

AUTÓCTONAS

GALEGAS

número

4

A REVISTA DAS RAZAS AUTÓCTONAS GANDEIRAS GALEGAS

INVERNO 2009



COMPORTAMENTO ANIMAL NO MANEXO EN EXTENSIVO ANÁLISE EN PROFUNDIDADE



**AUTOCONTROIS DE SALMONELA
EN GRANXAS DA GALIÑA DE MOS**



**IV SIMPOSIUM DE RAZAS
AUTÓCTONAS ESPAÑOLAS
EN MALLORCA**



**MALLA TRADICIONAL CON
DEGUSTACIÓN DE CARNE DE
OVELLA GALEGA**

ALBORES QUE NON SE ESQUECEN

O 9 de agosto do 2009, en Quintela do Pando (Viana do Bolo) fixemos a *seitura* e a *malla*, tal e como facían aló polo 1909 os nosos pais e avós. O motivo principal foi que os nosos fillos viviran unha xornada festiva e, ao mesmo tempo, aprenderan costumes e maneiras de traballar que algún nin sequera imaxinaba, e que visen a evolución que tivo a agricultura en pouco máis de 50 anos.

María Nieves Fernández Vidueira

Gandeira. Secretaria-tesoureira de ASOVEGA



Parva

¹
Comezamos o día repartindo aos asistentes en tres cuadrillas, baseándonos nas lembranzas dos máis vellos. Uns eran portugueses, outros de Castela e os demais, traballadores da aldeia. Chegouse ao acordo co amo de que non querían durmir en palloza, cobrarían ao cabo do día e traballarían a mantidas.

O amo tiña os burros aparelados e co serán cheo de chourizos, xamón, pan, queixo e viño a esgalla.

²
Antigamente, ao romper o día marchábase para a *leira*, despois de tomar o chisco de augardente, e cara á media mañá comíase a *parva* (en tempos pan e touciño, pero agora xamón, chourizos e queixo). Como xa non era moi cedo, decidiuse comela antes de comezar.

Ao rematar puxéronse a afiar as fouces, pois queriamos que o *couce da restrolla* quedara rente e limpo. Ademais, canto mellor corta a fouce menos risco hai de cortarse (¿quen o diría?).

³
Comézase a segar ensinando aos máis novos cómo coller a *manda*, cómo facer as *gavelas* e tamén cómo deixar o couce rente pero sen arrincar o pan.

De cando en vez pasaba o augador co barril de auga e coa bota de viño. Tamén houbo quen cantou os cantares típicos da seitura.

⁴
Cando había gavelas abondo para facer uns cantos *mollos*, os atadores pararon de segar e puxéronse a atar, ensinándolles aos máis novos todo o proceso. Sacaron a primeira *grañeira* dunha gavela,



Seitura

colléndoa pola espiga ben igualadiña na man esquerda, pasando a palla ao redor do brazo cara atrás, e coa man dereita ían collendo as gavelas e igualando a palla o máximo posible. Logo pasaban a *grañeira* ao redor e ataban; facéndonlle tres chaves e sen nó ningún nunca se desataba. Os atadores moito insistían en que o mollo non pode quedar redondo, senón que debe ser taboado para que asente mellor ao cargarlo.



Atando os mollos

5

Cando se rematou de segar a leira, e os atadores de atar, comezouse a apañar os mollos para facer o *medouco* (antigamente, isto facíase ao escurecer, para que arrefriara o gran e así non degrañara tanto; e que Deus te librara de arrastrar a espiga). Ao pechar o medouco, remata o proceso da *seitura*.

6

Agora comeza a *carrexa*, que consiste en levar o centeo desde a leira ata a *aira* de mallar (antigamente había moitas leiras e amos diferentes, polo que se facían medas nas airas verdadeiramente espectaculares que competían en tamaño e beleza). A carrexa toda a vida se fixo co carro das vacas, unha parella aposta o carro e unha ou dúas máis para acuartar.

7

Un veterano púxose a cargar o carro. Comezou poñendo unha saba de liño no piso do carro para recoller o gran que se degrañase ao cargar. A espiga sempre se pon cara ao centro e o couce cara a fóra. Cando levaba dúas rondas, púxolle as *soltas* nos estadullos dianteiros e traseiros, e despois os *barais* en cada estadullo.

Ao mesmo tempo que cargaba, xa lle ía facendo a cama para as vacas (isto facíase para que non se picaran coas pallas ao poñelas no carro, o que non sabía facer as camas remataba coas vacas cheas de feridas). Ao rematar de cargar atreixaron a carrada, rematando no bío esquerdo de atrás.

8

E aló vén o Amando cos burros xunguidos, disposto a levar o carro ata a *aira*; sacou peito e apuxo os burros ao carro co temoeiro das vacas. Todos tremiamos co medo de que lle fora pasar algo aos burros... Pero conseguíuno, arrincou por alí adiante facendo cantar o carro, que daba gusto escoitalo. Algúns mozos axudáronlle a cachiños, e chegou coa carrada á *aira* que improvisáramos para a ocasión.

9

Despois un desatreixou o carro, outro envolveu a *treixa*, outro subiu ao carro para tirar os mollos á *aira* e outros íamos desatando e facendo a *estrada* (chámase así a estender a palla ben colocadiña para mallar).

10

A continuación, os veteranos ensináronlles aos máis novos a *mallar co mallo*. Cóllese o mallo pola *monca* facendo xirar a *pértega*, que está suxeita á monca coa



Carrexa

12

fitoira (chámase así aos tres coiros que permiten xirar a *pértega*), e bátese a espiga do centeo coa *pértega*. Colócanse tres de cada lado, e mentres uns subían o mallo, os do outro lado baixábano.

11

Os apañadores xa ían preparando as pelgueiras de xesta, fan unha trenza coa fronxa cun nó na punta; isto é para que non lle esvare da man (deste xeito levaban a palla da *aira* ao *palleiro*, facían cada feixe que nin se vía ao gavelleiro).

13

Cando mallaron por un lado, chamaron ás volteadoras para que lle deran a volta á palla, co de abaixo para arriba. Unha vez rematado de mallar polo outro lado, as espalladoras espallan a palla e ben colocadiña pónenlla enriba das pelgueiras aos gavelleiros.

O *palleiro* comeza a facer o *palleiro*, enriba do molico e sempre á ronda. Ten dous axudantes, un coa pá de madeira coída que o couce quede igualado e outro



Malla

co engazo coida que o colmo non leve fallos (isto é moi importante, porque é a maneira de que non lle entre auga ao paleiro).



Facendo a rodela

14
Ao rematar coa primeira estrada, engázanse os *murgaños*, despois baléase o gran coa *baleadeira* para sacarlle os espigotes (a baleadeira é dunha galla de bidueiro moi ramificada e moi fina), a continuación arróndase co rodo e várrese co *varredoiro* (feito cunha xesta picona arrincada e atada cun vimbio), despois do cal paléase ao aire para que non lle quede ningunha *argana*, e ao final mídese coa *tega* para logo encher os sacos que os mozos levan ao lombo ata a pañeira do amo.

15
Coa *tega* tamén se mide o gran para pagar a renda (as tegas de semente que leve a leira é o que hai que pagar), én-

chese a *tega* apelouco e despois pásase-lle o raseiro. Isto corresponde a 13 quilos de centeo.

16
Cando xa se leva medio paleiro feito, vén o amo co ponche para o paleiroiro (só que desta vez foi para todos). Ao final pechan o paleiro co derradeiro gavelo, retiran a escada e, co cumio atado, o paleiroiro ponlle a *rodela*, que xa as mulleires tiñan preparada (antigamente na rodela amarrábanse as larexas de madeira que se poñían ao paleiro para que o aire non os estragara, chamábenselles *latas*).

17
Como eramos moita xente, rematamos todo o traballo antes do mediodía, pero



Varrendo



Tega



Paleando o gran



Gaveiro cargado



Palleiro

cestos e nas canastiñas para, tal e como facían antes, levarlos á cabeza enriba da rodeliña que poñían de molico.

Estendéronse os manteis e en varias fontes de porcelana servíronse as patacas e enriba o carneiro guisado en anacos pequenos, para poder comer todos á vez. O caso é que as patacas aínda sobraron, pero a ovella comeuse toda (claro, era de raza Ovella Galega, e moi ben guisada, por certo).

Ao final tomamos café e postre, un chisquiño de augardente, botáronse algúns brindes, uns con picardía e outros moi graciosos, pero sempre en harmonía.

Quintela é unha aldea que mira ao futuro pero sen esquecer o pasado, porque cremos que é a maneira de garantir o



Merenda

quixemos seguir a tradición de comer a merenda na leira. Unha muller guisou unha ovella, outra coceu as patacas, outra fixo as bicas, outra o café, e as demais encargáronse de colocar todo nos

fomento da nosa cultura, atraer o turismo e conservar o noso patrimonio.

Para o ano, máis e mellor.



Traballadores