

REGION

GALICIA EN POCAS LINEAS...

Exaltación del Condado

Por ANTONIO ALONSO FONTAN

Condado, tierra fina y alegre tal el gusto de su vino, tranquila y serena como muchacha de gracias naturales sabida de su belleza. Aromática, fresca de aguas, clara de cielo, dulce de clima, rica de frutos, rumbosa de gentes, así es mi tierra natal como un privilegio del Divino Hacedor. El nombre de la tierra y del vino que en ella se cosecha, le viene dado por haber estado bajo el dominio del señorío de Salvatierra. Salvatierra, capital de este valle fecundo. Valle cruzado por varios ríos que como arterias vitales fertilizan su tierra haciéndola deleitosa y ricaz. Ríos, es inevitable dejar de nombrar algunos. Empezaremos por el Tea que viene de las tierras orensanas de Avión y une sus aguas al Xabreira, el que hizo cantar a Cabanillas a su paso por Mondariz, y el Borbén, que la sonoridad de su nombre recuerda la mansión militar de la Búrbida, en el viejo itinerario del Antonino. El truchero Uma que nace en La Franqueira para deslizarse con premura hasta la parroquia de Uma que del río le viene el bautismo. Sigue por los límites de Vilacoba y Guillade moviendo molinos harineros que demuestran haber sido un invento muy cabal. En su apacible caminar va formando remansos para solaz de pescadores. Pasa por Celeiros y Lira y se une al Tea que ya dejó atrás la villa de Pontareas a la que dedica un saludo perenne al pasar bajo los arcos antiguos del puente epónimo. Sigue por un cauce de ensueños por Fornelos, que por él se apellida de la Ribera, va expandiendo un refresco a derecha e izquierda que abarca a Salceda de Caselas y a Cabreira, a Porto, Arantel y Arxen que son pagos de buen vino. Tenemos ya muy cerca Salvatierra (que che chamen Salvahomes) en los andenes de su Estación de Ferrocarril quedan viejas leyendas de políticos, caciques y emigrantes. A la llegada de cada tren se observa un movimiento de viajeros que portan sus equipajes hacia fondas y restaurantes de fama por su buena cocina y su fresca bodega, los que tienen prisa pronuncian la palabra universal de taxi-taxi, unos y otros son bien atendidos en esta villa de Salvamento. Quieto, como durmiendo en los recuerdos de Pedro Madruga, está el Castillo de la reina Urraca. El próximo día treinta y uno es fiesta de exaltación a los vinos del Condado. Allí, a la misma orilla del Miño, serán llevadas las excelencias de comer y beber para degustación y concurso, para hacer honor a la pureza y a la calidad. Serán servidos en abundancia los mejores vinos, con la grata compañía de los pescadores de nuestros ríos y de las carnes del ganado montañés del Paradanta, de San do Medio y San Fins, o quizá de las numerosas ribeiras de nuestros ríos, también se hará honor a los "requeçons" de Cerdeira. Por Arbo y As Neves bajan al Miño otros riachuelos de idénticas características como el Deva, el Cabaleiros, el Tema y de Taboixa el Mendo que desemboca al Miño en Pedrafurada. Todos estos ríos que tantas veces contemplé, me los imagino como inspiradores de las cántigas que se oyen por sus orillas cargadas de leyendas y viciosas de sombras. Pasan como espejos limpios donde podemos comparar el transcurso de la vida, donde podemos imaginar nuestra historia hecha día a día, nuestro paso de generación a generación. Frondosos y alargados bosques de aliso, sauces y abedules delatan su paso, cuando contemplamos desde los oteros la panorámica de este extenso vergel.

MANCOMUNIDAD DEL CONDADO: La forman los municipios de: Salvatierra, Salceda, As Neves, Arbo, Crecente, los dos Mondarices y Pontareas. País de grato vivir, por todos sus caminos, el viajero encontrará los exquisitos productos escadados de sus tierras y de sus ríos. La gastronomía en el Condado tiene un trasfondo dionisiaco y espiritual. ¡Oh lampreas del Miño! ¡Oh vinos del Condado! Quien alguna vez ha tenido la dicha de catar tan sabrosos manjares, no podrá olvidarlo jamás. Todos los productos del Condado se complementan entre sí, por lo que podemos considerar la más perfecta simbiosis gastronómica. El conjunto alimentador de nuestra alma, además de los ríos con sus es-



tampas de molinos y puentes, lo forman ferias, fiestas y romerías de vieja tradición. Cada aldea tiene su patrón con su fiesta anual. Romerías de la Franqueira, Santa Marta en Ribarteme, La Luz, San Benito, San Mamed. La policromía floral ofrecida al Señor en las calles de Pontareas, autén-

tica demostración de arte y devoción de un pueblo que recibe y entrega con admirable respeto. No son de olvidar y si de desear que vuelvan las grandes concentraciones de ganado en Pontareas y Lira, ferias a la sombra de antañosas carballeiras donde nuestros antepasados cerraban los tratados de compra-venta con el rito de "Chocame esa man".

CONDADO MONUMENTAL: Recorriendo sus viejas calzadas, topamos a cada paso por caminos y enrucijadas artísticas cruceros, escudos y gorgéíficos esculpidos en piedra como la muralla de la Santa Inquisición de 1560 en Corzañes. Iglesias parroquiales y ermitas que yerguen sus torres y espadañas en medio de sembrados y arboledos, con los conventos de Tortoreos y Canedo aportan su nota solemne al paisaje. Pazos de La Merced y de Aballe. Castillos de Sobroso y Salvatierra. Primitivos castros de Soutolobre y Ballans. Caseríos de renombre como los de: Toanes, Piñeiro Barbeito, Tapia, Cuevas y Sequeiros. Muros y fachadas de Piedra que de tan conocidas se me hacen rostros que me hablan y me cuentan viejas leyendas. En mi niñez y mocedad he paseado tu suelo, guardando todo fielmente en mi memoria, lo que me vale para recorrerlo siempre con los ojos de mi espíritu y levarte envuelto en topónimos de dulce sonoridad como Meder y Tortoreos, Taboixa y Vilacoba, Arentey y Porto, Fiolledo y Liñares. Liñares del lino. Vide da vid, vid de la uva carnosas y dulce, uva de loureiro, de albariño, tereixa dura, torrantés que dan ese blanco digno de ser bebido en copa final. Vid de la uva de pedral, de espadeiro, de caño, de negrón que dan ese granate que llaman tinto que tinte la taza de fina piedra, taza de boca ancha propia para ver el contenido, olerlo y beberlo con unción. Cualquiera de los dos, pudiendo ser, deben ser escanciados por doncella que tenga arte para sacarle burbujas. Días de vendimia, vendimiadores tocados con floridas pañoletas y provistas de cortantes para desprender los dulces racimos de las viejas cepas del Condado, de donde se obtendrá los exquisitos vinos, sabrosos y diferentes en cada bodega, nada de tipo estandard. El Condado aún se hace respetar como primera clase, regalo de paladares y mantenedor de diálogos. Al Condado aún no llegó la fermentación por receta. Fermentación natural, pasa el vino a envases cerrados y el orujo a las alquitaras, de donde saldrá el aguardiente de hiervas dulce y estomacal y la blanca muy de moda en la ritual quemada.

CATADORES EN SALVATIERRA: Tengo por cierto que en las catas posteras se darán empates. El catador dotado de un sexto sentido será el que encuentre el secreto, quizá influencia de las vendimiadoras, o de la moza de la casa que entró en la bodega los días de fermentación cantando con armonía.

Te daré el mejor vino
que hayas podido beber.
es un vino del Condado
es un blanco de Meder.

Cada vendimia, cada fiesta del vino en Salvatierra, es un año que transcurre como una vida. Todo este proceso podemos considerarlo ciclo vegetal, solemne y humano, obediente a la voz patriarcal y humorística del Miño, con sus numerosas ribeiras afluentes como raiços que parten de este Condado feudal. Cuando una tierra semejante es nuestro lugar de nacimiento, el bien nacido tiene que amarla entrañablemente.

Soy de una tierra de Vinos. Tierra de muchas cosas buenas que urge revelarizar, es necesario naturalizarse, sensibilizarse como la moza que ofrecía el vino de su bodega al escuchar en la soledad de la noche.

Del vino de tu bodega
dame un poco por favor,
lo he catado en tus labios
me dejó ebrio de amor.

ATALAYA COMPOSTELANA

— MOAÑA —

SANTIAGO.— Una crónica de nuestro corresponsal, Jesús REL ALVITE.

En Palma de Mallorca desde hace bastantes años reside el gran escritor, que mucho tiene de socorro amén de una prolífica genialidad, y es muy profunda su facundia, el padronés José Camilo Cela, que nos distingue con su aprecio. Hace unos días, en la pequeña pantalla, Cela fue objeto de una entrevista por el dinámico periodista herculino Ezequiel Pérez Montes, entrevista con diálogo en gallego, empleando el periodista términos muy cariñosos para Cela.

Cuantos fuimos testigos de la conversa entre Cela y Ezequiel, reímos lo suyo. Y se quedó fuera del sonido algo más de lo que ha sido la entrevista, ya que el parol de Cela es inagotable, chispeante, anecdótico, etcétera, etc. Algo que merecer ser incluido en la antología del humor y de la retranscena celiata.

Quedamos al margen de la polémica entre Cela y Paz Andrade, y ahora con un tercero, el señor Blanco Amor.

Son cosas del momento de la democracia y de las ansias de servir a Galicia como representantes del pueblo. Ojalá que todos los criterios arriben al buen puerto del éxito. Hay afán en servir a España y en el caso concreto a Galicia, y aunque medien distintos pareceres, la cuestión primordial es que en todo haya la sana voluntad y el deseo de acertar en todo, para ufania de todos. Camilo José Cela lleva muy en lo íntimo las querencias por Galicia. Su personalidad es ciclopea. Escritor que tiene trabajos traducidos a varios idio-

mas, un auténtico obrero de la pluma, que proporciona satisfacciones al que le lee, y que a veces ofrece con lo que expone, la terapéutica para que uno no registre la ociosidad y sufra las penurias del mal humor, que causan molestias estomacales, valga el símil.

Cela es un ingenioso artifice del buen escribir y un forjador del humor en más de una hora hemos observado a Cela y con su seriedad, uno, al escucharle, no podía por menos que deleitarse. No era el hombre que rebuscaba la frase, la que surgía espontáneamente, con el atuendo de un juleco sabroso. Un hombre que edifica cultura.

Llegué a pensar en un Cela en un debate en el Senado. Serio y con esa condición de humorista sin pretenderlo. Llegué incluso a pensar en una de sus salidas verbalísticas, empleando la frase característica gallega. Y Cela, no cabe duda, pondrá en el Senado, su entusiasmo, y sus intervenciones habrán de ser seguidas con creciente interés.

Cela, al margen de lo que la sobrosa entrevista que nos sirvió Pérez Montes, improvisadas y capciosas preguntas, nos habló de cosas de Galicia y Mallorca.

Y hemos de señalar que Cela en Mallorca está al corriente de lo que acontece en Galicia. En su casa, está mucho de lo que es España, y mucho más de lo que simboliza a Nosa Terra.

Y he de señalar que Cela tiene en su huerta, testimonios de la Galicia rústica, por ejemplo un hórreo que se trajo de Rois.

X una piscina que cuidan

personas que hablan en gallego, la piscina a la que fue arrojada, en un alarde de humor de Cela, una señorita de televisión, que le hizo una pregunta impertinente. Un gesto, una acción de humor de Cela, que todos hemos celebrado, que marca su temperamento de buena salud, ya que quien cultivaba el humor, es un ente saludable.

Cela es un ser humano, sentimental, un campeón de la amistad. Su casa está abierta para cuantos desean verle y la tarjeta de gallego, es pasaporte sin fronteras.

Su agenda de visitas está diariamente cubierta. Y sin embargo, no deja que nadie quede sin llegar a su vera. Para consultarle cosas, para que les firme un autógrafo, para que les atienda en algo que precisen. Y es de elogiar a este hombre que al nacer en Padron, dijérase que recibió la savia de la verde, socarrona y abnegada Galicia...

En Cela, está un producto de la región gallega, con personalidad mundial, al haber alcanzado la tarjeta de estilista de las letras hispanicas.

Camilo José Cela fue objeto en Palma de Mallorca de un homenaje por parte de un grupo muy elevado de gallegos que allí tienen su hogar. Y el menú fue típicamente gallego, una presentación culinaria del que de futbolista con fama en el Deportivo de La Coruña y más tarde en el Atlético de Madrid, el nativo de Betanzos, Amador Cortés García, pasó a ser un artifice de los menús gastronómicos.

Una reunión grata para los que formaron la expedición de

Galicia a Baleares, en el puente promovido por Antonio Fernández Tapias, que creó el núcleo aéreo del turismo galaico balear, desde Labacolla, quedando sentadas las coyunturas para el intercambio del turismo entre ambas regiones, con base muy optimista, conociendo el entusiasmo y el afán desprendido del vigués Fernández Tapias.

Una cena en la que Cela vio en torno a su persona la adhesión de los gallegos en Palma de Mallorca, para crear la Casa Galicia, de la que es pionero, y como tal, presidente honorario, bajo la denominación de La Palloza.

Cela lanzó a los vientos esta iniciativa, y ya está cuajando, para alegría de todos.

Y dentro de poco habrá un acto complementario de la buena marcha que tendrá La Palloza, ya con vida jurídica, ya que con la adhesión del millar de gallegos que en el archipiélago balear piensa en Galicia, con exposiciones de arte, charlas culturales, y el homenaje a Picho Boedo, el Juglar de Galicia, que pesó a su dotencia, sigue siendo el ruiseñor con sus dotes de filántropo el mencionado Amador, un hombre de un corazón nobilísimo, que sabe proteger a sus semejantes, sin extender la tarjeta del precio...

Galicia en Palma de Mallorca está bien cuidada. Y allá hay razón de que así sea, por Cela, por Amador Cortés García, por Picho Boedo, y en suma por ese millar de compatriotas, y acá, por la diligencia del vigués afinado en La Coruña, Antonio Fernández Tapias.

A ASOCIACION DE VECINOS DE MOAÑA YA CONTA CON LOCAL SOCIAL

A Asociación de Vecinos de Moaña comunica a todos sus asociados e a todos los vecinos que, a partir de miércoles, día trece, abriéndose las portas do novo local social da Asociación.

Dito local atópase no Río da Martinga, no número 218, baixo.

Asimismo, pra xeral coñecemento dos veciños, comunica que calquer consulta sobre as normas de urbanización do municipio de Moaña, pódense facer en dito local o próximo xoves, a partir das 8 e media da tarde.

A FESTIVIDADE DE SAN CRISTOBAL

Coincidiendo co 10 de xullo e como tódolos anos, celébrase nesta vila a Festividade de San Cristóbal, patrón dos automovilistas.

Logo da misa do mediodía, saíu o Santo acompañado dunha gran caravana de coches e camiós que recorreu as calles de Moaña, xuntándose en Cangas cos vehículos daquela localidade.

O brillante colorido de bandeiras, globos e calcigantes de papel, xunto co alborozo dos rapaces, déronlle a procesión un toque festivo e de alegría, como preludio as festas patronales do Carmen.

PAXINAS EXTRAORDINARIAS

Con motivo das festas patronales do Virxén do Carmen que empezarán o viernes, día 15 e rematarán o luns, día 18, iste periódico dedicará unhas páxinas extraordinarias a ditas festas. O domingo, día 17 e nas páxinas extraordinarias publicaranse entrevistas, colaboracións e anuncios publicitarios en xeral.

Fca. X. Abalo Costa

SINOPSIS DE LA REGION

LA ACTUALIDAD REGIONAL RESUMIDA A TRAVES DE NUESTROS CORRESPONSALES Y LAS AGENCIAS «PYRESA» Y «CIFRA».