensemos que non só gozamos de algo rico ao padal tamén estamos consumindo saúde e evitando co tempo a aparición dalgunhas molestias e enfermidades. Así é a natureza, sabia por excelencia, pois esconde en cada alimento riquezas inimaxinables. Estas virtudes son as que encerran este produto curioso pola súa presentación e cor, e é de raíces peruanas.

Espero ter achegado en certo modo un pouco de luz sobre este novidoso millo traído dende as afastadas terras americanas. Ata loguiño, meu benquerido amigo.

Cela, 09 de febreiro de 2010



Mazamorra morada



O millo corvo en Chiapas

Xosé Carlos Villaverde Román

M

arzo 2010

Alba González Jácome, antropóloga, doutorada en Historia e profesora emérita da Universidade Iberoamericana de México, comenta na súa publicación *El maíz: Planta Portentosa*, que o cultivo desta gramínea remóntase 9.000 anos atrás, por grupos de cazadores-recadadores que mastigaban as canas de *teosinde* (denominación guatemalteca para definir a mata que deu orixe ao millo) para aproveitar o zume azucrado e tamén para a súa fermentación. Co paso dos séculos, segundo Alba González, hai 8.000 ou 7.000 anos, esta planta sofre unha mutación xenética para transformarse

gradualmente no millo actual; cousa que permitiu a súa domesticación. Sinala tamén esta autora, que o maízo xa era a base fundamental do sustento na área maia durante o período clásico, entre os séculos III e IX d. C.

Se ben os aztecas xa coñecían e practicaban a agricultura do millo, a civilización maia, vai ser considerada como a inquebrantable filla do millo. De feito, para este pobo o milleiro era sagrado, e na sementeira, facíanse rituais dedicados a Naal, deus do millo, que pola súa compaixón atribuíu o benestar das xentes.

O Popol Vuh, libro sagrado dos maias, escrito



Cociña típica tzotzil, cocendo tortillas de millo corvo sobre un comal.

Foto Villa. Maio 2008.

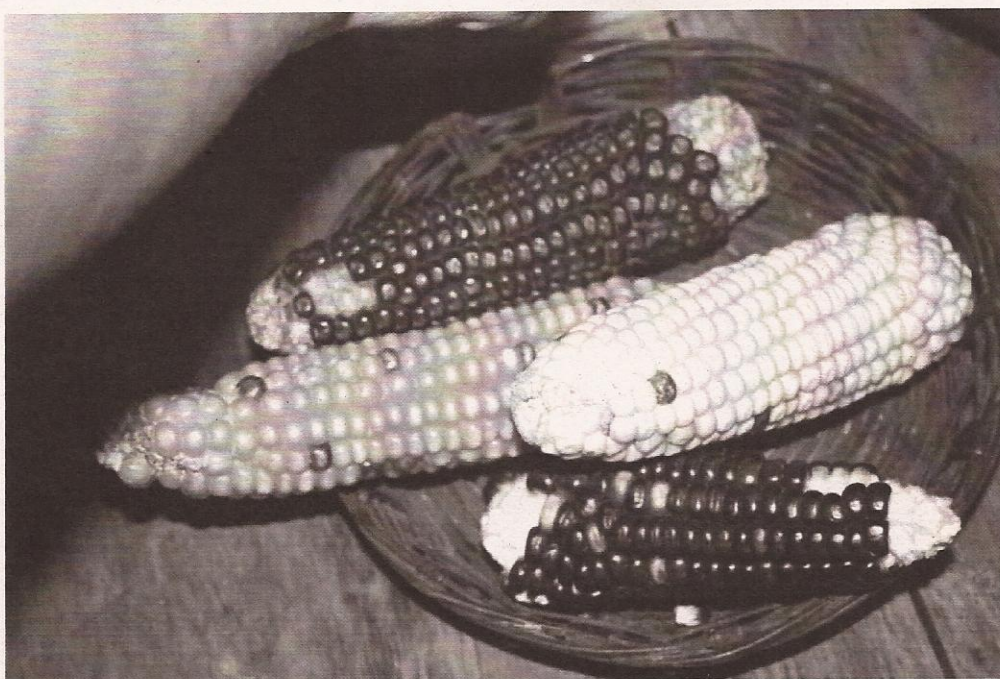


Queima dos motes en Chiapas Foto de Carol Porta. Maio 2008

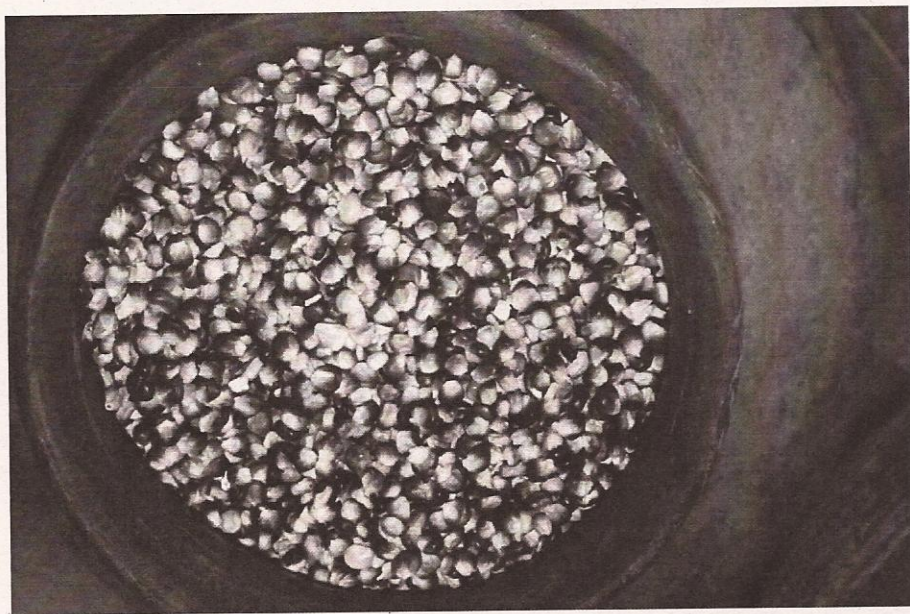
en quiché, lingua da casta situada ao sur de Guatemala, relata como as xentes foron creadas a partir do millo: *A continuación entraron en conversas acerca da creación e a formación da nosa primeira nai e pai. Do millo amarelo e do millo branco fíxose a súa carne, da masa do millo fixéronse os brazos e as pernas do home. Unicamente a masa de millo entrou na carne dos nosos pais, os catro homes que foron creados... Así foron creados os nosos avós, os nosos pais polo corazón do Ceo, o corazón da Terra.* De tal

xeito narra o *Popol Vuh*, a formación dos catro primeiros homes maias creados polos Proxenitores.

Actualmente existen cerca de trinta etnias maias descendentes da civilización máis avanzada da Mesoamérica precolombina, espalladas por México, Guatemala, Belice, Honduras e O Salvador, das cales aínda conservan outras tantas linguas, entre as que destacan a etnia Tzotzil, maioritaria no estado mexicano de Chiapas e a dos Quichés, no departamento do mesmo nome en Guatemala.



Espigas de varias castes en Zinacantán (Chiapas). Foto Villa. Maio 2008.



Cacharro cerdámico con grans de millo corvo en Zinacantan (Chiapas). Foto Villa. Maio 2008.

Independentemente das variedades culturais nas que foron derivando cada casta maia, seguiron mantendo costumes ancestrais, onde o millo segue sendo un dos piares fundamentais da economía doméstica. Aínda hoxe a plantación, sobre todo no estado de Chiapas (México), faise dun xeito tradicional, da mesma maneira que os antepasados, cortando e queimando as ladeiras dos montes. De feito, na época da sementeira, de maio a agosto, baixando de San Cristóbal de las Casas ata Campeche, pode observarse como a comunidade

indixena de Oxchuc, prende lume nas abas dos montes para practicar a agricultura da roza. Esta tala de árbores e maleza, que logo será queimada, ten a finalidade de producir a cinza como adubo. O terreo preparado chámanlle *milpa* (verba azteca que significa campo de millo). Tamén é doado contemplar como os nativos avanzan en ringleira, cãse xuntos, valéndose das catanas (espíchos de paus), para facer buracos e enterrar o gran de millo. Esta actividade, moi importante para a poboación maia, está creando problemas de numerosos



Preparando unha milpa. Foto de Miguel Dewyer/Vu. National Geographic España. 2004



Representación maia de Naal, divinidad do millo.

incendios e unha considerable deforestación do bosque tropical, que ten como consecuencia unha degradación do medio ambiente, ata o punto de considerar a Chiapas como un dos estados máis contaminantes de México.

Na zona maia guatemalteca de Chimaltenango hai catalogadas 47 clases de millo, entre eles os de gran negro, considerado como unha variedade de terras frías. Noutra parte, na península de Iucatán,

o millo negro (millo corvo) é atopado frecuente, tanto como o branco e o amarelo. Precisamente en Zinacantán (Chiapas-México) puidemos fotografar a unha nativa tzotzil, cocendo *tortillas* de millo corvo sobre un *comal* (prato grande de cerámica) apoiado sobre tres pedras a modo de trepia, e non moi lonxe dela, unha vasilla de cerámica chea de grans debullados da mesma materia prima.



Nena tzotzil en Chiapas de Corzo (México). Foto Villa. Maio 2008.



Curiosidades Micolóxicas

Carlos Álvarez Puga - Agrupación Micolóxica A Cantarela

Dende tempos inmemoriais os seres humanos sentíronse fascinados pola misteriosa forma de vida de fungos e cogomelos.

O seu peculiar aspecto e a súa orixe atribuíronse a fenómenos máxicos e foron relacionados con sapos, cobras, bruxas, demos, ... pero tamén cos lóstregos e os tronos. O nome popular de moitas delas así o demostran: pan de sapo, de cobra, de demo, urna do demo, ... e tamén cando as vemos en forma de círculo no campo denominámolas "corro de bruxas".

Críase que os fungos eran como animais que se reproducían por medio de ovos e mesmo que algunhas delas nacían onde antes caeran raios.

Os fungos alucinóxicos relacionábanse con ritos máxicos nas antigas relixións en moitos lugares da terra, sobre todo en Oriente e na América Precolombiana e usábanos para entrar en transo e comunicarse cos seus deuses.

Os cogomelos usáronse dende moi antigo como remedios contra moitas doenzas. A medicina chinesa ten un elevado número de remedios baseados nas propiedades de moitos cogomelos. Podemos destacar unha de elas, a *Ganoderma lucidum*, á que se lle atribúen efectos como: antibacteriano, antiinflamatorio, antialérxico, antioxidante, antitumoral, regulador da presión arterial, redutor do colesterol, tónico renal e hepático, redutor da tensión emocional, tónico nervioso... como podemos apreciar a lista de propiedades é enorme. Comercialízase co nome de **reishi**. Outro cogomelo con moitas propiedades medicinais é o *Lentinus edodes*, o popular **shitake**

O **shitake** foi utilizado dende hai séculos especialmente en China, Xapón e Corea. Hoxe cultívase en moitos países. As súas propiedades son, entre outras:

- Fortalece o sistema inmunolóxico e é de grande axuda en problemas víricos e bacterianos: gripe, herpes, arrefriados..

- Usado no tratamento do cancro e os tumores.

- Controla a hipertensión, reduce o colesterol e diminúe a viscosidade do sangue

- Favorece a dixestión.

- É un alimento antiidade polo que tamén se lle chama "cogomelo de lonxevidade".

Os fungos son indispensables na natureza, eles son os principais elementos de reciclaxe da materia orgánica morta e artífices das fermentacións necesarias para que dispoñamos de queixos, iogures, viño, cervexa, etc. Tamén son as principais fontes de obtención de materias antibióticas das que dependemos nos nosos días para combater as infeccións de todo tipo. Pero tamén pola contra, son os causantes de innumerables pragas e enfermidades que atacan aos vexetais e en casos aos animais.

Reprodúcense con gran facilidade e causaron verdadeiros desastres na agricultura. Como exemplo de desastres temos a fame causada en Irlanda, entre os anos 1845 e 1849, pola proliferación dun fungo, o *Phytophthora infestans*, que arruinou a colleita de pataca, o seu alimento básico. Non se rexistrou o número de mortos, pero estimase entre 500.000 e un millón. Ademais 2.000.000 de desprazamentos foron motivados polo desastre e unha cantidade similar emigrou a outros países, a maioría aos Estados Unidos. Entre mortos e emigración, Irlanda perdeu máis dun cuarto da súa poboación naqueles anos.





Outro fungo que causou moitas mortes foi o **cornizó do centeo** (*Claviceps purpurea*). Na Idade Media o centeo era un alimento básico para as clases máis pobres da sociedade e na súa moedura non se retiraba o **cornizó** o que foi causa de graves enfermidades e numerosas mortes. A súa parte positiva é o seu uso con fins medicinais.

Pero, claro está, o uso máis común dos cogomelos foi o culinario. Os romanos eran grandes amantes dos cogomelos diferenciando mesmo os cogomelos reservados a césares e patricios. Unha frase do poeta romano Marcial explica a súa grande afección cara este manxar cando dicía: É difícil menosprezar o ouro e a prata, pero desprezar un prato de cogomelos é moito máis difícil.

O pobo ruso é un grande consumidor de cogomelos por varias razóns: pola variedade e cantidade que alí existen e por ser, en moitos casos, unha cociña de supervivencia. En casos de invasións de pobos limítrofes, refuxiábanse nos seus extensos bosques onde, entre outros recursos, había cogomelos, grazas aos cales podían sobrevivir.

En España considéranse rexións micófilas a Cataluña, País Vasco, Castela,... sendo pola contra consideradas micófobas Galicia e Andalucía. Isto hoxe xa non é verdade na súa totalidade, polo menos no caso de Galicia. Pasamos dun rexeitamento e descoñecemento dese mundo, a unha afección tal

que case creo que nos podemos equiparar a calquera zona de España. Hoxe é difícil ir ao monte e non atopar xente coas súas cestas recollendo cogomelos. As aproximadamente 18 asociacións micolóxicas galegas, que cobren a práctica totalidade do noso territorio, e a existencia dunha Federación Galega que xunta un bo número delas así o demostra. Ao mesmo tempo hai en Galicia grandes investigadores neste campo que están aportando continuamente datos das especies que aquí existen e mesmo descubrindo para a ciencia outras novas.

En canto ao seu uso na cociña podemos dicir que cos cogomelos se poden realizar completos menús, dende as sopas e os entrantes, ás sobremesas. Cada cogomelo, co seu peculiar sabor e consistencia, pódenos dar unha morea de ideas de como poder preparalas. Por suposto as de sabor a froita ou doce poderíamolas utilizar para confeitar e facer con elas deliciosas sobremesas, é o caso do *Cantharellus cibarius*, a *Lepista nuda* e outras. Para iso fariamos un xarope máis ou menos nestas proporcións: un vaso de azucre, medio vaso de auga, ferver e engadir os cogomelos. Deixámolas ferver ata que perdan a súa auga e esperamos o tempo necesario para que queden coa consistencia que desexamos. Pódense tomar así ou engadilas como complemento doutras sobremesas, iogures, leites callados, etc.

AGRUPACIÓN MICOLÓXICA DE VILAGARCÍA "A CANTARELA"

Agrupación Micolóxica de Vilagarcía "A Cantarela" fundouse no ano 1983. Dende aquela data a Agrupación organizou, ano tras ano, o **Outono Micolóxico**, con conferencias, saídas ao campo, excursións colectivas, charlas en colexios, sociedades culturais e outros concellos próximos; concursos de cocíña, cestas de outono e debuxo escolar. E como remate de actividades unha cea micolóxica.

No ano 1991 realizamos unha **Degustación Popular de Cogomelos**, que tivo un gran éxito e que pronto pasaría a denominarse **Festa dos Cogomelos**, na que ofrecemos ao público asistente diversas preparacións de cogomelos, acompañados de viño albariño, por un módico prezo.

O longo período de inactividade entre outono e outono, enchémolo dende ao ano 1997, coas chamadas **Saídas de Primavera**, nas que visitamos diferentes lugares de interese natural de Galicia, Comunidades Autónomas próximas e Portugal.

O ano 1999 falecía Enrique Valdés Bermejo, socio fundador de A Cantarela, excelente botánico e inesquecible amigo e compañeiro. Na súa honra instituíuse o **Concurso de Fotografía Micolóxica Enrique Valdés Bermejo**.

RECETAS

Níscaros e delicias da ría con salsas "mar e campo" e gornición de fabas pintas.

Autor: Oscar Brun Carballo.- 1º Premio Concurso de "A Cantarela" 2009

INGREDIENTES:

8 chopos pequenos, 400 gr. de Níscaros, 1 dente de allo laminado, 8 cigalas, 400 gr. de fabas pintas, 1 chorro de *brandy*.

Para a salsa "mar":

½ cebola pequena, 3 culleradas de aceite de oliva, 1 chisco de pementa branca, 1 cullerada de fariña, a bolsa de tinta dun choco, sal.

Para a salsa "campo":

1 cebola pequena, ½ pemento vermello, 2 cenorias, ½ copa de *brandy*, 1 chisco de pementa branca, ½ vaso de aceite de oliva, 1 tomate, 2 dentes de allo, ½ pemento verde, 1 folla de loureiro, 1 cullerada de especies fornecidas, 1 vaso de auga, 1 cullerada de fariña, sal.

PREPARACIÓN:

Cocer as fabas pintas con auga e sal durante 40 ou 45 minutos (ir probando as fabas ata que estean no seu punto). Sacar e reservar.

Fritir os chocos cun pouco de aceite de oliva e a tinta dun choco disolta nun vaso de auga. Reservar os chocos e o caldo resultante.

Cocer as cigalas en auga con sal e unha folla de loureiro. Pelalas e reservar.

Nunha tixola con media copa de aceite de oliva fritir os allos laminados e os Níscaros. Cando collan cor engadir un chorro de *brandy* e flamexar. Deixar cocer cinco minutos. Retirar e reservar.

Preparación da salsa "mar":

Poñer 3 culleradas de aceite de oliva nunha tixola, media cebola moi ben picada e unha cullerada de fariña. Removemos cunha culler de madeira e engadimos un chisco de pementa branca. Agregamos un vaso do caldo dos chocos e seguimos removendo ata conseguir unha salsa espesa. Retiramos.

Preparación da salsa "campo":

Poñer nunha tixola medio vaso de aceite de oliva, unha cebola, dous dentes de allo ben picados e unha cullerada de fariña. Remover cunha culler de madeira.

Cando a cebola colla cor agregar medio pemento vermello e medio verde, dúas cenorias pequenas e o tomate, todo ben picado. Deixar dourar e botar media copa de *brandy*, o vaso de auga, a folla de loureiro, un chisco de pementa branca, un chisco de especies fornecidas, sal e deixamos facer durante dez minutos.

Retirar do lume e pasar por un batedor ata conseguir unha salsa espesa. A continuación pasar polo chinés para que quede fina.

Presentación:

Primeiro facer unha base moi fina no prato coa salsa "campo"

Poñer no centro do prato un par de culleradas sopeiras de fabas e repartimos arredor delas os Níscaros, os dous chocos e as dúas cigalas que corresponden por comensal.

Verquer por enriba das fabas un chorro de salsa "mar" e outro de salsa "campo".

Por último facemos un círculo arredor do prato e por enriba dos outros ingredientes coa salsa "mar", deste modo estarán presentas as dúas salsas en todo o prato.

Cogomelos con puré e lagostinos

Autora: M^a del Carmen Bugallo Bueno 1^o Premio Concurso de Cociña "A Cantarela", 2008

INGREDIENTES

1 K. de patacas, 2 ovos, 1 cullerada de manteiga, ½ K. de cogomelos (*cantharellus tubaeformis*), 1 tomate grande maduro, 1 cebola mediana, 3 dentes de allo, 5 lagostinos, Sal, Pementa

PREPARACIÓN:

Cocer as patacas en auga con sal, escorrer, engadir os ovos e a manteiga e facer un puré.

Dourar a cebola picada e os allos, engadir o tomate, o sal e a pementa. Deixar refogar un anaco e incorporar os cogomelos e por último os lagostinos pelados e torados.

Nun recipiente de forno colocar o puré e enriba a mestura anterior.

Gratinar ao forno durante 15 minutos.

Servir quente.

Pan doce de caqui e cantarelas

Autora. Carmen Paz Baliñas.- 1^o Premio Sobremesas ano 2009

INGREDIENTES

400 gr. de fariña, 200 gr. de azucre integral, 3 caquis, 150 gr. de *Cantharellus tubaeformis* acaramelados, 125 gr. de manteiga, 100 gr. de améndoas picadas, 3 ovos, 1 sobre de fermento, Un chisco de sal.

PREPARACIÓN:

Peneirar a fariña, agregar o fermento, un chisco de sal e as améndoas. Mesturar ben e reservar.

Pelar os caquis e picalos. Poñelos a cocer co azucre a lume lento uns 10 minutos.

Nunha cunca grande escachar os ovos e batelos cun batedor de varas. A medida que se van batendo engadir os caquis e as cantarelas. Incorporar a mestura da fariña, fermento e améndoas. Amasar a man e engadir a manteiga branda.

Encher un molde tipo pan. Introducir no forno a 170^o durante 40-45 minutos. Retirar e servir frío.