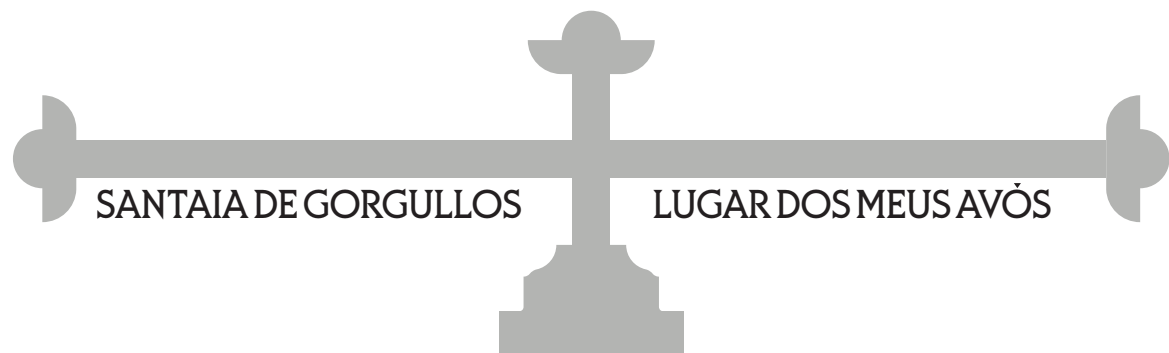


*Esta publicación vai adicada aos meus avós
e a todos os avós do mundo.*

*Á Galicia, ao galego e a nosa cultura e
forma de ser e ver a vida.*



TERRA DE MEUS AVÓS

"Este relato está narrado dende os ollos da miña avoa, pero filtrado a través dos meus. A historia desta publicación constrúese a partir das súas lembranzas, das miñas propias vivencias e do arquivo familiar gardado."



M

O

A

(ANTONIO MUÍÑO BECERRA)

A miña avoa é unha das mellores persoas que coñezo. É desas mulleres que che axudan no que faga falta, das que miran antes polos que queren que por si mesmas.

Sobre todo á hora de traballar: se hai que facer algo, faino ela, aínda que ti te ofrezas. Nese aspecto, todo hai que dicilo, é un pouco teimuda. Non lle ten ningún medo ao traballo; está todo o día enredada facendo cousas porque, como di ela, "sempre hai algo que facer". Supoño que é a cultura dos nosos avós: naceron nuns tempos nos que había que traballar arreo, do que houbera, para sacar a familia adiante. A xente maior non perde ese costume e dálle ao traballo un valor que, ás veces, case parece desproporcionado.

Pero, por riba de todo, quere con tolemia á súa familia, especialmente aos fillos e aos netos. Hai pouco naceu a súa primeira neta, algo que sempre desexou ter, e nótaselle nos ollos o feliz e contenta que está.

Ademais de traballadora, é moi alegre e gústalle moito a broma. Moitas veces fállolle cun ton sarcástico e sempre me segue o xogo. Tamén se mete moito comigo, pero sempre con agarimo, porque sabe que nunca mo tomo a mal. Iso si, non para de repetirme que teño que traballar e que teño que aprobar; para ela os meus estudos son o máis importante, algo que está moi vinculado a esa cultura do esforzo da que falaba antes. E, por certo, é unha cociñeira excepcional, en parte porque no seu momento traballou diso.



María Castro Pena

O meu avó era o máis serio dos dous, era a quen lle tiña mais respecto, pero iso non quitaba que fose tamén unha persoa marabillosa e moi boa. Era tan traballador coma a avoa, aínda que el dedicábase máis á maquinaria e aos labores do agro, como gradar ou arar, entre outras cousas. Facía outro tipo de tarefas, claro, pero ese era o seu forte, xa que a miña avoa costáballe andar no tractor.

No fondo, tamén era moi gracioso e parecido á miña avoa, aínda que non tiña tanta retransa nin che soltaba tantos refráns, aínda que algún sempre caía. Iso si, notábaselle deseguida cando estaba serio porque tiña bastante xenio. Cando algo non ía á súa maneira, por exemplo se meu irmán e mais eu lle axudabamos a facer algo e non saía como el quería, aturullábase rapidamente. Pero nunca o facía a mal; aos dous minutos xa se lle pasaba, e xa che falaba ben e ría contigo. Do mesmo xeito, notábaselle a leguas cando estaba contento: tiña unha risa peculiar, desas que lle cambiaban a cara por completo.

Unha das súas rutinas míticas pola semana era ir pola tarde ao seu bar de confianza, que quedaba cerquiña da casa. Alí ía xogar a partida de cartas e tomar a súa cunca de viño. Era un gran apaixonado do viño, coma case calquera señor maior da súa época; tanto é así que tiña os seus propios barrís na casa para ir sacando a hora de comer, iso sí sempre o bebía na cunca.

Tamén lle encantaba pescar e, moi especialmente, a caza. Ía ao monte cos cans, coa escopeta e co seu irmán polas mañás e as veces polas tardes, para cazar coellos. Cando traía algún, a miña avoa preparábo e quedáballe boísimo. Facían un gran equipo.

O trazo máis característico é que sempre levaba posto a súa chaqueta azul, esa tan mítica dos gandeiros. Iso si, rompía con todo porque ás veces poñía un deses puchos de cores que venden nas festas; un detalle moi peculiar que xamais lle vin levar a ninguén máis.



Antonio Muíño

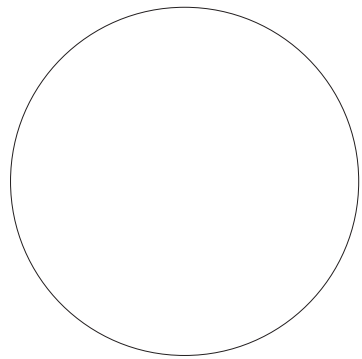
O EIXO CONCEPTUAL

UNIVERSAL

ESPECIFICIDADE

Nesta publicación utilizouse a moa como o gran fío condutor e áncora narrativa. Máis alá de ser unha ferramenta que utilizaban a xente labrega nos tempos dos nosos avós, é un elemento moi presente na miña infancia e nas casas de outras moitas familias galegas. Teño o recordo de meus avós aafiando con ela e mesmo tentar usala eu, descubriendo que requiría unha técnica chea de precisión e cariño. O proceso de uso era primeiro mollar o borde da moa con auga e despois pasar o fío da ferramenta pouco a pouco, varias veces, mentres se movía a moa cos pes.

Tomando como base este recordo, desenvolveuse un eixo conceptual estruturado en tres niveis metafóricos: primeiro partindo do universal, co círculo, despois acotouse até chegar á vida como ciclo e, finalmente, a propia moa.



1. O CÍRCULO

É o arquetipo da perfección e do tempo cíclico. Simboliza o eterno e a unidade. Representa a natureza cíclica do universo onde todo está conectado. Ao carecer dun principio e dun fin, representa visualmente a propia continuidade absoluta e os procesos que se repiten de xeito inevitable, coma por exemplo as estacións do ano ou a propia vida.



2. O OUROBOROS

É un símbolo orixinario do antigo Exipto e Grecia, é o símbolo dunha serpe mordendo a súa propia cola para representar a eternidade e o ciclo infinito onde cada final é un novo comezo. Simboliza que nada desaparece, senón que todo se transforma: a morte dun proceso serve de alimento indispensable para que empece o seguinte, igual que a terra do campo precisa da descomposición para volver a dar froito.



3. A MOA

Unha ferramenta de abrasión mecánica usada no rural. Esta pedra é un ciclo en si mesma: unha rotación infinita sobre o seu eixe onde o mineral e a auga se xuntan para dar unha nova vida. Mantén activo o ciclo dos demais útiles; ao morder o aceiro, rexorde o fío desgastado das follas, dándolles unha nova oportunidade para que a engrenaxe do traballo do campo poida seguir.

3

CONCEPTOS METAFÓRICOS



CÍRCULO


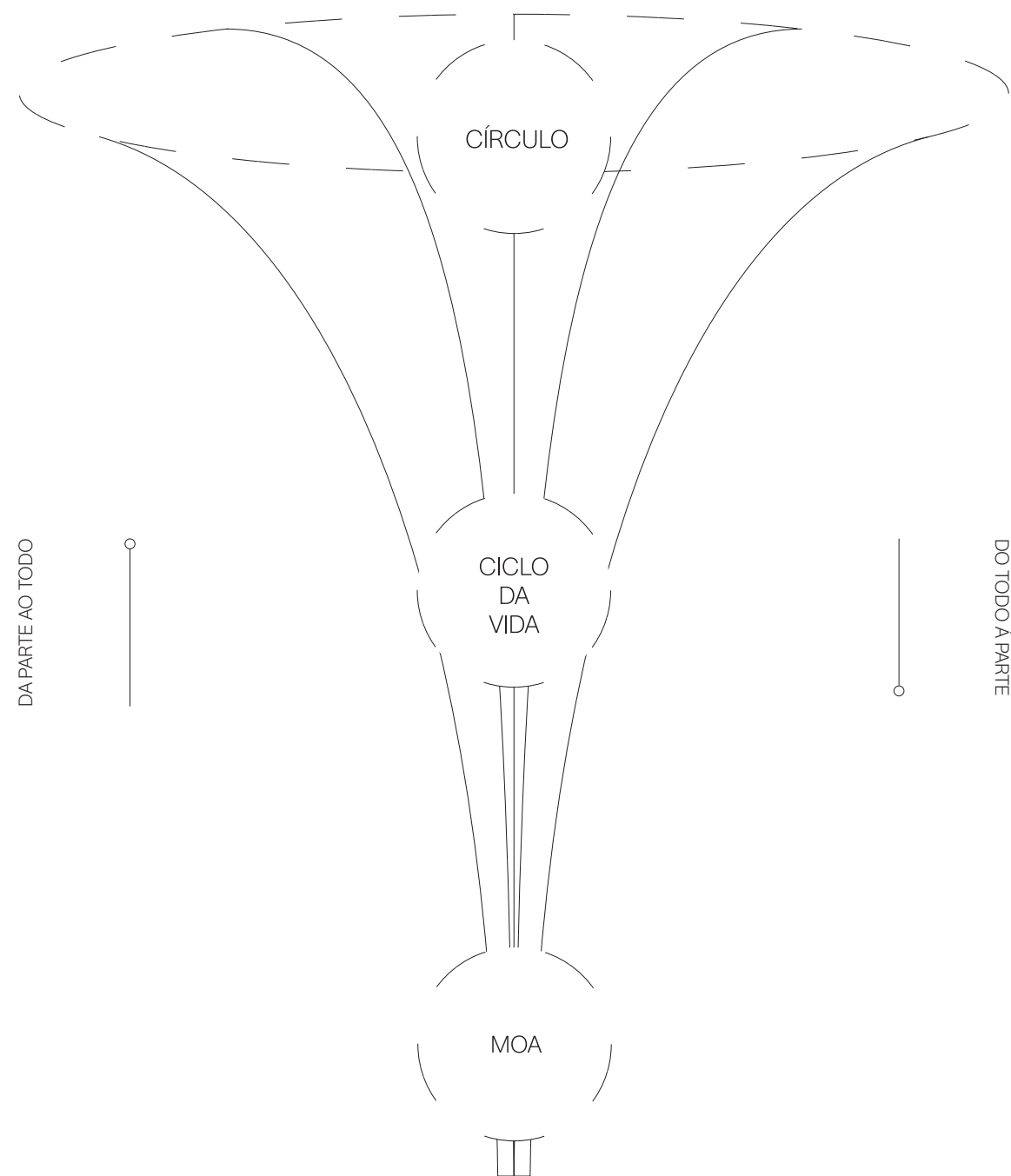
OUROBOROS

MOA

FUNIL

EN 3

NIVEIS



O círculo é o símbolo universal da eternidade. Unha xeometría pura que non ten principio nin fin, representando a unidade, o movemento continuo e a idea de que todo está conectado. No círculo non hai retroceso, só un eterno avanzar.

No agro, o tempo non se mide nunha liña recta, senón en ciclos que se repiten. O círculo representa iso: as fases da lúa que ditan cando sementar, a roda das estacións, o sol que sae e se pon. Todo no campo obedece a un movemento circular. Todo volve, ano tras ano, a terra esixe os mesmos procesos.

A moa a cal ten forma circular pódese representar como unha metáfora do paso do tempo, a súa pedra representaría a propia vida coma un ciclo mentres que nos somos as distintas ferramentas que se achegan. Un paso do tempo que esta directamente relacionado coa infancia a cal esta introducida no propio concepto da vida.

Cada volta da pedra desgasta o ferro, preparándoo para o devir da vida, do mesmo xeito que o esforzo e os anos forxaron as nosas vidas.

Así como a moa xira nun ciclo continuo para darlle unha nova vida a fources e gadañas, o tempo tamén avanza de xeito circular, conectando as estacións, as colleitas e as xeracións.

Para chegar a esta solución visual e narrativa, decidiuse ir do xeral ao particular; do todo á parte. Comezouse cun enfoque amplo e universal, como é o concepto do círculo, pasando polo enfoque da vida como ciclo, ata chegar finalmente á moa. Para explicar este proceso, tomouse como metáfora a forma do funil: un obxecto que vai estreitando pouco a pouco ata desembocar no punto máis concreto e preciso. Por iso, fomos delimitando pouco a pouco un cocepto universal ata chegar a moa.



ANTONIO MUÑO BECERRA

MARÍA CASTRO PENA

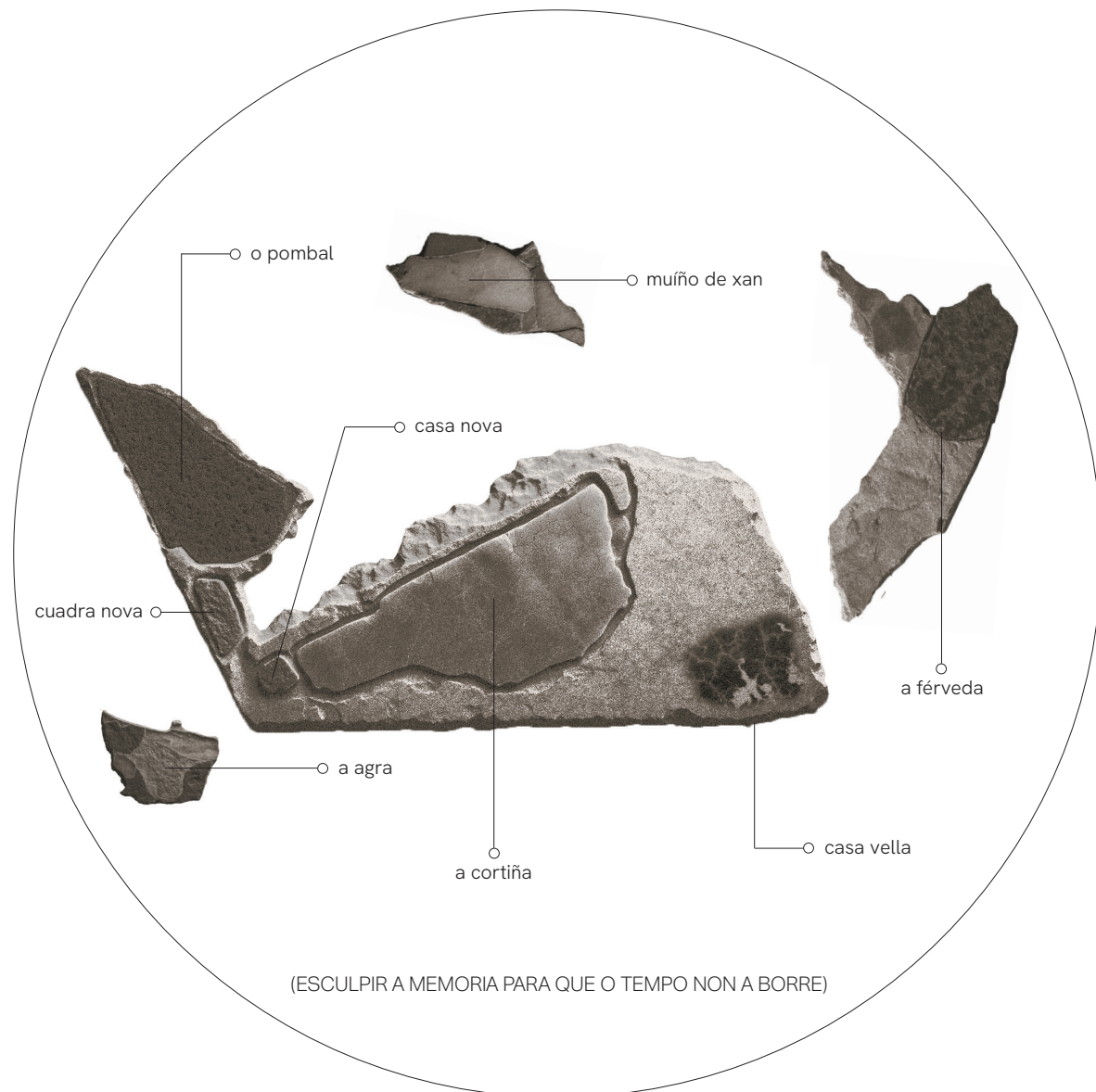
2012

MAPA XEOGRÁFICO VITAL

(UNHA VIAXE POLA XEOGRAFÍA VITAL DA MIÑA INFANCIA)

Este mapa xeográfico sinala os enclaves de maior relevancia nesta publicación. Trátase dos lugares máis significativos, aqueles nos que gardo máis recordos cos meus avós e onde se desenvolveu a miña infancia. Este mapa non inclúe Suíza, xa que non forma parte da miña vivencia directa, aínda que si da dos meus avós, sobre a cal xa se falou anteriormente.

Trátase dun mapa xeográfico peculiar, creado a partir das formas de cada territorio pero trasladado á solidez da pedra, como si estivera esculpido nunha. A elección do material non é casual: mentres que o tempo cronolóxico devora o efémero, a pedra permanece imperturbable. Cada lugar identificado cunha pedra neste mapa está esculpido cunha identidade propia, onde o uso de diferentes cores e trazos de desgaste serven para diferenciar as distintas zonas.



XERACIÓN DE MEUS BISAVÓS



XERACIÓN DE MEUS AVÓS

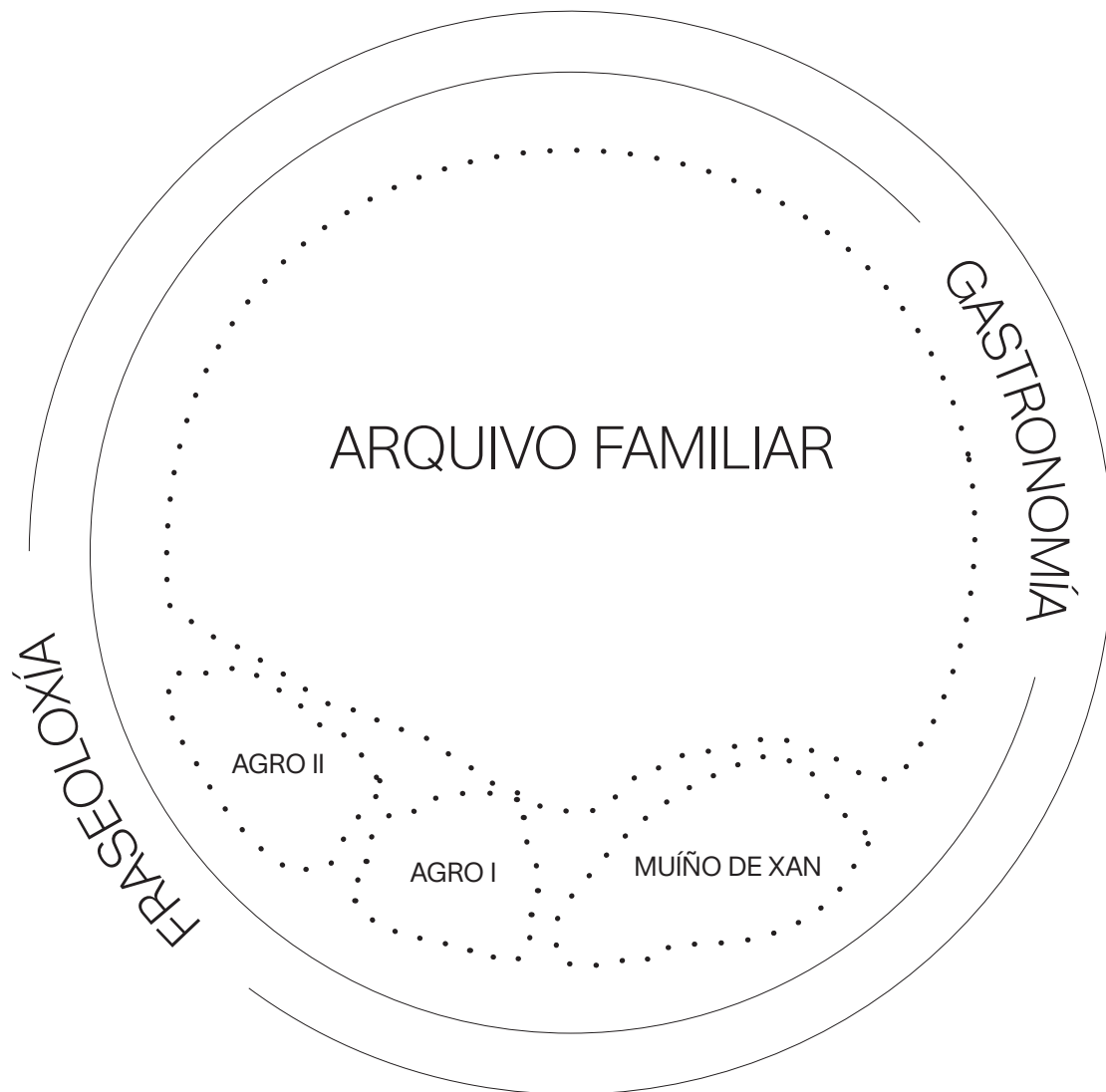


XERACIÓN DE MIÑA NAI E MEU PADRIÑO

ÍNDICE INFOGRÁFICO

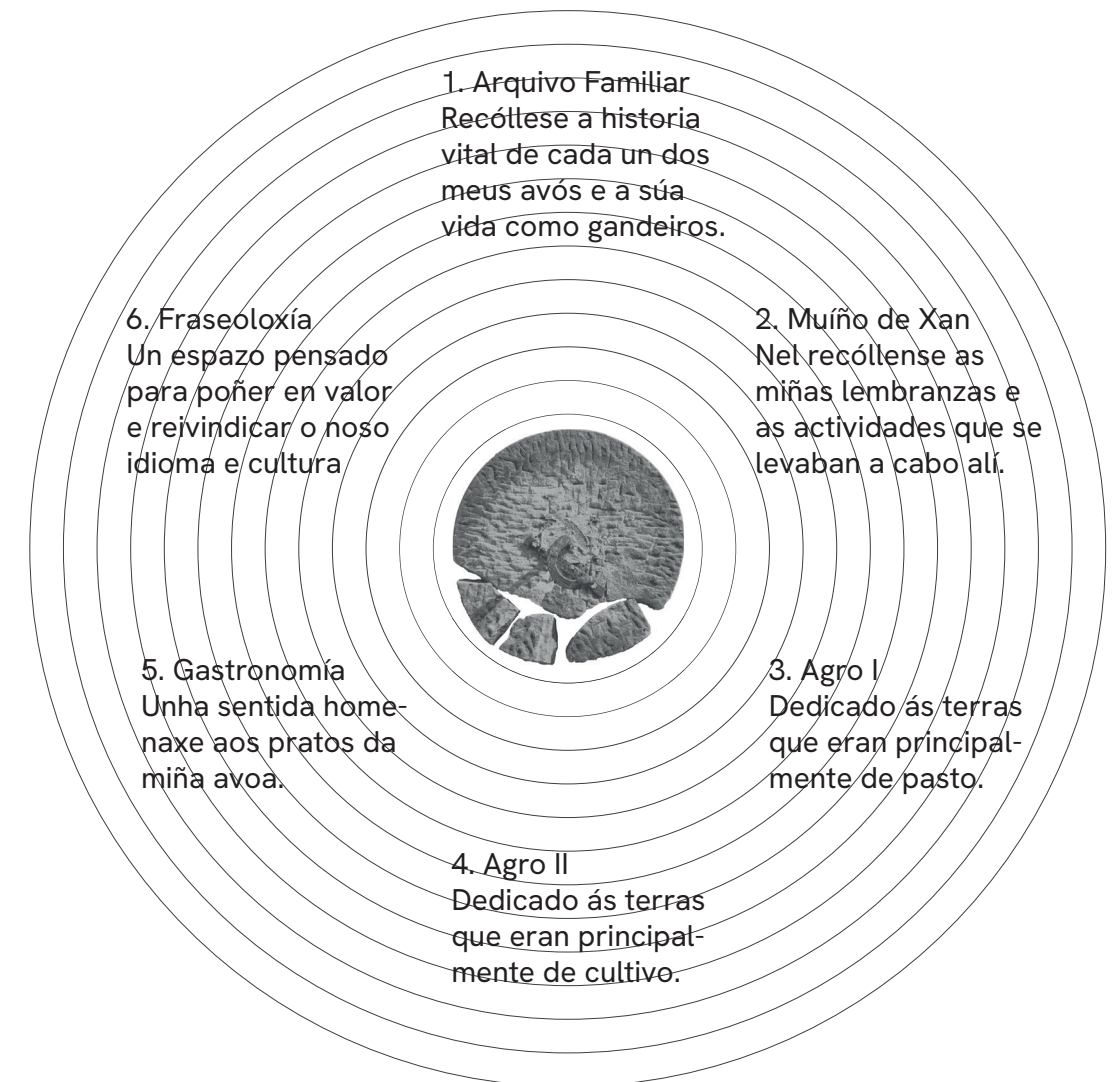
018

155



Utilizouse a moa como base para crear este índice infográfico, donde se presentan as partes na que se vai dividir este estudo etnográfico. Cada parte da moa representa un dos capítulos da publicación.

Na infografía desta mesma páxina creouse unha especie universo con orbitas circulares concéntricas que se xeran a partir da moa como núcleo. Nestas circunferencias orbitan os distintos apartados, nos se pode ver unha breve presentación do que se vai poder encontrar en cada un deles.





1 1.1 ARQUIVO DA CASA ————— (PÁX. 20-49)

1.2 ARQUIVO DA CUADRA ————— (PÁX. 50-85)

2 2.1 O MUIÑO DE XAN ————— (PÁX. 88-93)

2.2 O MUIÑO DE XAN POR DENTRO ————— (PÁX. 94-99)

3.1 A CORTIÑA (PÁX. 102-111) ○

3.2 O POMBAL (PÁX. 112-117) ○

4 4.1 A AGRA ————— (PÁX. 120-123)

4.2 A FÉRVEDA ————— (PÁX. 124-129)

5 5.1 GASTRONOMÍA E FILOSOFÍA DA AVOA ————— (PÁX. 132-137)

5.2 OS DÍAS DA FESTA ————— (PÁX. 138-141)

6 6.1 VOCABULARIO PERDIDO ————— (PÁX. 144-155)

1

ARQUIVO FAMILIAR



1.1 ARQUIVO DA
CASA _____o (PÁX. 20-43)

1.2 ARQUIVO DA
CUADRA _____o (PÁX. 44-77)

1.1

O ARQUIVO DA CASA

Miña avoa vivía na Casa Vella de Portociños, en Tordoia, xunto coa súa avoa, o seu avó, os seus pais e irmáns, e dúas tías cos seus fillos. Eran tempos de moita xente na casa e historias difíciles: a unha das tías morréralle o home na guerra e á outra deixárala a parella. O avó, sempre mirando pola familia, fixéralle unha casa a unha delas, pero o destino quixo que lla acabase dando á outra irmá, pois a primeira marchou para A Coruña, a un piso que lle mercara o fillo.

Naquela casa estíbese ben. Comíase broa, caldo e algunha carne de porco, aínda que a mellor parte, "o raxo", dábanllo ao médico. Ás veces, facían papas de arroz con leite e filloas como algo especial. Pola tarde, a súa tía, que era a cocinheira, mandábalas ir buscar os carozos; María ía contenta, porque sabía que á volta a tía lle ía facer freixos.

Nos días de festa comíase cocido, xamón, molete e rosca de sobremesa. Gardaban dous moletes para o Nadal: mollábanos un pouco e metíanos no forno para que parecesen pan fresco.

Para durmir había camas, pero os colchóns non eran de la, senón sacos cheos de follas de millo. Tapábanse cunhas mantas recias que facía no tear a nai dunha veciña, que era tecelá.



Foto de miña avoa que sacou no 1964 en Ordes no fotógrafo Rejos para o papeleo de a Suíza

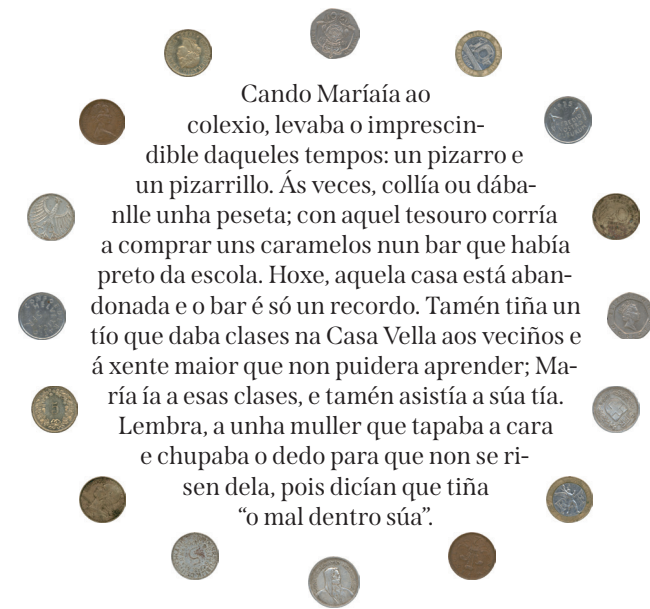
Aos sete anos, María empezou no colexio. Tiña que ir andando vinte minutos por camiños e carreiros. Había unha soa profesora e, cando tiñan que facer exames, ían á escola dos rapaces. O horario era das nove da mañá ás tres da tarde. Ao espertar, a súa tía dáballe un vaso de leite muxido dereito das vacas, aínda que algúns da familia preferían comer sopas. Logo ía para a escola andando e viña de volta.



Foto en familia na casa vella, onde se pode ver a meu avó, seus irmáns, o tío Alonso, a tía Estrella entre outros.

Alí aprendían a ler, a escribir e a pintar, de feito ela mesmo sacou un título de pintora alí. Facían ditados, aos que chamaban "o manuscrito", para ver quen tiña máis faltas, e cada día lían algunha páxina xunto á profesora, para a toda clase, algo que daba moita vergoña. Se te portabas mal, a mestra dábalte nas cachas ou nas uñas cunha vara de vimbio. Ela sempre se portou ben e nunca lle tiveron que dar con ela.

O ritmo dos días marcábanos as vacas. María ía con elas ao monte ou polas leiras, moi raramente pola mañá e casi sempre pola tarde. Era un traballo que moitas veces facía soa, pero ela, rapaza inqueda, levaba sempre un libro para ler mentres pasaba as horas gardando do gando. Tamén lembra con claridade o "arro", aquel anaco da eira que as vacas tiñan prohibido pisar para non caer, un límite perigoso no terreo de traballo. Iso si, cando as eiras estaban sementadas de millo, a cousa cambiaba: todas as vacas tiñan que ir "presas" e entón ían varias persoas a coidar delas, principalmente os seus familiares, para que non pase nada. Ao volver da escola, a rutina cambiaba. María comía e, ás veces, permitíase o luxo de ler ou debuxar,



Cando María ía ao colexio, levaba o imprescindible daqueles tempos: un pizarro e un pizarrillo. Ás veces, collía ou dáballe unha peseta; con aquel tesouro corría a comprar uns caramelos nun bar que había preto da escola. Hoxe, aquela casa está abandonada e o bar é só un recordo. Tamén tiña un tío que daba clases na Casa Vella aos veciños e á xente maior que non puidera aprender; María ía a esas clases, e tamén asistía a súa tía. Lembra, a unha muller que tapaba a cara e chupaba o dedo para que non se risen dela, pois dicían que tiña "o mal dentro súa".

actividades que lle gustaban moito. Pero por outra banda tamén tiña que axudar na casa coas tarefas: había que ir ás patacas, buscar carozos ou traer leña para gardar no inllare para queutar a casa.

Os sábados ía sempre ela, e os domingos ía seu irmán con elas xa que ela o domingo tamén tiña o seu espazo para a vida social: ía a misa coas amigas e veciñas, xuntábanse todos, cantaban, agruavan e contaban chistes. Eran tempos de preparación para a comunión ou a confirmación, e a alegría compartíase no camiño.

A corte era o refuxio dos animais, un espazo quente con cama de palla e toxo onde as vacas durmían e comían a herba seca que lles levaban pola noite.

Tamén ían ela e seus pais cortar na haerba fresca para levarlla as vacas, primeiro coa gadaña, despois coa bertolina e por último co tractor.

Neses tempos, o traballo facíase á man e con esforzo. No monte, tiñan que "arruar" o toxo e cavar na terra, sachando para sementar o trigo. As capas de toxo que sobran xuntábanse e prendíase lume.

Era un momento delicado: había que ter moito ollo e tirar das vacas para que non se acercasen ao lume.

E no curral, diante da casa, amontoaban o toxo para que o pisasen as vacas ao ir pacer; así, co paso dos animais, facíase o esterco, tamén se utilizaba a palla e o toxo que se utilizaba nas camas das vacas. O esterco servía para abonar as leiras.



Foto de miña avoa coas súas veciñas de portociños

Aos dezasete anos e medio, María tomou unha decisión que cambiaría a súa vida: marchar a Suíza. O motivo non era só a necesidade, senón a busca de independencia e seguridade, "por se pasaba algo". No fondo, había tamén un temor silencioso: que o seu irmán casase e trouxese a muller para a casa, e que a convivencia coa cuñada non fose boa. Así que, con esa determinación de quen quere ser dona do seu destino, fixo as maletas.

A súa primeira parada foi nunha casa de familia, onde coidaba dos nenos, limpaba, as veces facía na comida e tamén paseaba ao can dos donos. Os donos era un matrimonio formado por unha muller que falaba español, xa que era arxentina e viñera a Suíza para aprender a falar francés, e o home era alemán e tamén viñera para aprender o mesmo idioma.

Vivían un sexto piso, pero o cuarto de María estaba no sétimo, naquelas habitacións con baño reservadas para o servizo. Iso si, cando os pais saían e os nenos quedaban sós, ela baixaba a durmir con eles.

Despois dun ano e medio, María cambiou de aires buscando mellorar o soldo, xa que alí gañaba só 250 francos. Entrou a servir na casa do Cónsul Xeral de Austria. O cambio foi notable: pasou a cobrar 400 francos e o traballo estaba máis organizado. Alí só se dedicaba a limpar e facer a coada, pois a casa tiña outra cociñeira. Era un lugar imponente, unha especie de mansión coa maior parte da fachada acristalada e cuartos enormes.

A formalidade era estrita: cando chegaban os señores da casa, María tiña que cambiarse de roupa para servir a mesa. O persoal, que estaba formada por ela, a cociñeira e o chofer que era o home da cociñeira, durmía na planta baixa.

Pero todo ten o seu fin: o Cónsul xubilouse e marchou para Austria. Na casa quedaba o fillo, que tiña fama de ser moi vago, e non era dos gustos de miña avoa. Por iso miña avoa que non quería saber nada del, decidiu marchar tamén e volver para a súa Galicia.

Co froito do seu esforzo, miña avoa volveu de vacacións a España cun obxectivo claro: mercar un piso na Coruña. Faltáballe algo de diñeiro, así que un primo seu deixoulle algúns cartos para completar a entrada. Pero María, muller de palabra e debedora de ninguén, volveu a Suíza para traballar e pagar aquela débeda.



A volta non foi doada. Empezou a traballar nun hotel, pero aos tres días botárona fóra. Chegara unha carta, un aviso administrativo, cunha multa de 900 francos porque no propio hotel había moitos inmigrantes traballando sen os papeis en regra. Foi un momento difícil, pero ela non se veu abaixo e decidiu buscar na oficina de emprego e, sen perder o ánimo, María foi alá para seguir loitando polo seu futuro e poder voltar a casa.

Encontrou a oportunidade de traballar nunha cafetería. A situación ca multa era delicada, pero a dona do local díxolle que non se preocupase: coñecía a alguén na policía e tiña man para arranxar as cousas. E así foi: a muller conseguiu que lle quitasen a multa, e María puido empezar a traballar tranquila.

Alí facía de todo: limpaba, atendía as mesas e despachaba na barra. Pero se por algo era coñecida, era pola súa man coa máquina de café: a xente preguntaba moito polo seu café, gustáballes como o preparaba ela. Traballaba con outra compañeira, pero a rectitude de María impúxose; aquela outra persoa acabou sendo despedida porque María tivo que dar parte do que pasaba, xa que era unha persoa moi lacazana.

A cafetería era un lugar de veciñanza e confianza. Enriba do local tiña o despacho un xestor ao que María lle subía o café a miúdo. Tal era a familiaridade que, mentres ela subía a levarlle o pedido, algún cliente coñecido quedaba abaixo vixiándolle a barra.

Ao principio, mentres traballaba na cafetería María vivía nunha habitación alugada preto de alí, pola que pagaba 70 francos ao mes. Pero ela sempre mirou cara a adiante. Aproveitando a relación co xestor do piso de arriba, faloulle para ver se lle atopaba algo mellor. Grazas a iso, conseguiu alugar un piso onde viviría durante cinco anos, gañando así o seu propio espazo.

Foi nese escenario, entre o traballo e a nova casa, onde a súa vida cambiou para sempre.



Foto de miña avoa en Suíza no 1970.



(001)

[001] Miña bisavoa materna con José Antonio de Cabaleiros en Portociños no corral



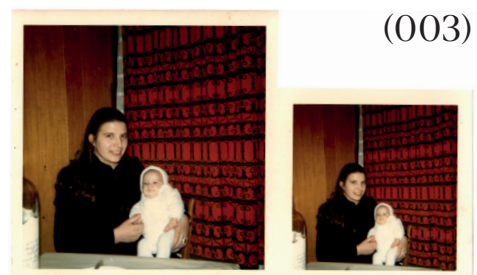
(004)

[004] Foto de miña avoa nos xardíns dun parque en Suíza



(002)

[002] Foto de miña avoa en Suíza en fronte un bar-restaurante.



(003)

[003] Foto de miña avoa en Suíza con meu padriño nas mans



Foto de miña avoa en Suíza.



Foto de miña avoa con dous irmán seus, un irmá do avó e uns amigos no piso en Suíza.



Foto de miña avoa en Suíza no 1971, vestida de luto.



Foto de miña avoa coa súa irmá e o home desta, que era tamén irmán de meu avó.



Foto de miña avoa nun parque en Suíza un día de primavera.



Foto de miña avoa con meu padriño de bebé na estación de tren en Suíza.

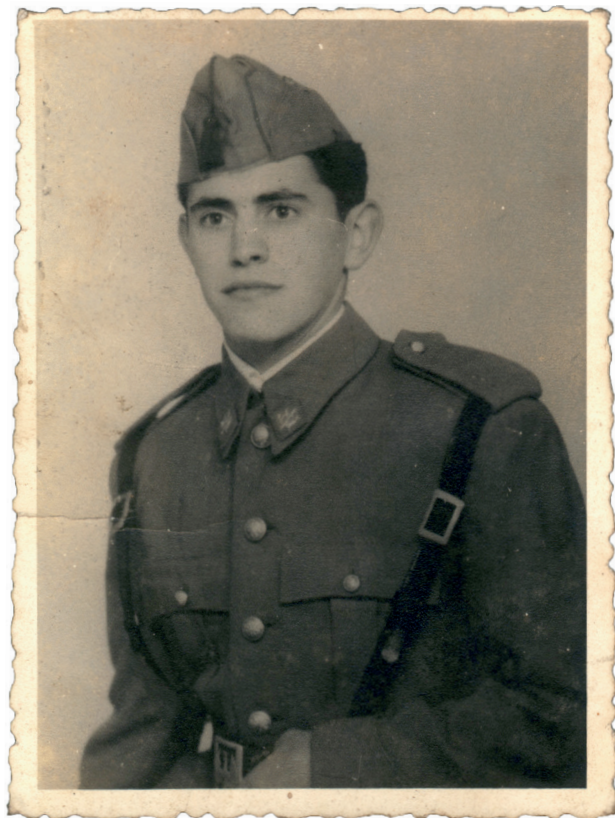


Foto sacada dende o balcón do piso de miña avoa en Suíza.

Fotoda miña avoa en Suíza comendo con seu irmán, seu afillado e uns amigos.



A V Ó



SERVIZO

MILITAR

CORUÑA

A historia do meu avó, Antonio Muiño Becerra, é a de moitos galegos da súa xeración: unha vida marcada polo traballo duro, a emigración e o amor incondicional á familia. Dende neno criouse moi pretoño da avoa, xusto alí onde hoxe se levanta a nosa cuadra. Vivía cos seus pais, a súa avoa, os irmáns e algún primo.

A escola nunca foi o seu forte, non lle gustaba moito, así que axiña comezou a axudar na casa. Tiñan vacas, e aínda que el non ía tanto ao monte como outros nenos, para cavar ou cortar toxo para as cortes, o traballo do agro sempre estivo moi presente na súa vida.



Foto do meu avó en Suíza, traballando en multisuelos.

GALICIA

Cando se fixo mozo e despois de rematar o servizo militar na Coruña, tocoulle tomar unha decisión moi difícil. A casa vella estaba moi mal e a familia estaba construíndo unha nova, pero cos cartos da gandeiría e o que se gañaba aquí de albanel, non chegaba para pagala. Así que, con moita valentía, fixo as maletas e marchou para Suíza el solo.

Alí empezou a traballar na obra poñendo chans (multisuelos). Alí tiña un primo co que estivo vivindo moito tempo. Pero Suíza non só lle trouxo traballo; tamén lle tiña gardado o amor da súa vida. Aínda que a miña avoa e el xa se coñecían da aldea, de verse e de coincidir nalgúnha romería cos amigos, foi na emigración onde os seus camiños se volveron a xuntar.

SUÍZA

Foto do tío Alonso, home da irmá do meu avó na igrexa de Santaia.



Foto do meu avó traballando na obra en Suíza.



Foto de meu avó en traxe en Suíza.



Foto de meu avó bailando durante unha xuntanza festeira en Suíza, acompañado no fondo por unha persoa tocando a pandereta e por máis xente, entre elas súa nai.



Foto dunha comida na casa vella onde se ve a Fina a irmán de meu avó, e aos tíos de Santiago.



Foto dunha comida na casa vella onde se ve ao tío Alonso e a nai de meu avó.



Foto do meu avó con seu irmán nun lago en Suíza.



Foto do meu avó coa tía Estrella nun picnic en Suíza.



Foto de meu avó cunhas cadelas que tiñan nesa época.



Foto durante un picnic en Suíza onde aparece miña avoa, súa irmá Estrella, a nai de meu avó, un irmán de meu avó e meu padriño de bebé.



Foto de meu avó cun estilo mexicano tomando algo cun amigo en Súza.



Foto de meu avó con 3 nenos no camiño que dá á casa.

Foto de meu avó sacando o carné na autoescuela en Órdenes.



Retrato de meu avó. Esta é un estilo de foto que facían todos os maiores nalgún momento.



Retrato de meu avó coa súa irmá no día da súa voda.

Meus avós xa se coñecían da aldea, de ir xuntos as romerías, de quedar cos amigos, xa que compartían algúns, pero foi en Suíza onde se cruzaron os seus camiños.

El ía moito polo bar da avoa en Xenebra e xuntos compartían as poucas horas libres que lles deixaba o traballo. Ían ver os partidos de fútbol dun equipo de Tordoia que había alá, ían ás salas de festas, ou paseaban pola praza da estación do tren, á que chamaban “Plaza de Ourense” porque alí era onde se xuntaban todos os gaelgos para matar a morriña, e coñecer outros gaelgos que coma eles estaban ali para crear un bo futuro para a eles e a súa familia.

No 1973 empezaron a salir, e no ano seguinte empezaron a vivir xuntos. Lonxe da terra, pero xa xuntos, comezaron a escribir a historia da familia que viría despois.

Todo aquel esforzo lonxe da casa deu os seus froitos. A principios de decembro de 1975 puideron volver a Galicia para instalarse na “Casa Nova”, que xa estaba rematada grazas aos cartos que o avó ía mandando. Ese mesmo mes, a finais de decembro, casaron; e pouco despois chegou a súa maior alegría, o seu primeiro fillo, Luis (o meu padriño).

Porén, as súas familias querían que continuasen co negocio familiar do gando, e para iso facía falla construír unha cuadra nova no terreo onde estivera a casa vella. O sacrificio chamou de novo á súa porta. En xaneiro de 1976 tiveron que tomar a dura decisión de volver a Suíza, deixando ao pequeno Luis en Galicia ao coidado da bisavoa, do tío Ché, dunha tía e duns primos. Traballaron a reo aló ata xullo dese ano e logo volveron. Mentres a cuadra non se remataba (unha obra que durou de 1975 a 1979), fixeron un pequeno palleiro de madeira ao lado da casa e seguiron traballando co gando sen descanso.

A familia medrou: en 1978 naceu a miña nai. E cando parecía que xa estaban asentados, houbo que facer un último esforzo. O 1 de febreiro de 1980, o avó tivo que volver marchar a Suíza para conseguir os cartos que faltaban para acabar de pagar a cuadra. Desta volta marchou el só; a avoa quedou na casa, pois non quería separarse da súa filla e do seu fillo. Finalmente, en outubro dese ano 1980, o avó volveu para sempre. Xuntos, na súa terra e rodeados dos seus, seguiron traballando na cuadra, loitando día a día polo que construíran con tanto suor. Unha vida enteira de esforzo na que sempre, pasase o que pasase, foron o mellor equipo.

A emigración non é só unha viaxe, é unha reviravolta.



Foto da voda de meus avós sacada nos xardíns de Ordes



Diferentes momentos da voda de meus avós: a chegada en coche ao lugar da cerimonia, o retrato colectivo con todos os convidados diante da igrexa e as fotografías de parella tomadas nos xardíns de Ordes.



Foto do meu padriño na horta que está na Cortiña ao lado da casa nova.



Foto do meu padriño, con a súa avoa paterna e unha irmá de miña avoa na terraza da casa nova.



Foto da miña bisavoa materna con miña nai e meu padriño.



Foto da miña avoa con miña nai e meu padriño.



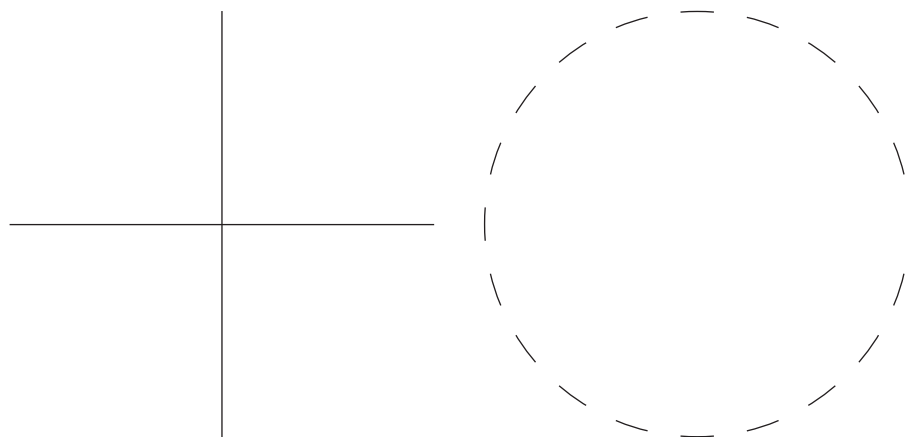
Foto de miña nai e meu padriño diante da cuadra nova coa cadela que tiñan nesa época.

Foto da miña nai diante da cuadra nova coa mesma cadela detrás.

Os meus avós gardan unha gran colección de moedas de distintos puntos de Europa. Con todo, o país con maior representación nesas caixas, xusto despois de España, é Suíza. Eses francos suízos non son o froito dun simple pasatempo; son o testemuño físico de anos de duro traballo no estranxeiro. Como tantos outros, os meus avós tiveron que facer as maletas e deixar a súa terra para conseguir traer cartos á casa, acabar de pagar os distintos investimentos que fixeran e garantir que a familia puidese seguir adiante. A súa historia é, en realidade, a historia de milleiros de galegos. A mediados do século XX, Suíza converteuse nun novo horizonte. Fuxindo da escaseza económica e dun rural empobrecido, unha xeración enteira atopouse de golpe co "primeiro mundo". Aqueles emigrantes, sacrificaron os seus mellores anos para sacar adiante ás súas familias e construír un futuro mellor. O feito de ter que abandonar a súa Galicia natal

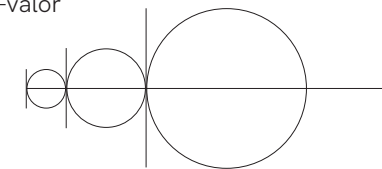
para afrontar unha nova forma de vida non é só un capítulo dos libros de historia; é unha pegada de identidade e un fenómeno de superación que, dunha forma ou doutra, segue vixente hoxe en día.

Porén, non todo foi negativo. Naquel país afastado tamén construíron lembranzas inesquecibles e compartiron vivencias que os marcaron para sempre. O destino ten estas cousas: se non tivesen emprendido aquela dura marcha dende Galicia cara a Suíza, quizais os meus avós nunca se terían namorado, como outros moitos galegos e galegas, e nada de isto estaría a pasar.



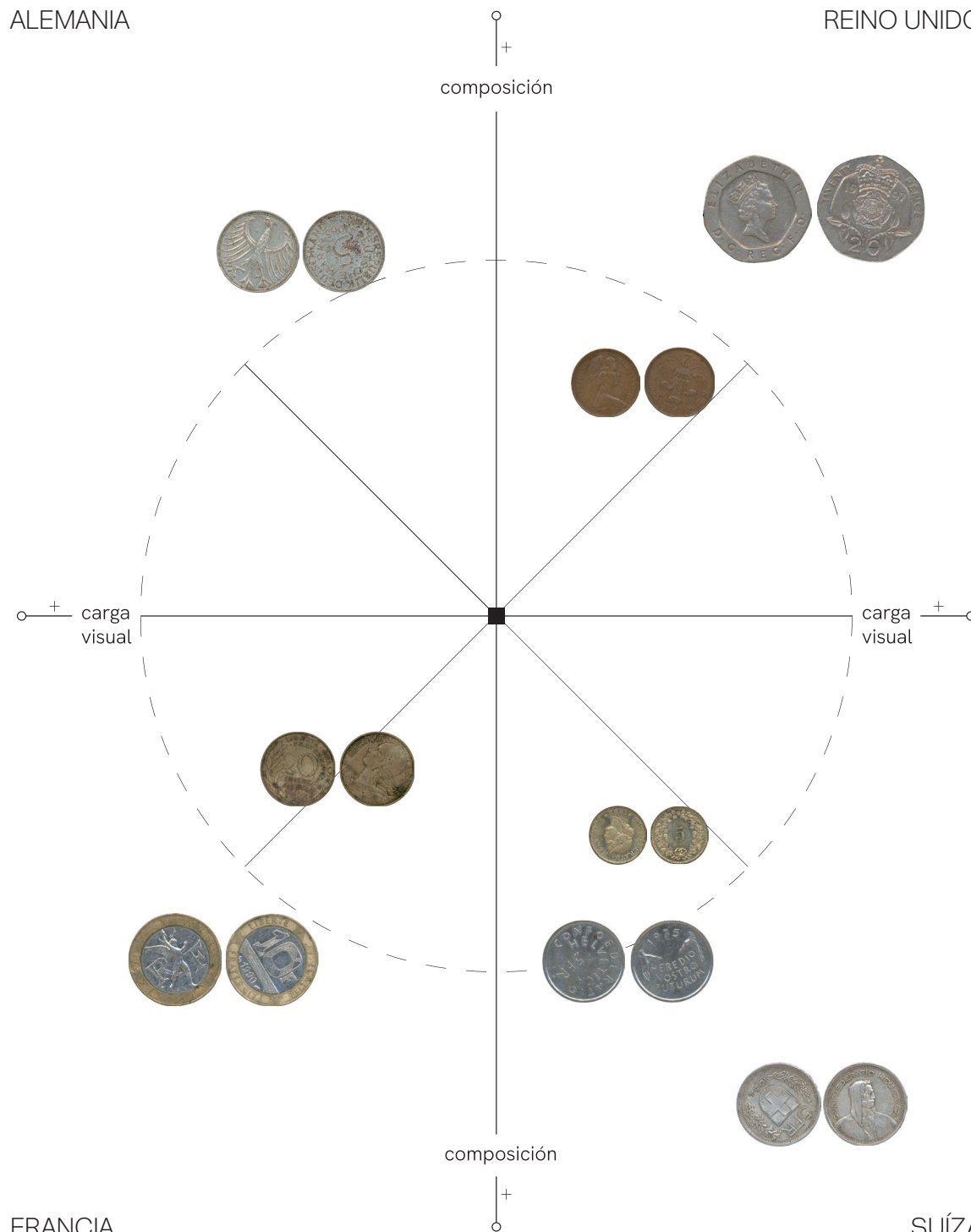
Gráfica tipolóxica dalgunhas das moedas conservadas por meus avós. Trátase dunha proposta conceptual e subxectiva segundo criterios de percepción de deseño.

Gráfica tamaño-valor monetario



ALEMANIA

REINO UNIDO



FRANCIA

SUÍZA

1.1 ARQUIVO DA
CASA

○ (PÁX. 20-43)

1.2 ARQUIVO DA
CUADRA

○ (PÁX. 44-77)

1.2

O ARQUIVO DA CUADRA

1981-1982

Un novo comezo.

A historia da explotación tivo un punto de inflexión arredor do ano 1981 ou 1982, cando empezaron a traballar na cuadra nova. Ata entón estaban na vella, que en realidade era un palleiro, e só tiñan 12 vacas. Pouco a pouco foron aumentando o número, mercando animais en tandadas, ata chegar a ter 34 vacas.

Visto dende hoxe, miña avoa recoñece que aquel era un traballo moito máis duro ca o de agora, pero meu avó e máis ela decidiron seguir coas vacas por unha razón de peso: a súa autonomía. Naquel oficio, a pesar do esforzo físico, ela era a súa propia xefa. Tiña moi claro que non quería estar baixo as ordes de ningún nin ter que aturar compañeiros que non soportase. Esa “liberdade” de mandar na súa propia vida compensaba todo o cansazo, tanto o do corpo como o da cabeza.

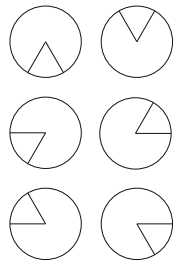
A vida de miña avoa non se limitaba só aos animais. Non sacou o carné de conducir ata o ano 1978, o que a obrigaba a traballar sempre preto do fogar para poder atender a todo o mundo. Ao final, ela foi o piar que sostíña a varias xeracións: coidou dos seus pais, do seu irmán e tamén dos seus sogros.

Tamén tiña que coidar do seu sobriño Alejandro, que viña moito pola casa. O pobre sempre andaba arrefriado; como os seus pais –a nai era irmá de miña avoa e o pai era irmán de meu avó– tiñan un bar, el estaba en contacto con moitísima xente e sempre acababa collendo algún catarro. En canto enfermaba, viña para a casa de miña avoa a recuperarse e ela encargábase de coidalo.

Isto mesmo fixo cos seus fillos e, máis adiante, a historia repetiuse con meu irmán e máis comigo. Como miña nai traballaba fóra e a outra avoa ás veces non podía, miña avoa sempre buscaba o xeito de facerse cargo de nós.

A xornada de meus avós empezaba cedo, ás 7:30 da mañá. A esa hora xa se levantaban para mandar a miña nai e ao meu padriño á escola, e eles despois marchaban para a cuadra. O primeiro que facían era moxer; era un traballo repartido no que, mentres un recollía o leite, outro ía ao silo ou limpaba as comedoiras.

Nos días de festa o horario era diferente. Había que madrugar máis pola mañá para poder ir á celebración, pero pola noite tiñan que volver igual ao traballo. A herba xa a deixaban recollida do día anterior, para gañar tempo, aínda que había veces que tiñan que ir ese mesmo día, xa que as vacas non miran de se é festa ou non.



Pola tarde tocaba ir pola herba. Co paso do tempo as ferramentas foron cambiando: empezaron coa gadaña, despois a bertolina e logo pasaron á rotativa e ao autocargador. Ao volver do campo, deixaban a herba estendida ao longo do corredor da cuadra. O normal era meter as vacas na cuadra sobre as 7:30 da tarde, a non ser que o tempo non acompañase, ben por moita choiva ou por facer demasiado sol. Unha vez dentro, dábanlles o pienso, a fariña e o silo e preparábanas para moxer. Despois de moxelas e limpalas, botábanlles a herba fresca que trouxeran do campo ou, se ese día chovera e non poideran ir por ela, usaban a herba seca das alpacas que tiñan.

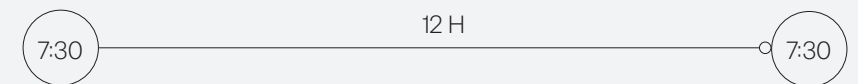
Miña avoa era quen facía a comida, xa que a miña bisavoa paterna estaba algo pachucha por un problema de pulmón e non podía encargarse. Mentres tanto, o avó ocupábase dos traballos de fóra, como ir ao monte, cou calquer cousa que houbera que facer na cuadra. Antes de sentar a comer sempre se lles botaba a ración ás vacas.



Pouco a pouco a cuadra foise ampliando, debido a que foron aumentando o número de cabezas en tres ocasións. Estas vacas foron compradas á explotacións alleas e outras a familiares que contaban con explotacións propias.

O tema dos partos estaba moi pensado: na parte de arriba da cuadra deixaban as cuchas e as vacas preñadas. Estas últimas tiñan que estar "secas" (sen moxer) os dous meses anteriores ao parto para que descansaran e, en canto parían, xa as baixaban para abaixo co resto do gando.

Nº DE HORAS DIARIAS QUE FACÍAN MEUS AVÓS



Nº DE CABEZAS INICIAIS: 12 VACAS

* HAI QUE ENGADIR OS NACEMENTOS

TANDA	Nº DE CABEZAS AÑADIDO	Nº DE CABEZAS TOTALES
[001]	5 vacas	17 vacas
[002]	12 vacas	29 vacas
[003]	+15 vacas	+34 vacas

A miña rutina.

A época dos meus avós estivo marcada por tempos difíciles; a situación económica non sempre foi boa e tiveron que tomar grandes decisións que cambiaron as súas vidas. Quizais por iso, sempre foron moi xenerosos connosco e, cando iamos velos, sempre nos daban algún carto, algo que na súa mocidade sería case impensable.

Da miña infancia con eles gardo os mellores recordos. O meu irmán e mais eu iamos todos os domingos e, cando chegaba o verán, instalámonos alí para pasar case todas as vacacións. Aínda que houbo unha época na que me apetecía máis quedar cos amigos os domingos, iso pasoume axiña. A min o que me gustaba era estar rodeado de campo, das vacas e axudalos nas tarefas da corte. Era unha etapa na que calquera tontería me facía feliz.

No verán, a miña rutina comezaba xogando un pouco ao ordenador ou indo directo á corte, xa que os meus avós sempre madrugaban. Outras veces durmía ata a hora de xantar. Para min, a miña avoa era a mellor cocinheira do mundo; encantábame todo o que preparaba. Despois de xantar, o meu avó, que era cazador, dáballes as sobras aos cans e todos durmiamos unha pequena sesta antes de volver ao traballo.

As tardes pasabámolas pola corte. O meu irmán e eu faciamos porterías imaxinarias para xogar ao fútbol, ou iamos xogar cos veciños que tiñan a súa corte pegada á nosa. Ao acabar o día, sobre as sete e media da tarde, tiñamos a rutina de ir pechar as galiñas coa avoa. O recordo de chegar á casa á noite, despois dun día duro pero fermoso no campo, tras pechar as galiñas coa miña avoa, é algo que sempre levarei comigo. Despois, preparaba unha cea lixeira e sentabamos co meu padriño a ver a tele. O noso momento favorito era ver a serie Hércules; non me preguntaba por que, pero a nós encantábanos. A maioría dos días eran así, agás algunha xornada especial na que iamos á piscina ou ao parque acuático, ou cando pasabamos a tarde xogando ás cartas ao "burro". Para min, a tele ou os videoxogos eran pasatempos secundarios. O meu pasatempo principal, por raro que pareza, era traballar na corte e coas vacas. Era o meu centro de desfrute. Acórdome do día que trouxeron a nosa cadela: encantábame tirarme por riba da herba fresca con ela mentres iamos no tractor coa rotativa e o autocargador para despois estendela ao longo da corte.

As épocas de ensilaxe eran os grandes eventos do ano, sobre todo a do millo. Era maravilloso ver como se xuntaban os veciños e os familiares cos seus tractores. Eu adoraba subir neles. Teño moi gravado un día co meu tío Alonso ensilándolle ao veciño: eu ía no tractor vendo como a máquina mallaba no millo e o botaba no noso remolque. Facíamos paradas para beber Coca-Cola fría que arrefriabamos directamente na auga dunha fonte. Estar rodeado de xente maior, dos veciños da quinta dos meus avós, nun ambiente de traballo compartido, era algo que me encantaba.

Finalmente, chegou o momento en que os meus avós venderon as vacas. A verdade é que, a partir de aí, todo cambiou moito. Xa non había tantas obrigas diarias. Aínda que eles sempre atopaban algo que facer, o peso do traballo desapareceu. Eu era consciente de que eles levaban toda a carga e que para eles era un alivio, pero confeso que me amolou bastante. Botaba de menos a vida coas vacas e a nosa vella rutina.

Despois daquelo, empezamos a ir máis á praia a Laxe, xa que meus pais tiñan un piso alí. O tempo foi pasando e a miña constancia á hora de ir á aldea foise reducindo lixeiramente, pero sempre, por riba de todo, tentaba manter a nosa tradición de ir velos todos os domingos.

Os comezos

Naquel entón, o proceso era totalmente artesanal e muxíase a man. O leite recollíase primeiro nun caldeiro para despois pasalo a uns bidóns que se mantiñan ao frío. A loxística de recollida tamén era moi diferente á actual: un home da parroquia pasaba diariamente cunha besta para recoller a produción. Ataba os bidóns aos costados do animal e levábaos ata a súa casa, punto desde o cal se distribuían cara á fábrica que había en Ordes.

Un gran paso (1992-1993)

A mudanza definitiva chegou a principios dos anos noventa. Animados polo exemplo dos veciños, que xa comezaran a mecanizar as súas explotacións, os meus avós decidiron mercar as primeiras muxidoras a un proveedor de Ordes. Pouco despois, este avance tecnolóxico completouse coa instalación dun tanque de frío e un circuíto de tubos que conectaba directamente o muxido co almacenamento. Este sistema automatizado foi o que se utilizou na casa de xeito ininterrompido ata que meus avós venderon todas as vacas.

Evolución do transporte.

Co tempo, o transporte tamén se transformou. Se nos primeiros anos era un pequeno "camioneto" o que intercambiaba os recipientes baleiros polos cheos, a chegada do tanque de frío deu paso ao gran camión de recollida que hoxe nos resulta tan familiar. Con todo, a tecnoloxía non eliminou todo o traballo: cada vez que o tanque quedaba baleiro, había que lavallo a fondo cunha mangueira para asegurar a hixiene e deixar o ciclo listo para comezar de novo.

Na miña infancia, meus avós xa tiñan o sistema de circuíto instaurado. Para min era unha tecnoloxía fascinate e moi ben pensada. Meus avós muxían pola mañán e antes de acabar a xornada, era o primeiro que se facía ao depertar e tamén o último que se facía no día. O lugar que máis me fascinaba e intrigaba era, sen dúbida, "o frío": o espazo onde estaba o tanque do leite.

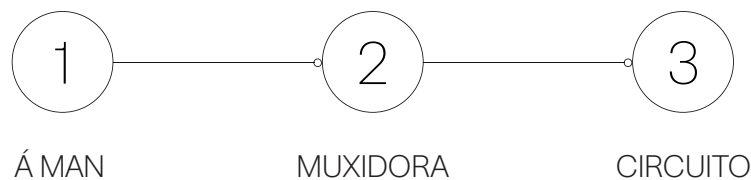
Aquela zona tiña un aura case extraterrestre para min, pola súa limpeza e modernidade contrastada co resto da cuadra, que como é normal estaba moito máis sucia e desordeada. Gustábame moito o día no que viña o camión do leite. Gustábame moito observar a chegada do camión e, sobre todo, contemplar como os meus avós limpaban o tanque para deixalo impecable para o día seguinte. Era un proceso que me deixaba absorto.

O queixo da avoa

O leite era moito máis que un produto; é a base da economía gandeira. Ter unha materia prima tan excelente na propia casa era un luxo que a miña avoa sabía aproveitar moi ben. Ela as veces elaboraba queixos caseiros seguindo un método tradicional que só requiría leite, sal e callo (o fermento natural). O resultado era un produto cun sabor intensísimo, moi afastado dos queixos industriais que podes comprar nun supermercado. Aínda que o meu irmán, o meu avó e o meu padriño eran auténticos devotos deste queixo, a min resultábame demasiado forte xa que non me gustaba o sabor do leite. O postre típico no xantar era unha galleta con queixo (un costume que só lles vin a eles), aínda que o meu irmán preferíao con marmelo. Nos días de festa, se sobrara algo de rosca, tamén era o acompañante perfecto.

Os becerros

Outra parte fundamental do ciclo eran os cuchos (os xatos). Alimentalos era a miña tarefa favorita porque era sinxelo e moi gratificante. Antes de marchar para a casa, cando chegaba a hora, o cortello enchíase de "bruídos": eles xa sabían que era o momento e colocabáanse diante da porta onde se poñía a chupeta para o leite. Eu mesmo me encargaba de mesturar a auga cos pos de leite.



EVOLUCIÓN DA
TECNOLOXÍA DE
MUXIDO.

**proceso artesanal
do queixo**

A elaboración con
paciencia e precisión.

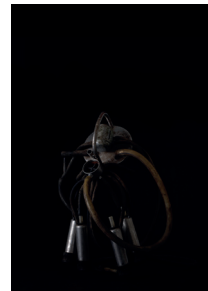
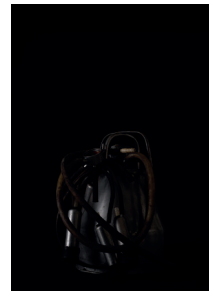
[001]	Temperado:	Primeiro quentábase o leite ata acadar unha temperatura morna.
[002]	Callado:	Engadíase o sal e o callo, deixando que a mestura repousase. Así, a callada (a parte sólida) baixaba ao fondo mentres o soro quedaba por riba.
[003]	Escorrido:	Pasábase a mestura por un coador para eliminar todo o líquido sobrante.
[004]	Curación:	Finalmente, poñíase a curar durante o tempo necesario para que collese a súa textura característica.



Foto do lugar onde antes se atopaba o frío do leite e que agora se usa como pequeno almacén e zona onde tamén se debulla o millo coa máquina vermella da foto.







A alimentación do gando.

A alimentación é unha das partes máis importantes da vida na gandería: sen comida, non hai leite. Como xa mencionei cando falei dos horarios, esta era a tarefa que máis tempo nos levaba ao longo do día. E, sen embargo, tamén era a miña favorita, xa que era na que eu máis axudaba.

Ir á herba para as vacas era unha das mellores experiencias. Era desas ocasións nas que saías, víaste rodeado de campo e non estabas tanto tempo metido na corte. Eu pouco facía nos labores de condución, xa que nos tractores andaban os meus avós e, máis adiante, o meu irmán. Íamos ás leiras da Agra, da Ferveda ou, máis de cando en vez, ao Fial.

Primeiro cortábase a herba coa rotativa e despois recollíase co autocargador. Sentíame moi libre naqueles traxectos. Encantábame ulir o recendo da herba recentemente cortada; ver como a rotativa a se-gaba e como o autocargador se ía cargando era un proceso case hipnótico. Ademais, grazas a todas estas novas tecnoloxías, xa non era un traballo tan duro coma antigamente. Unha vez na corte, a herba estendíase ao longo do corredor para ir botándolla ás vacas pouco a pouco. Adoitaba botarse pola noite, e o que sobraba aproveitábase á mañá seguinte.

Antes de botar a herba, eu adoitaba limpar a corte. E non o facía por obriga, senón polo simple pracer de vela impecable, tiña como unha especie de obsesión e non me gustaba vela sucia. Varrer era algo que me encantaba, un auténtico hobby para min. Os meus avós non entendían como podía gustarme tanto esa tarefa, pero estaban encantados, xa que lles aforraba un traballo moi custoso e duro que os obrigaba a estar co lombo dobrado todo o tempo.

EVOLUCIÓN DA MAQUINARIA AGRÍCOLA DE MEUS AVÓS PARA O CORTADO DA HERBA



Logotipo e nome dunha das marcas de alimentación animal que compraban meus avós para alimentar ás vacas. A marca pertencía a un conocido dos avós. O isotipo e o nome foi sacado dun gorro que usa miña avoa diariamente.

A outra parte da alimentación, que se facía sempre xusto antes de muxir na última quenda, era a ración de pienso, fariña e silo. Era un proceso repetitivo: primeiro o pienso e a fariña, e despois o silo (ás veces tamén herba seca ou verde se sobrara do día anterior). Para min era un pracer darlles de comer. Íamos ao silo do pienso cunha carretilla, enchíamola e despois pasabamos polo almacén para engadir a fariña. Armados cunhas latas destas de atún grandes que a miña avoa reutilizaba, percorríamos a corte de abaixo a arriba, repartindo a mestura polos comedeiros. Era das poucas cousas que me deixaban facer con total autonomía, ao non ser unha tarefa perigosa, e resultábame enormemente satisfactorio.

Despois viña o silo. Para recoller o silo de millo colliamos o tractor, co seu vello caixón de madeira enganchado atrás, unha acople que fixo á man meu avó, e dirixíamonos ao lugar onde estaba o silo, xusto ao carón da casa. O silo cubríase cun gran plástico para protexelo da chuvia e evitar que os paxaros o comesen.

Unha vez destapado, empregabamos palas e angazos para ir rascando na parede de silo e encher o caixón. Como eu aínda non tiña forza suficiente para cargar coa pala co silo, dedicábame a rascar co angazo. Ao acabar, volvíamos tapar o silo, regresabamos á corte e repetíamos o proceso de repartimento polos comedeiros.

Esta dedicación á alimentación tamén se aplicaba aos cuchos. Ademais do seu momento favorito (o leite), a eles tamén se lles daba fariña, pienso e herba seca, xa que a herba verde non se lles adoitaba dar, xa que lle producía malestar na barriga.



Piensos Garcia Crespo, S.A.



Fotos da sala do pienso e da fariña. Aquí era onde meus avós gardaban os sacos coa comida do gando, tiñan os almanaques e onde gardaban medicamentos para os animais entre outras cousas.



Lugar do galiñeiro onde se gardaban as galiñas á noite



Zona de arriba da cuadra que contaba cunha zona mais ampla para que as vacas tiveran algo de liberdade. Arriba da parede da dereita atópase O Pombal.

A labor do veterinario.

Outro apartado fundamental na gandería era o coidado do gando. Para iso, sempre contabamos coa figura do veterinario. Á nosa casa adoitaba vir unha veciña que se dedicaba a isto; seus pais eran veciños nosos e tamén tiñan vacas, defeito a súa cuadra estaba pegada a nosa. Deste tema eu estaba bastante alleo, xa que era un asunto serio do que só falaban os meus avós e ela. O pouco que recordo é observar como lles daban as medicinas ás vacas; chamábame moito a atención e gustábame velo, porque no fondo eu só quería que os animais estivesen ben e ademáis era algo que non pasaba moitas veces e que para min era nese tempo algo moi científico (ensinanza e aspecto da vida que me atraía); todo iso facía que me atraera aínda máis.

A labor do podólogo.

Á parte da veterinaria, outro profesional que nos visitaba de cando en vez era o podólogo bovino. A súa función era coidar e arranxarlles os pezuños ás vacas cunha máquina

que el traía, aínda que moitas veces ese labor de mantemento xa o facía o meu avó. Teño un recordo moi claro dun día que viñera o podólogo: mentres o podólogo trataba ás vacas na entrada da corte, eu estaba co meu irmán axudándolle á nosa avoa a debullar as fabas para preparar a súa famosa fabada. Encantábame facer ese tipo de traballos caseiros. Igual que debullabamos as fabas, moitas veces tamén nos tocaba esfoliar as espigas de millo para despois moelas na máquina eléctrica. Eran tarefas manuais e repetitivas, pero dábanme moita paz. Nos estabamos situados ao lado da máquina. As vacas que pasaban ao lado nosa parecíanme auténticos xigantes. Ao pasar tan preto de min, sendo eu tan pequeno e estar sentado, o seu tamaño imponente intimidábame moito.



Obxecto: crotal
Marca: ALLFLEX.

Descrición da empresa:
Allflex é o líder mundial absoluto en deseño e fabricación de tecnoloxía para a identificación animal. Os seus crotais utilízanse en máis de 100 países, sendo o estándar de referencia para o control e a trazabilidade do gando a nivel global.

Uso: marcador obrigatorio por lei que permite saber de que granxa vén o becerro, quen é a súa nai e todo o seu historial sanitario.

Material: poliuretano de alta calidade



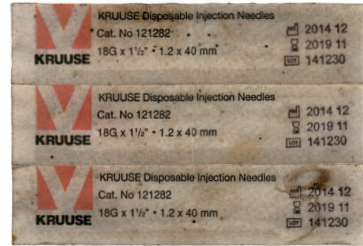
Obxecto: xiringa dosificadora oral de émbolo manual, deseñada especificamente para aplicar medicamentos na boca do gando.

Medidas: Capacidade: 50 cc; Longo corpo: 20-25 cm; Longo cánula: 12-15 cm.

Marca: SBC.

Descrición da empresa:
é unha marca clásica e moi recoñecida no sector da distribución de instrumental veterinario e gandeiro en España.

Material: metal cromado de alta resistencia e conta cun cilindro interior de vidro de borosilicato grosso.



Obxecto: agullas de inxección desbotables (hipodérmicas).

Marca: KRUUSE.

Descrición da empresa: é unha empresa dinamarquesa de gran prestixio, fundada en 1896, e é un dos provedores líderes a nivel mundial de equipamento veterinario profesional.

Referencia (Cat. No): 121282.

Material: aceiro inoxidable de alta calidade cun núcleo (base) de nailon.

Medidas: 18G x 1 1/2". Diámetro: 1,2 mm; Longo: 40 mm.

A empresa Jørgen Kruuse A/S (KRUUSE) é un fabricante e distribuidor danés de equipamento e material veterinario, fundado en 1896. É un dos provedores líderes a nivel mundial de equipamento veterinario profesional.

Empezaron nunha pequena farmacia en Dinamarca en 1896. O seu éxito debeuse a que o seu fundador, Peter Rolfe Kruuse, deseñou preparados químicos que os gandeiros da época non atopaban en ningún outro sitio.

A súa actividade principal céntrase no deseño, produción e comercialización de instrumental clínico, material funxible e solucións sanitarias para o sector veterinario.



Marca: KRUUSE.

Obxecto: xiringa de plástico desbotable grande.

Capacidade: 20 ml.

Uso: deseñada para a administración de fluídos médicos ou veterinarios, o irrigación de heridas.

KRUUSE



a moa de afiar

A moa é un disco circular de pedra tradicionalmente de gran areoso que, ao xirar sobre un eixo, permite desgastar o metal por fricción para recuperar o corte das ferramentas. O procedemento técnico é sinxelo pero preciso: o segredo reside na lubricación, normalmente con auga. Coa moa en movemento, o artesán debe soste-la peza cun ángulo constante, desprazándoa con firmeza para eliminar as fendas e crear un fío novo e uniforme.

Historicamente, esta ferramenta era un elemento central da vida produtiva, presente tanto nos alpendres das casas de labranza como nos obradoiros de ferreiros e carpinteiros. En Galicia, a moa está ligada á figura do afiador ambulante e á súa característica roda. Este oficio levaba a técnica do afilado por todas as aldeas e vilas, sendo fundamental para o mantemento de calquera instrumento de corte necesario para o traballo diario de labregos, carniceros ou xastres.

a pedra de afiar

A pedra de pasar ou pedra de afiar de man é a ferramenta que ditaba o ritmo e a eficacia do traballo nas xornadas de sega do rural galego. A diferenza da moa é que permanece estática na casa para un afiado estrutural. A pedra de pasar é a compañeira inseparable do labrego de antes no campo, deseñada pola súa forma e peso para ser transportada e utilizada en movemento. A súa ergonomía permite un agarre firme que facilita o desprazamento rápido e rítmico sobre o aceiro.



Historicamente, este tipo de pedras eran extraídas de xacementos naturais de rocha sedimentaria ou metamórfica, como a lousa ou o xisto, apreciadas pola súa granulación fina que permite "asentar" o fío sen devorar unha gran cantidade de metal. O seu uso está ligado ao corno ou cornil, un recipiente que é orixinalmente un corno de vaca baleirado, que o segador leva pendurado do cinto cheo de auga. Esta auga é vital, facendo que o fío esvare con limpeza.

O acto de pasar a pedra constitúe un ritual sonoro. Cada poucos metros de sega, o traballador detén a súa marcha, limpa a folla da ferramenta cun feixe de herba e executa unha serie de golpes rápidos e alternos. Ese son metálico e seco —o chas-chas-chas— marca os tempos de descanso e reflexión na labor diaria. Pasar a pedra non é só afiar; é un exercicio de mestría. Unha ferramenta ben afiada reduce o esforzo físico e evita lesións.

CAIXA METÁLICA REMA



Nesta caixa de rema meu avó gardaba os parches vulcanizantes para arranxar as rodas dos tractores e a das bicicletas. E tamén gardaba os tornillos, clavos, porcas, lámpadas, tirafondos que usaba para as súas changas.

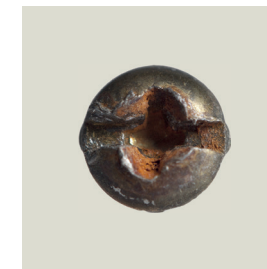
A empresa REMA foi fundada polos irmáns Stahlgruber en Múnic en 1923, que revolucionaron o mercado ao inventar o "vulcanizado en frío". Antes disto, reparar un pinchazo requiría calor e máquinas complexas. Estes kits permitían a un condutor arranxar un pinchazo na estrada usando só un adhesivo e un parche.



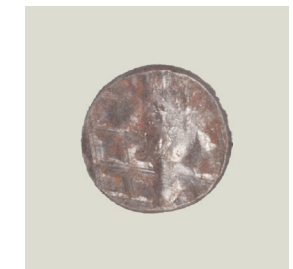
[001]



[002]



[003]



[004]

NO.	NOME	TIPO	DATA
[001]	Tornillo cabeza phillips	Metal/madera	1930-1940
[002]	Tornillo cabeza hexagonal	Fijación mecánica	1950-1970
[003]	Tornillo huella combinada	Híbrido	1970
[004]	Tornillo cabeza redonda	Fijación permanente	S.XX



tipografía

O texto de arriba a dereita utiliza unha Gótica Bastarda de finais do XIX / principios do XX, moi común nas empresas industriais alemás de Baviera.

Bastard é un tipo de letra blackletter (letra gótica) deseñado por Jonathan Barnbrook en 1990. O nome deriva dunha clasificación tipográfica coñecida como Bastarda. A tipografía Bastard é unha exploración da letra gótica, similares aos creados por Gutenberg e baseados na escritura monástica. Conta con tres pesos. Ata mediados do século XX, moitas empresas industriais alemás empregaban a tipografía gótica para transmitir valores de tradición, robustez e enxeñaría sólida.

Empléase un contraste ca palabra “PARCHES VULCANIZANTES”, na que se empregan unha tipografía de pau seco, xeométrica e moderna, pensada para ser lexible rapidamente nun taller mecánico.

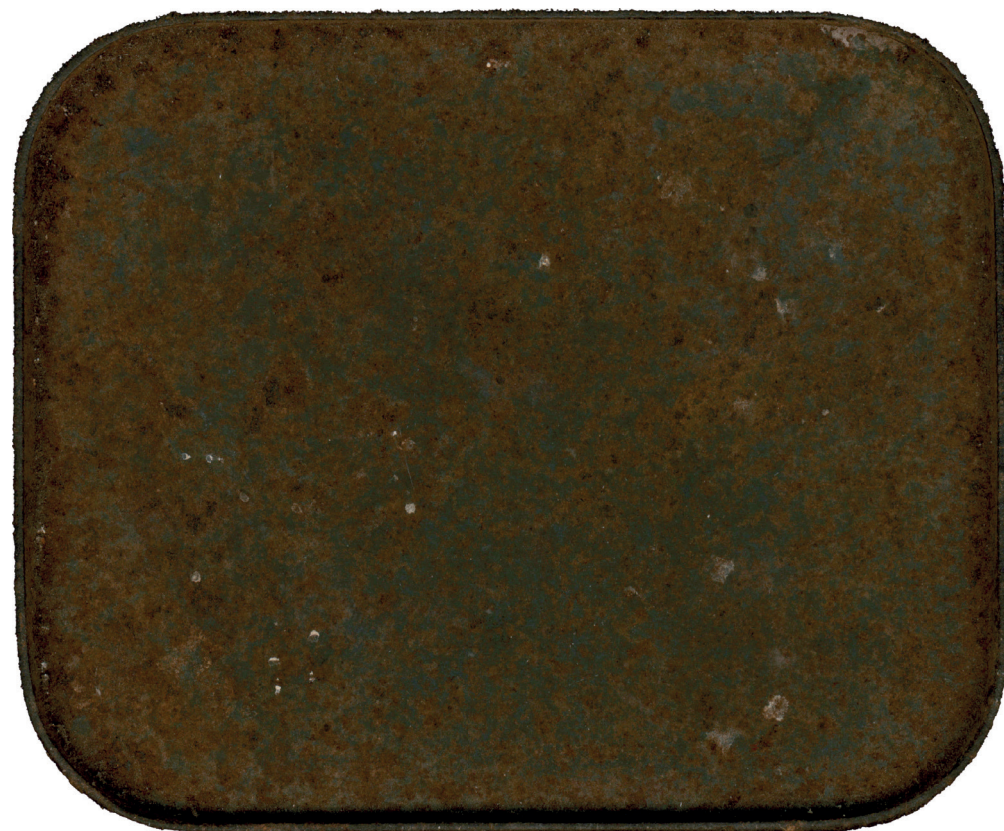
Co tempo, REMA TIP TOP empregou unha fonte pau seco moito máis moderna e lexible.

logotipo/iconas

A ave: é unha aguia, símbolo da forza e da calidade alemá.

Os cinco círculos: representan o pneumático e a perfección na reparación, que simbolizan a expansión global da marca e a súa especialización no caucho.

O camión: o gráfico do camión con cabina é típico dos anos 60 e 70. Indica que esta caixa contiña parches de gran tamaño para vehículos industriais e de transporte de mercadorías.

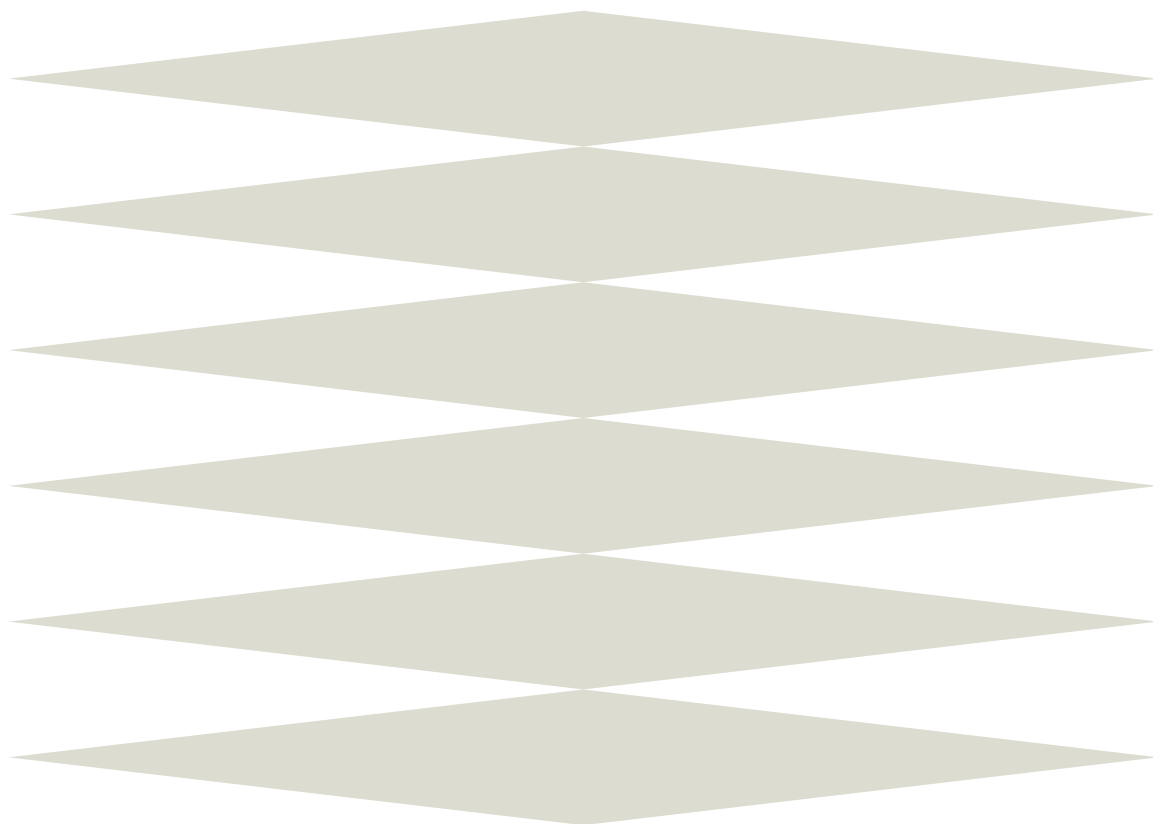


tipografía corporativa

O nome do fabricante e os datos de contacto aparecen nunha tipografía de pau seco de estilo industrial. Esta elección facilita a estampación sobre madeira e garante que, a pesar do desgaste ou a suciedade, a marca do fabricante se manteña sempre recoñecible.

tipografía técnica

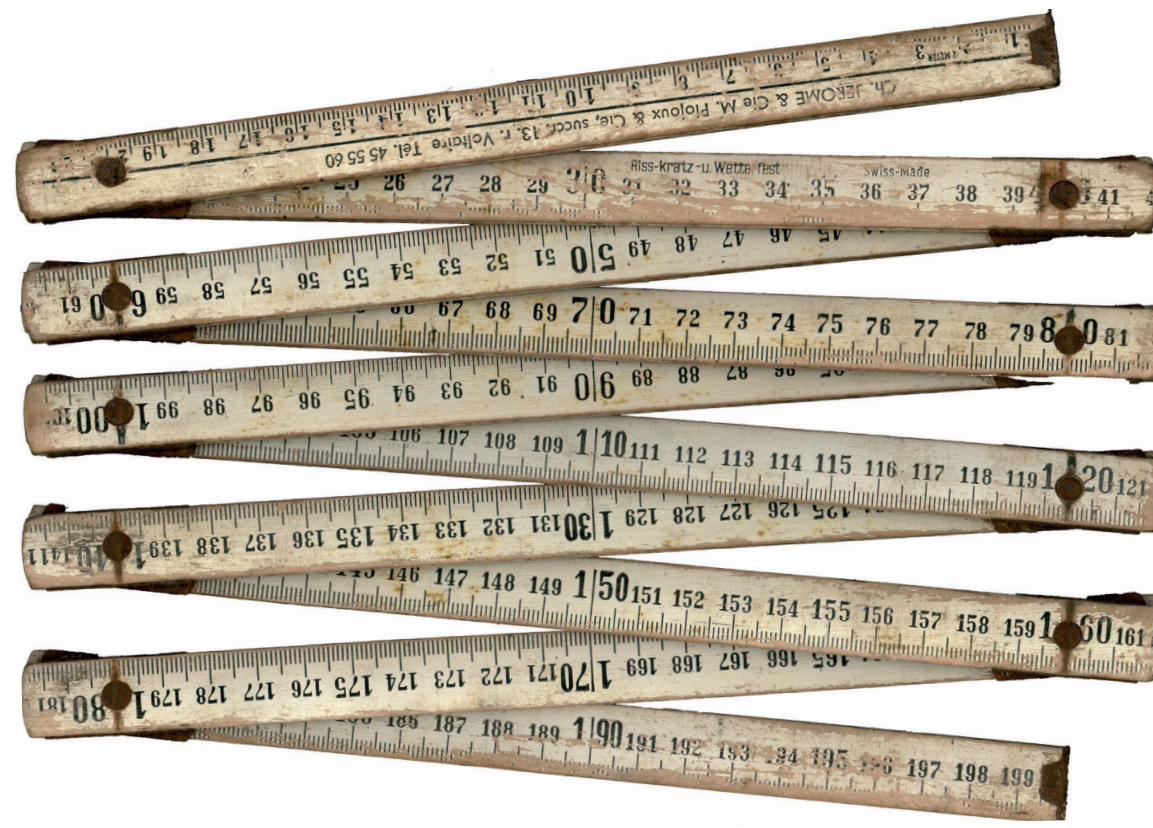
Os números da escala utilizan unha variante máis robusta e contrastada. En moitos casos, aplícanse fontes con remates ou trazos moi grosos para evitar erros de lectura. Usa un contraste negro sobre o fondo claro da madeira (figura-fondo) para unha lexibilidade inmediata.



metro de carpinteiro plegable

É un metro de carpinteiro plegable de dobre decímetro, unha peza clásica de enxeñaría manual que durante décadas foi o estándar de precisión antes da popularización dos flexómetros metálicos modernos. Fabricado pola prestixiosa firma francesa Ch. JEROME & Cie, empresa que logo pasaría a mans de M. Piojoux & Cie.

A súa estrutura está construída en madeira de buxo, un material escollido pola súa extrema dureza e estabilidade, o que garante que a ferramenta non variase de tamaño nin se deformase. As seccións están unidas mediante bisagras metálicas de precisión que permiten que o metro se despreague mantendo unha rixidez total.



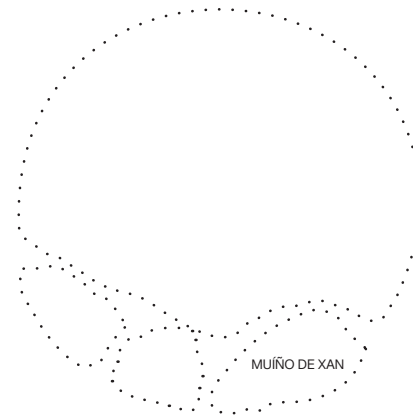


Ferramentas tradicionais galegas que usaban meus avós: a bara de bimbio, a pala, a escoba de xestas, o ancazo, o fouciño e a fouce

Foto do Massey Ferguson, o tractor grande de meus avós, que usaban para os traballos mási forzados e duros.



2 MUIÑO DE XAN



O MUÍÑO DE XAN

2.1 O MUÍÑO DE XAN

○ (PÁX. 84-89)

2.2 O MUÍÑO DE XAN
POR DENTRO

○ (PÁX. 90-95)

O Muíño de Xan.

O muíño de Xan. Era un lugar ao que iam os miña avoa, meu irmán, a nosa cadela e mais eu para dar un paseo, recoller froita e, nalgunha ocasión, apañar xestas para facer vasoiras, xa que aquilo estaba no medio do monte e estaba cheo delas.

A viaxe ata alí xa era toda unha aventura: iam no tractor e, mentres meu irmán conducía e miña avoa ía de copiloto, eu viaxaba atrás no caixón coa cadela (aínda que a ela, ás veces, gustáballe máis ir diante onda a avoa). Mentres, meu avó quedaba na casa facendo as súas cousas ou marchaba ao bar a xogar a partida de cartas cos amigos.

O muíño de Xan era un sitio completamente distinto ao resto. Era un predio privado e pechado, cheo de árbores froiteiras de todo tipo —maceiras, pereiras, ameixeiros e uvas— polas que pasaba o río formando unha pequena fervenza. Para min tiña un ambiente máxico, case idílico. Como o dono coñecía a miña avoa, nós non tiñamos problema para entrar, pero o acceso tiña o seu truco: había que saltar un muro ou meterse por unha portela que tiña uns ocos. Cando eu era pequeno, esvaraba por aqueles buratos sen problema, mentres o resto saltaba o muro axudándose dunha zona elevada que había ao lado. Co tempo, ao ir medrando, a min tamén me empezou a custar pasar pola cancela e acabei saltando o muro coma os demais.

Unha vez dentro, sacabamos as bolsas que traíamos da casa e enchíamolas coa froita que iam apañando. A min encantábame ir alí e quedaba evadido mirando un pequeno encoro que desembocaba nunha pequena-fervenza. Sempre me poñía a mirar se había algún peixe, pero o único que vía eran eses insectos da auga que se chaman zapateiros.

O encoro continuaba nun rego que pasaba a carón das árbores, rodeado por un bordo alto dun lado e por un muro de terra do outro. O meu entretemento favorito era pasear por riba dese bordo facendo equilibrio para ver se atopaba algunha ra. Para min era un animal rarísimo que non vía en ningún outro lado, así que, se ese día tiña a sorte de ver unha, xa me alegraba a xornada.

Onda o muíño había tamén unha fonte de auga fresca na que sempre enchiamos as botellas. Eu, que era un pouco rebelde, prefería beber a morro directamente do cano porque aquela auga estaba boísima; e, como non, a cadela tamén aproveitaba para beber alí.



Por norma xeral, o muíño estaba sempre pechado e non se podía entrar; o dono só viña de vez en cando a comprobar que todo estivese ben. De feito, de todas as veces que fomos, só coincidimos con el nunha ocasión. Ese día o home portouse moi ben e enséñounos por dentro a zona onde se moía o gran.

Foi moi sorprendente ver un mecanismo coma aquel nun lugar así, e ver como alguén se enxeñara no seu momento para construír algo tan complexo e funcional. Aquilo fíxome reflexionar sobre as tecnoloxías de antes e sobre como foi evolucionando todo.

Unha vez que tiñamos toda a froita que queriamos, volvíamos subir ao caixón do tractor e emprendiamos o camiño de volta para a casa, coas bolsas cheas.

Foto de argolas de ferro na parede que da ao interior do muíño

As argolas ou anelas de ferro son elementos funcionais clave da arquitectura tradicional galega, fabricadas polos ferreiros locais e incrustadas profundamente nos muros. Servían para atar de forma segura as cordas ou as rédeas dos animais. Así, os animais quedaban suxeitos mentres o dono facía calquer xestión.

Foto da fonte de auga da cal bebíamos.



Foto da entrada do Muíño de Xan.

Foto do regato polo que eu paseaba para ver as ras.



2.2

2.1 O MUIÑO DE XAN

○ (PÁX. 84-89)

2.2 O MUIÑO DE XAN
POR DENTRO

○ (PÁX. 90-95)

O MUIÑO DE XAN POR DENTRO

Nome e natureza	Aínda que ás veces se menciona de forma individual, tecnicamente trátase dos Muíños do Xan, xa que consisten nun pequeno conxunto ou agrupación de edificacións hidráulicas tradicionais.
Localización	Atópanse en Portociños, pertencente ao concello de Tordoia (provincia de A Coruña). Sitúanse a uns 500 metros do campo de fútbol da S.D. Tordoia.
Curso fluvial	O motor destes muíños son as augas do río Pontepedra.
Conexión natural	A moi pouca distancia do conxunto, seguindo o leito do mesmo río, localízase a Fervenza de Portociños. Esta fermosa fervenza é o indicador xeográfico do forte desnivel do terreo.
Capacidade de produción	A maquinaria permitía axustar con precisión a fricción das pedras para obter tres grosos de fariña ben diferenciados segundo a súa finalidade socioeconómica: fina, mediana e gorda.
Tipoloxía técnica	A súa enxeñaría responde ao modelo clásico galego de muíño de rodicio. Caracterízase por ter o inferno xusto debaixo da sala de moenda.

O MUÍÑO DE XAN POR DENTRO

O conxunto dos Muíños de Xan, atópase especificamente na contorna de Portociños, a pouca distancia do campo de fútbol local e integrados nun espazo natural de gran beleza. A súa localización xeográfica non é casual, xa que se nutren das augas do río Pontepedra nun treito caracterizado por un forte desnivel, como demostra a proximidade da coñecida fervenza de Portociños. Esta inclinación do terreo resultaba fundamental na enxeñaría popular, xa que garantía que a auga baixase coa velocidade e a forza necesarias para activar a maquinaria encargada de mover as pesadas pedras e converter o gran en fariña.

A función principal destas edificacións era a moenda dos cereais que sostían a economía e a alimentación da comarca, sendo o millo o gran protagonista dende a súa introdución masiva a partir do século XVII, aínda que tamén se procesaban outros cultivos como o centeo e o trigo. Dependendo da separación das pedras e da regulación do mecanismo por parte do muiñeiro, obtíanse ata tres tipos de fariña segundo o seu grosor e destino ou uso final.

A fariña máis fina reservábase estritamente para o consumo humano, sendo a base para a elaboración do pan tradicional e das empanadas. Pola súa banda, a fariña mediana usábase para facer papas ou sobremesas caseiras, mentres que a fariña máis gorda, tamén chamada fariña gorda, destinábase en exclusiva á alimentación do gando, utilizándose para preparar o alimento diario dos porcos e das vacas.

NO.	TIPO DE FARIÑA	USO PRINCIPAL
[001]	Fina	Consumo humano (para facer o pan, empanadas)
[002]	Mediana	Consumo humano, mesturas para repostaría e papas
[003]	Gorda	Alimentación do gando

O funcionamento técnico destes muíños responde ao modelo tradicional de rodicio ou eixe vertical, un sistema sumamente eficaz para os ríos galegos de caudal variable. O proceso comezaba cando a auga do río Pontepedra se desviaba a través dunha canle artificial cara a unha cámara subterránea do muíño coñecida como inferno. Alí, o chorro de auga impactaba con gran presión contra o rodicio, unha roda horizontal dotada de pas ou culleres que comezaba a xirar de inmediato. Este movemento de rotación transmitíase cara arriba mediante un eixe vertical que atravesaba o chan ata a sala superior ou tremiñado, onde facía xirar a pedra móbil superior, chamada moa ou capa, sobre unha pedra inferior que permanecía sempre fixa, denominada pé. O gran depositábase previamente na tremoia, unha tolva de madeira suspendida dende a que caía aos poucos polo ollo central da moa para ser triturado pola fricción de ambas pedras.

Foto descriptiva de todo o edificio do muíño



*Fotos do río Pontepedra que pasa por
onda o muíño, aproveitando este o seu
caudal.*



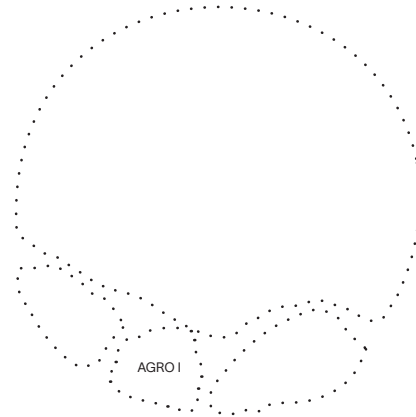
*Foto dunha das entradas do muíño a cal está pechada e
a porta é metálica de gran grosor.*



*Foto da outra das entradas do muíño a cal está pechada
e a porta é metálica de gran grosor.*



3 AGRO I



3.1

A CORTIÑA

(PÁX. 98-107)	○	3.1 A CORTIÑA
(PÁX. 108-113)	○	3.2 O POMBAL



Foto descriptiva dende a fonte donde se pode ver o seu desnivel.

A Cortiña.

A Cortiña é a leira que está situada xusto ao lado da casa e o lugar onde pacían normalmente todas as vacas. Pola tarde, meus avós, meu irmán e mais eu sacabamos o gando. Para facelo, primeiro había que valar cun cordel os camiños polos que non queriamos que fosen e despois íamos guialas con varas, por se algunha quedaba parada comendo herba ou intentaba marchar por onde non debía. Unha vez na leira, quedaban protexidas e rodeadas por un pastor eléctrico para que non escapasen. Alí botaban unhas horas comendo herba e despois volvíamos facer o mesmo proceso para traelas de volta á cuadra.

Ahora é o noso veciño Pallas quen a usa en ocasións para sacar as súas vacas a pastar.

O proceso da fariña.

Máis adiante, cando meus avós venderon as vacas, seguíuse plantando millo pero en menor cantidade. Este millo xa era para esfoliar e gardar as espigas no hórreo. Tras pasar alí un tempo secando, collíanse para facer fariña. Para a fariña primeiro había que debullalas, que consistía en separar os grans de millo do carozo. Isto podía facer á man ou nunha máquina que tiñan meus avós na que se podían debullar varias ao mesmo tempo e aforrar traballo. Despois os grans de millo metíanse nun antigo muíño eléctrico que tiñan meus avós na cuadra, este moía o gran e facía a fariña. Aínda sen as vacas, meus avós mantiñan un porco e un cucho para o consumo de carne da casa, polo que lle facía falta a fariña e o pienso o cal compraban; e así non dependían de mercar carne fóra. Era todo un proceso artesanal e manual.



Foto descriptiva dende a fonte donde se pode ver os árbores frutais que a delimitan.



Fotos descriptivas e detalladas da bañera donde beben as vacas. A auga sale dunha fonte donde tamén se vai encher a auga para a casa as veces.

[001]	Esfolladura do millo:	Consiste en retirar a man as follas verdes ou secas que cobren a espiga, deixándoa espida e limpa.
[002]	Gardado do millo:	Gardar as espigas no hórreo. A función principal é servir de secadeiro natural, dentro del o aire pasa constantemente entre o millo, o que permite que as espigas perdan a humidade e sequen ben.
[003]	Debulladura do millo:	Este labor consiste en separar os graos de millo do carozo. Pode facerse de dúas maneiras: á man ou cunha debulladora mecánica.
[004]	Moenda do millo:	Unha vez que se teñen os graos de millo soltos e limpos, introdúcense na tolva dun muíño eléctrico. O mecanismo do muíño tritura os graos con forza ata convertelos nun po fino, a fariña.

As orixes.

O hórreo non é un invento exclusivamente galego, pero Galicia foi onde alcanzou a súa máxima perfección técnica e estética. Os seus precedentes son romanos, pero a estrutura actual nace por unha necesidade crítica de supervivencia no século XVII.

O detonante foi a chegada do millo dende América. Este cultivo revolucionou a economía galega porque era moito máis produtivo que o trigo ou o centeo. Pero o millo tiña un problema de deseño loxístico: colléitase en outono, xusto cando empeza a época de choivas en Galicia. Ao ser un gran cunha alta porcentaxe de humidade, se se gardaba en huchas pechadas dentro das casas, podrecía e collía fungos. Había que inventar un sistema de secado externo, masivo e eficiente. Así foi como o hórreo pasou de ser un almacén residual a converterse no centro tecnolóxico da arquitectura rural.

Antes de ser un edificio de granito, o hórreo foi un obxecto de deseño industrial téxtil/vexetal.

O antepasado directo do hórreo foi o cabaceiro ou hórreo de varas: un cesto xigante e cilíndrico con pólas de vimbio ou bidueiro trenzadas, cun teito de palla ou toxo. Era un deseño lixeiro, flexible, transpirable, portátil e 100% biodegradable. Moitos expertos coinciden en que este deseño de cesto elevado é a semente de toda a enxeñaría posterior.

Os hórreos: símbolos de status.

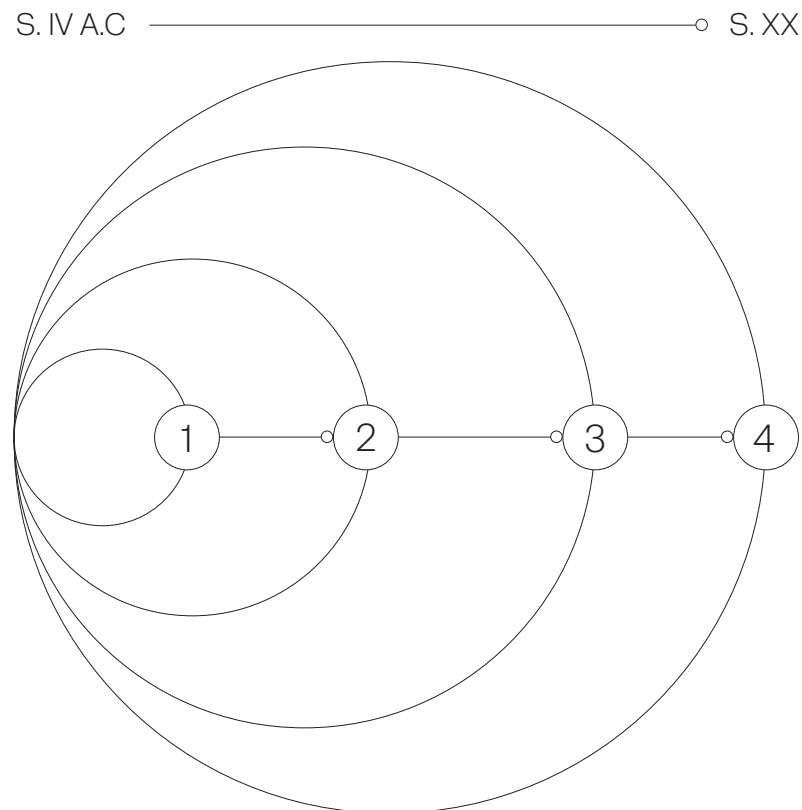
O hórreo en Galicia non era só unha ferramenta agrícola; era o principal indicador de status social, poder económico e liñaxe. Na Galicia rural, onde a riqueza se medía estritamente pola produción da terra, o hórreo funcionaba como unha demostración pública e ostentosa do capital de cada familia. Era, en esencia, o escaparate do poder. Estes son os puntos clave dese impacto social.

Dimensións igual a riqueza: O tamaño do hórreo correspondía directamente coa cantidade de terreo cultivable que posuías. Se tiñas un hórreo enorme, significaba que as túas colleitas de millo eran masivas.

A diferenza de clases a través dos materiais: A estrutura do hórreo marcaba unha fenda social evidente. Os hórreos totalmente de pedra estaban reservados á nobreza, aos fidalgos e á Igrexa, que os usaba para almacenar o décimo. Pola contra, as clases populares tiñan que conformarse con estruturas máis modestas e perecedoiras feitas de madeira, mimbre ou canas.

Competitividade visual: A necesidade de aparentar e consolidar o prestixio desatou unha auténtica carreira arquitectónica no rural galego. O exemplo máis radical de rivalidade estriba nos hórreos monumentais de Carnota e Lira. Ambas parroquias competiron ferozmente por ter o hórreo máis longo de Galicia.

EVOLUCIÓN DO HÓRREO GALEGO



[001]	Prehistoria e Época Castrexa	Concepto: o cabaceiro, é o antepasado directo do hórreo de pedra. Deseño: cestos xigantes e cilíndricos feitos de vimbio ou pólas trenzadas cun teito de palla ou toxo. Clave: conta cun deseño lixeiro, flexible e 100% biodegradable.
[001]	Prehistoria e Época Castrexa	Concepto: O hórreo rectangular de madeira. Deseño: a súa estrutura tórnase lonxitudinal. Utilízase a madeira para a cámara e a palla para o teito como unha palloza. Clave: queda rexistrado por primeira vez nas Cantigas de Santa María de Afonso X. O hórreo establécese como peza clave do control agrícola dos mosteiros da igrexa.
[001]	Prehistoria e Época Castrexa	Concepto: O hórreo monumental de granito. Deseño: coa chegada do millo de América esixe máis espazo de secado. O hórreo medra en tamaño e pasa a construírse con granito e tellas. Clave: enxeñaría bioclimática (fendas de ventilación, tornarratos). Pasa de ser un almacén a converterse no maior símbolo de status social e riqueza das familias e da igrexa.
[001]	Prehistoria e Época Castrexa	Concepto: O hórreo como patrimonio cultural. Deseño: co aumento de abandono do campo, perde gran uso de almacenamento agrícola. Clave: hoxe é protexido por lei e estudado internacionalmente como un exemplo perfecto de arquitectura e deseño sostible. É a icona de identidade máis potente do coidado do rural galego.



Fotos do hórreo vello e da súa porta, que está na casa de Portociños onde estaba a casa vella da avoa.



llamento do chan

A cámara onde se garda o millo nunca toca o chan. Elévase sobre pías ou columnas de granito. Isto resolve dous problemas á vez: evita que a humidade por capilaridade do chan chegue ao gran e afasta a colleita do alcance dos animais.

O Sistema Antirratos

Entre as columnas e a cámara colócanse os tornarratos (tamén chamados moas), unhas lousas circulares de pedra chans e sobresaíntes. Trátase dun deseño de barreira física brillante.

Climatización Dinámica

As paredes da cámara non son estancas. Teñen ranuras verticais ou horizontais. O grosor e inclinación destas fendas están deseñados para que o vento cruce constantemente o hórreo pero impedindo que a auga da choiva entre directamente cando azouta de lado.

Orientación Estratéxica

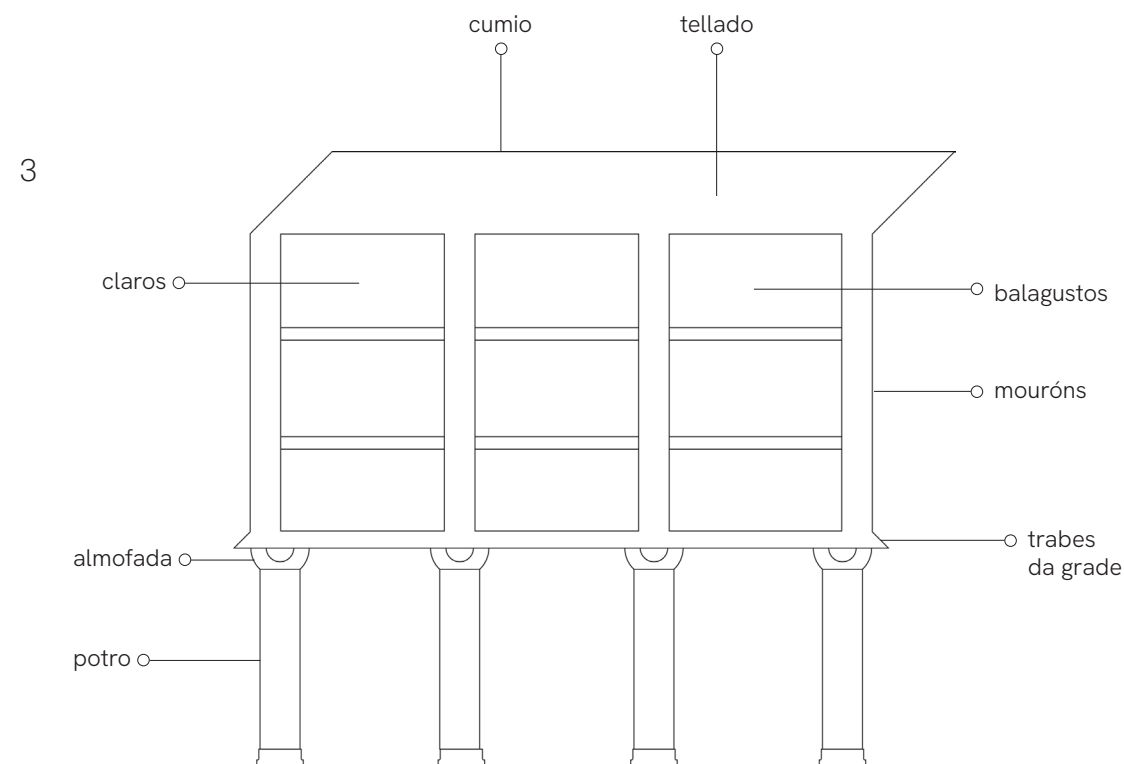
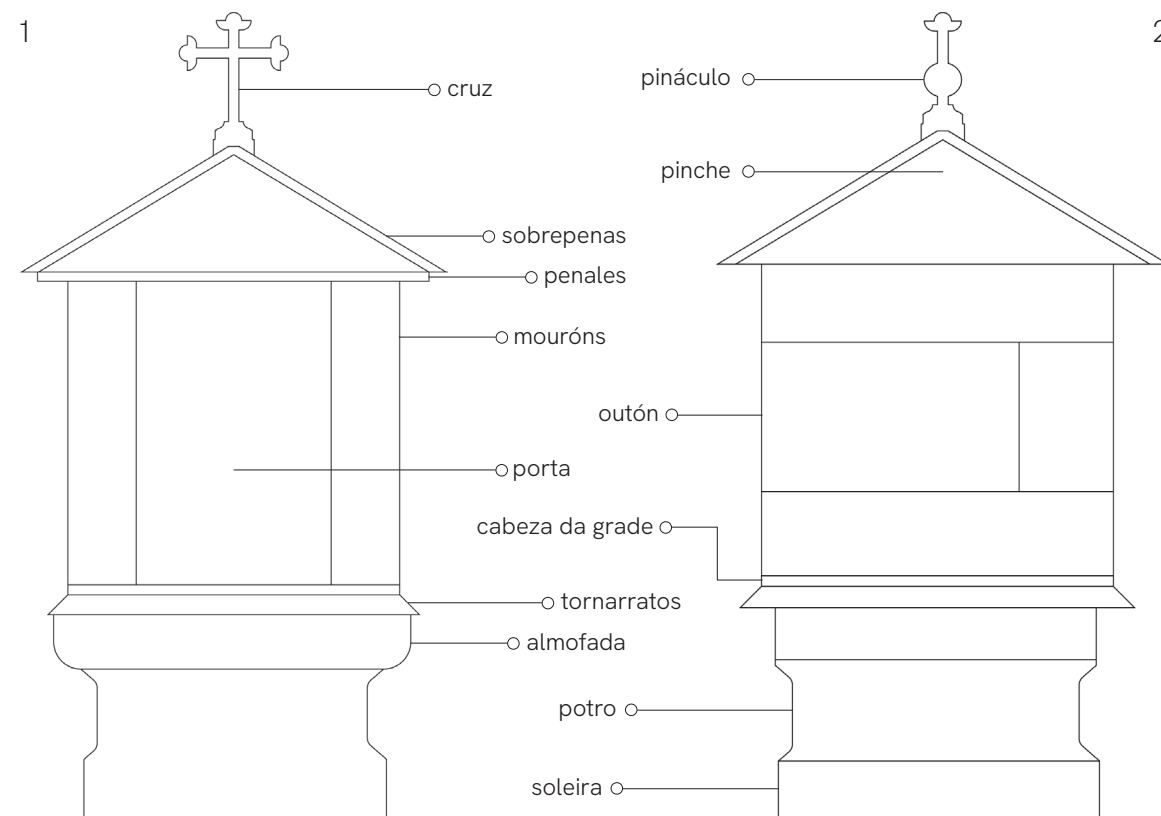
Os hórreos non se construían de maneira aletoria. Oriéntábanse seguindo os ventos dominantes da zona para maximizar a corrente de aire interior.

Optimización de Materiais

Aplica o principio de combinar compresión e tracción. O granito na base soporta o peso morto, mentres que a madeira na cámara achega lixeireza e flexibilidade.

Cruces e pináculos

As cruces estan situadas normalmente no pinche dianteiro (o que dá ao camiño ou á casa). Adáptanse á xeometría do granito moi ben. Os pináculos están situados no extremo oposto á cruz ou nos laterais do tellado. Representan a pervivencia dos vellos deuses da abundancia, nun equilibrio perfecto entre o ceo cristián e a terra pagá.

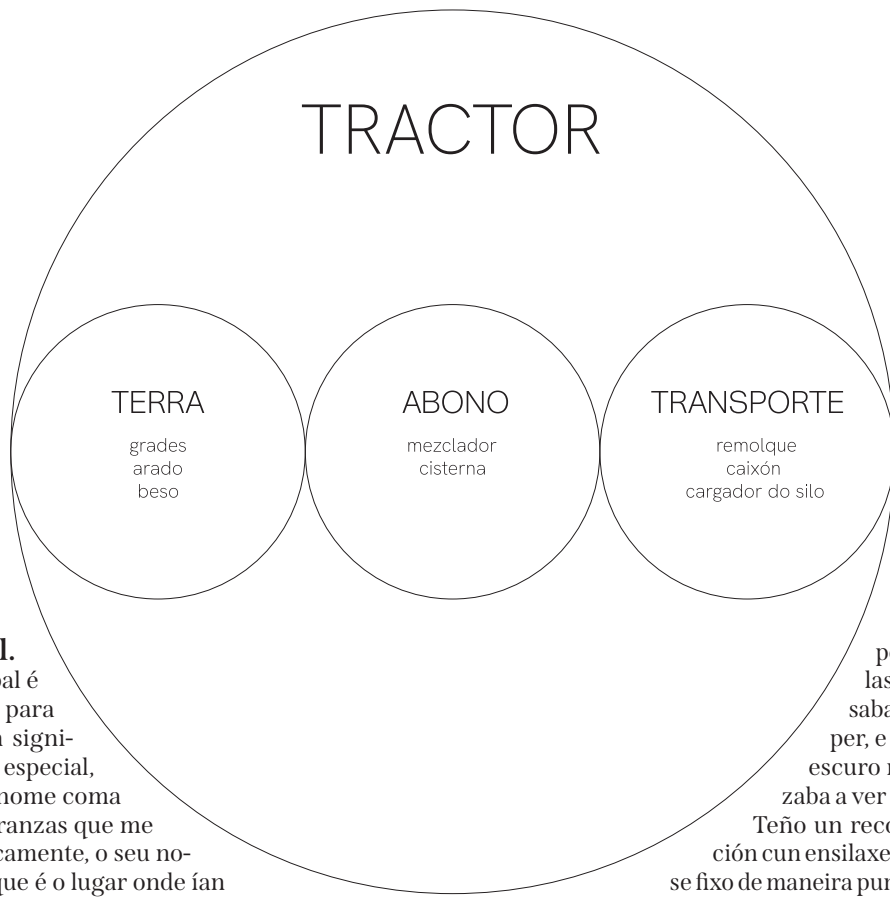


3.1

O POMBAL

	3.1 A CORTIÑA
(PÁX. 98-107)	○—————
	3.2 O POMBAL
(PÁX. 108-113)	○—————

Pequena infografía circular donde se poden ver clasificada a distinta maquinaria en tipoloxías. O tractor e o eixo principal, xa que sen ela esta maquinaria non podería ser usada.



O Pombal.

O Pombal é a leira que para min ten un significado máis especial, tanto polo nome coma polas lembranzas que me trae. Tecnicamente, o seu nome indica que é o lugar onde ían as pombas, aínda que miña avoa nunca soubo dicirme con certeza por que se chamaba así.

Para ir ao Pombal coas vacas, o proceso era máis longo e complexo que na Cortiña. Aínda que a leira tiña un portal con acceso directo desde a propia cuadra subindo unha costa, as vacas non podían ir por aí. Había que dar toda a volta á cuadra con elas, saíndo á estrada e xirando dúas veces á esquerda para enfiar a subida. Había que ir detrás delas con varas (normalmente de goma) para que non se detivesen a comer nos lados e non formasen un atasco. Unha vez arriba, acendíase o pastor e alí quedaban unhas horas. O peor deste traxecto era que a estrada quedaba sempre chea de bosta, imposible de controlar.

Non tiñan cunha gran cantidade de gando nin moitos terreos, contaban coa maquinaria básica. Cando facía falta algo máis complexo para o agro, pedíase axuda a algún familiar que o tivese.

O pozo do purín estaba situado debaixo da cuadra e tiña dúas saídas: unha no propio chan da entrada e outra nun lateral desde onde se vía a profundidade e todo o que había alí. O pozo estaba totalmente pechado cunha placa metálica para evitar caídas. De pequeno, a min dábame moito respecto aquel burato, aínda que fose imposible caer nel. A corte das vacas estaba conectada ao pozo grazas a que no chan tiña unhas rendixas por onde caía o esterco cara ao pozo; dábame moito medo andar

por encima delas porque pensaba que ían romper, e ao estar todo escuro non se alcanzaba a ver ben o fondo.

Teño un recordo en relación cun ensilaxe da herba que se fixo de maneira puntual. Ten que ver coa única vez que se fixo silo de herba no Pombal. Nesa ocasión non veu unha ensiladora porque saía moi caro e non pagaba a pena xa que non contaban con tantos terreos, senón que veu un tractor cun autocargador grande. Algúns veciños achegáronse a axudar a colocar ben a herba con angazos para que non desbordase polos lados do silo. Foi un día moi especial que me quedou marcado na memoria.

Para rematar, hai un recordo no Pombal que, aínda que non é moi agradable, quedoume gravado na memoria: o día que tivemos que enterrar un cucho que morrera. Recordo perfectamente que tivemos que cavar un burato moi grande na terra para poder soterrar o corpo, foi a única vez que vivín algo así.

A MAQUINARIA CONSERVADA DOS AVÓS

1

O cargador de silo: un aparello que recollía o silo por si só, sen necesidade de andar co caixón e cos angazos como faciamos nós. Usábase moi de cando en cando, ás veces para transportar outras cousas como os rolos de herba.

O caixón traseiro: un aparello de ferro que se enganchaba detrás do tractor a modo de remolque, pero do tamaño dunha caixa grande. Usábase practicamente para todo no día a día, dende cargar ferramentas, sacos ou as pedras que íamos retirando dos prados ata viaxar nós mesmos nel coa cadela de camiño ás leiras.

O remolque de canizas: este remolque tiña varios usos diferentes na casa. As paredes estaban feitas de canizas, taboas de madeira que se poñían ao longo e se pegaban con puntas de ferro. As paredes estaban divididas en tres partes delimitadas por un pau de madeira gordo colocado de forma vertical.



2

A cuba e o mesturador de purín: o purín era imprescindible para que os cultivos medrasen ben. Antes de encher a cisterna, o primeiro que se facía era pasar o mesturador para remover o purín, que estaba asentado no fondo, e volvelo líquido. Despois, enganchábase un tubo á cisterna para aspiralo desde o pozo.



3

O beso de dous regos: gardábase alí ou abaixo na cuadra e usábase para mover a terra despois de ensilar o millo ou a herba, preparando o chan para as berzas ou os regos de patacas.

As grades: a grade de dentes úsase para facer os terróns de terra máis pequenos e van alisando a superficie para que quede solta e chaira. Na casa tiñamos tamén a súa "xemelga", a grade de discos, a cal non me gustaba moito; esta tiña unha función diferente: cortar a terra máis dura e as herbas grazas a uns discos redondos e afiados.

Sempre que vía unha das grades, viñame á cabeza o recordo dunha especie de "loita de grades", coma se fosen dous monstros mecánicos enfrontándose.

O arado: un aparello que servía para abrir fendas e virar a terra das leiras, sen necesidade de andar a cavar a golpe de sacho. Usábase xusto antes de sementar para deixar o chan ben brande, solto e listo para recoller despois o millo ou as patacas.





Foto da eira vista dende a carretera de arriba, onde se pode ver un carballo e un depósito da auga.



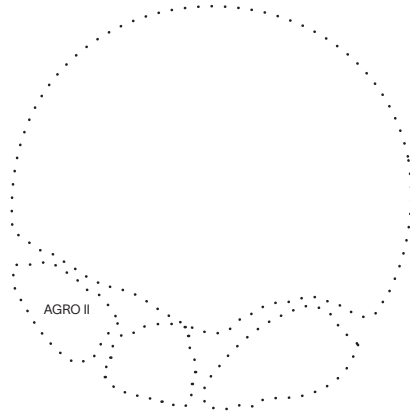
Foto da bañera que usaban as vacas para beber, estaba situada na parte de arriba da eira onde o depósito de auga.

Foto da eira vista dende abaixo onde está o pallote pequeno onde gardaban a maquinaria os avós.



4

AGRO II



4.1

A AGRA

4.1 A AGRA

—————○ (PÁX. 116-119)

4.2 A FÉRVEDA

—————○ (PÁX. 120-125)

A época da ensiladura.

A época do ensilado do millo era a preferida de miña infancia, e séguese sendo hoxe en día. Encantábame ver o movemento dos tractores e a ensiladora, unha máquina enorme á que tiven a oportunidade de subir nalgunha ocasión grazas a que conducía nela un primo noso. Tamén lembro como vidos os veciños cos seus tractores e remolques —que a maioría eran de canizas— para axudar a meus avós na colleita, xa que antes non había tanta tecnoloxía e dependíase moito da colaboración comunitaria dos veciños; hoxe, o sector cambiou e son empresas especializadas con maquinaria moi potente as que fan este traballo.

Á hora de xantar, todos comían xuntos na casa. O que máis me gustaba desas xornadas era que sempre se preparaba unha zona de bebidas, normalmente un bidón cheo de auga fría e refrescos para que os traballadores collesen algo ao vir bascular o remolque no silo. Eu sempre aproveitaba para coller algunha bebida e desfrutaba contemplando como pisaban o silo para compactalo mentres ían chegando os tractores.

A Agra.

A Agra é a leira na que gardo a maior parte dos recordos relacionados con ir buscar a herba. É un terreo pequeno situado na parte baixa da casa de meus avós, ao que se accede a través duns camiños de terra e pedra polos que o tractor pasaba sen dificultade.

Hoxe en día, esta leira trabállaa o meu primo Alejandro —aqueleño que de pequeno collía tantos catarros e ao que coidaba miña avoa—, quen ademais de usala para a herba tamén planta millo nela.



Fotos da Agra, na que se ve que está sementada por millo, para a milleira de meu primo Alejandro.

4.2

A FÉRVEDA

4.1 A AGRA

—————○ (PÁX. 116-119)

4.2 A FÉRVEDA

—————○ (PÁX. 120-125)

A Férveda.

Da Férveda non teño tantas lembranzas asociadas á herba, pero si moitos momentos vividos nela. Meus avós tamén plantaban millo aquí.

A Férveda era tamén un lugar excelente para coller froita, xa que tiña macieiras, pereiras, ameixeiras e castiñeiros. Cando era a época, íamos apanhar a froita e as castañas, que a miña avoa despois preparaba cocidas na pota cun ramallo de néboda, algo que gustaba moito na casa.

Lembro perfectamente o día que a vin por primeira vez. Foramos buscar a herba e, despois de estendela pola cuadra, abrimos a porta do sitio onde estaba a cadela. Saimos correndo e ela veu escopeteada cara a nós, subindo polo noso lombo e movendo o rabo con moitísima ledicia, coma se nos coñecese de toda a vida a pesar de ser a primeira vez que nos vía. Encantábame xogar con ela e tirarnos xuntos no medio da herba verde; despois saía cheo de herba e picándome todo o corpo, pero pasábao en grande. Ademais eu non sabía nada de antemán de que ela estaba alí, soubeno no momento, cousa que me fixque estivera máis ilusionado e contento.

Nesta leira hai unha fonte natural moi significativa onde parabamos a beber cando íamos traballar. Lembro un día que fomos limpala porque tiña moita herba e pedras, tanto a fonte coma o regato polo que corría a auga. Despois bebemos a auga directamente dela; ao principio deume algo de medo por se non era moi hixiénico, pero era algo totalmente natural e unha experiencia nova e resultou ser a mellor auga que probei na miña vida por lo fresca e rica que estaba. Outras veces contadas íamos simplemente arranxar os arredores: sacchar a herba que medraba ao lado das plantas e cortar algunhas polas das árbores que se metían na leira e molestaban.

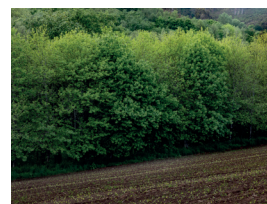
Outro recordo divertido na Férveda sucedeu un día que un tío meu fixera rolos de herba e fomos axudarlle. Como é un terreo moi empinado, había que ter moito coidado de que os rolos non rodasen costa abaixo, aínda que algún sempre acababa escapando cara ao fondo. Ao ver os rolos rodar pola pendente, ocorrúeseme facer o mesmo: deiteime e comecei a rodar costa abaixo pola leira que tiña a herba recén cortada. Foi divertidísimo, aínda que despois me picase todo o corpo.

Preto da Férveda hai unha fervenza á que íamos de paseo e, un pouco máis alá, unha zona boscosa que miña avoa dicía que era a lompala porque tiña moita herba e pedras, tanto a fonte coma o regato polo que corría a auga. Despois bebemos a auga directamente dela; ao principio deume algo de medo por se non era moi hixiénico, pero era algo totalmente natural e unha experiencia nova e resultou ser a mellor auga que probei na miña vida por lo fresca e rica que estaba. Outras veces contadas íamos simplemente arranxar os arredores: sacchar a herba que medraba ao lado das plantas e cortar algunhas polas das árbores que se metían na leira e molestaban.

Noutra ocasión, tamén fomos axudarlle a ensilar o trigo. Eu ía de pé no remolque, espaxando o gran para que non desbordase; era algo perigoso, pero eu era un neno inquieto e encantábame facer ese tipo de cousas. Máis adiante da Férveda, chegando á fervenza, úsase esa zona como lugar para desfacerse de certos refugallo, como por exemplo enterrar os plásticos vellos do silo ou tirar os ósos grandes do coche que non servían para nada despois da matanza.

Todos estes labores facíamolos meu irmán, miña avoa, eu e, ás veces, meu avó. Pero o membro máis fiel do grupo era a nosa cadela Blanquita, a quen lle deran a miña avoa. Era a cadela máis boa do mundo e seguíanos a todos lados, especialmente a ela; incluso viaxaba connosco subida no tractor ou no caixón. Por desgraza, faleceu anos despois debido á súa avanzada idade.

Hoxe en día, meus avós teñen a leira arrendada a un primo da familia. Algunha vez teño ido cando coincido na época do ensilado para ver os tractores, pero sobre todo segue sendo ese lugar especial ao que volvemos cando queremos dar un paseo ou apanhar algo de froita, aínda que agora o fagamos con moita menos frecuencia.



Fotos da propia leira da Férveda, dos arredores onde se poden ver os frutais, e os castiñeiros, o lugar da fonte que esta marcado cun pe de pastor e o lugar onde se descargaban as pedras na entrada da leira.

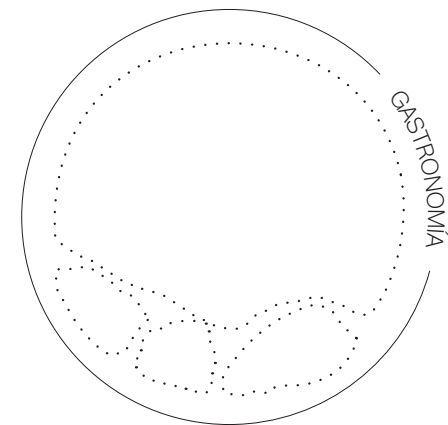
O traballo de recoller as pedras.

O que eu máis recordo era ter que recoller as pedras que saían na Cortiña ou noutros eiras e zonas. Miña avoa, meu irmán, a cadela e mais eu íamos apanhándoas a man para facilitar o posterior traballo da terra. Se deixas as pedras no chan, despois resulta moi difícil sachar e, ao pasar a fresadora ou calquera outra máquina, unha pedra pode saltar, romper un cristal do tractor ou golpear a alguén, o cal é moi perigoso. A meu avó tenlle pasado nalgunha ocasión. Cargabámolas no caixón do tractor, levabámolas ata a entrada da Férveda e alí íamos tirándoas para amontoalas. Era un traballo que obrigaba a estar todo o tempo co lombo dobrado, pero pasabamos o tempo xuntos e axudabamos á avoa. Esas pedras aínda seguen alí, aínda que un primo noso aproveitou as máis grandes para construír unha casa de pedra.



5

GASTRONOMÍA



5.1

GASTRONOMÍA E A FILOSOFÍA DE MIÑA AVOA

5.1 A GASTRONOMÍA E
FILOSOFÍA DA AVOA

○ (PÁX. 128-133)

5.2 OS DÍAS DA FESTA

○ (PÁX. 134-137)

A gastronomía e filosofía da avoa.

Unha das características máis comúns das avoas é que a súa comida considérase sempre a mellor de todas, e coa miña non ía ser diferente. Cando ía á casa de meus avós, a hora de xantar era un momento moi esperado. Na miña propia casa iso pasaba moi de cando en cando —só se había algo moi rico—, pero na de meus avós ocorría sempre: non lembro nin un só día no que a comida estivese mala, todo estaba boísimo. Encantábame comer alí porque miña avoa preparaba sempre os pratos que máis nos gustaban a meu irmán e mais a min. O abanico de receitas non era excesivamente amplo, pero ela ía alternando o menú ou preguntábanos directamente que queríamos: fideos, arroz, polo asado, espagueti boloñesa, filloas, castañas asadas cando era tempada, fabada, coello, tortilla ou orellas en Entroido.

De sobremesa sempre comiamos froita, moita dela da propia casa, xa que miña avoa tiña maceiras, ameixeiros e kiwis; os plátanos e as peras mercábanse fóra. Meus avós e meu irmán tiñan o costume de tomar de sobremesa o queixo que facía a avoa con galletas e, cando ela deixou de elaboralo, seguiu se mantendo a tradición co queixo mercado.

A filosofía de miña avoa era clara: ninguén podía pasar fame. Se vía que tiñamos un pouco de apetito, de inmediato nos preparaba algo. Marchar para a nosa casa de Bembibre co estómago baleiro era considerado case un pecado; ela non quería baixo ningún concepto que se soubese que alguén marchaba de Santaia con fame. Por iso, á hora de xantar era habitual ver na mesa varias potas, as mesmas que verías un día de festa. Como a comida estaba tan saborosa e era tan abundante, sempre comiamos ata reventar. Aínda así, sempre sobraba algo: unha parte gardábase para a cea e outra era para os cans, que tamén tiñan que comer e desfrutaban moito daqueles restos.

XANTAR —○ (13:00-13:30)

MERENDA —○ (18:00-18:30)

CEA —○ (20:30-21:00)

O xantar, a merenda e a cea.

Os avós eran de costumes fixos e mantiñan un mesmo horario: o xantar servíase sempre entre a unha e a unha e media do medio día. Eu xa me levantaba contento sabendo o menú que me esperaba. Ás veces tamén viña comer meu padriño, un momento que me encantaba porque, mentres xantabamos, viamos o programa de televisión *La ruleta de la suerte*. Eu máis el as veces, facíamos unha competición amigábel para ver quen adiviñaba antes o panel, o que sempre aseguraba unhas boas risas.

Na casa de miña avoa a hora da merenda era sagrada. O bocado máis mítico era o bocadillo de bacon con queixo. Miña avoa mercaba un bacon que nos encantaba nun supermercado da zona que, por desgraza, acabou pechando. Era o mellor bacon que probei na vida; ela fritíao na propia graxa do porco, dando como resultado un prato contundente pero moi rico.

Co tempo, a marca que nos gustaba deixou de venderse e a nova non sabía igual, pero a tradición do bocadillo á hora da merenda mantívose intacta. Se algún día non queríamos bacon, preparábanos uns ovos fritos ou, como me deu por facer durante unha tempada, unha torrada de atún con queixo, unha combinación un tanto estraña pero que a min me gustaba moito.

Na cea, pola contra, sempre se comía lixeiro. Meus avós adoitaban tomar unha cunca de leite con papas de pan, algo moi típico da xente maior. Nós ceneabamos o que sobrara do medio día ou algún bisté rebozado de polo ou de tenreira que nos preparaba a avoa, quen tiña por costume facelos sempre así; nunca lle vin cocíñar un bisté sen rebozar. Case sempre era a mesma cea, pero despois do xantar e da merenda que levabamos enriba, era imposible quedar con fame. De sobremesa, unhas pezas de froita sempre entraban ben para rematar o día e asentar o corpo.

Aínda que me gustaban todos os pratos, o meu favorito sen dúbida era a fabada. Miña avoa preparábala con fabas, patacas e carne da casa; todo era de produción propia e caseira, pero que daba moito traballo, xa que miña avoa levantábase moi cedo para facelas. Cociñábase moi cedo para facelas. Cociñábase moi a miúdo porque a meu avó encantábase. El sempre acompañaba a comida cunha cunca de viño da casa. Mercaba barricas que deixaba no sótano, nun lugar fresco, e despois baixaba cunha xerra de barro que tiña para enchela e volver subir. Meu avó sempre bebía en cunca; para el, beber o viño nun vaso de cristal era case un sacrilexio, un trazo moi característico dos señores maiores de antes.

O que máis me gustaba da fabada era a carne de cocho, unha carne que salaba miña avoa na propia casa e que tiña un sabor forte e delicioso. Eu chamáballe "a chicha de xamón" porque tiña unha cor rosada moi semellante e posuía ese punto salgado que a min sempre me gustou tanto. As fabas quedaban moi brandas, o caldo era unha mestura perfecta de sabores e as patacas cocidas resultaban tenras e melosas.

A tortilla de miña avoa tamén era espectacular. Ela engadíalle un ingrediente que non era o habitual pero que lle quedaba de marabilla: o xamón de York. Só llo vin facer a ela dese xeito, e sempre me preguntei por que non o fai máis xente, xa que está boísima. O segredo de todo o éxito gastronómico da avoa era a combinación de dous factores: un produto excelente, totalmente caseiro, e unha man privilexiada para a cociña.

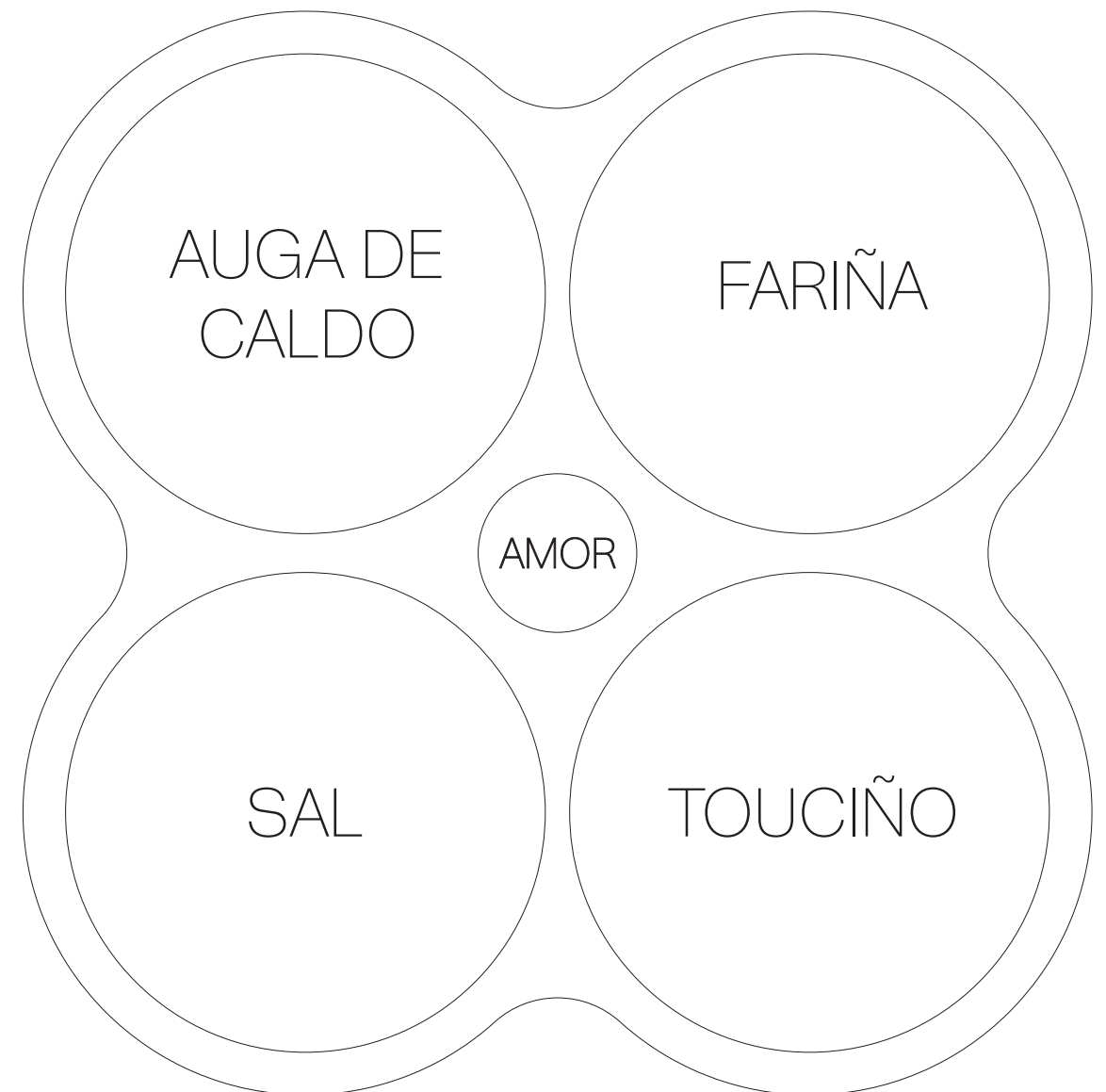
**A
tradición das filloas.**

Un dos apartados máis destacados e míticos da gastronomía de miña avoa son as filloas. Para ela non eran unha sobremesa exclusiva do Entroido, senón un prato que preparaba con gusto durante todo o ano. Mentres que outras persoas as fan na tixola ou na pedra –como era o caso de miña outra avoa–, ela elaborábaas tradicionalmente na filloeira de pedra. O segredo de miña avoa comezaba coa preparación do amoadado. En lugar de utilizar leite ou auga simple, ela cocía previamente a auga cuns ósos de porco para darlle substancia ao caldo e salgalo de xeito natural. Unha vez que o caldo estaba listo e temperado, mesturábao coa fariña seguindo unha proporción: un litro e medio de caldo por cada quilo de fariña. Se ao probalo consideraba que estaba algo soso, engadíalle un chisco máis de sal. Tamén usaba touciño que untaba nos ocos da filloeira antes de botar o amoadado. Miña avoa sempre defendeu que as filloas auténticas tiñan que ser salgadas; ás doces chamáballes “crepes” con certa retranca, sostendo que eran algo totalmente diferente.

Sempre cociñaba unha pota xigante de amoadado para que chegase para todos e aínda sobrase para despois. O aparello que utilizaba era unha filloeira de pedra de cinco ocos, co central un pouco máis pequeno ca os demais. Esta estrutura quantábase con gas mediante un fogón situado na parte inferior e, en canto a pedra collía a temperatura idónea, íaselle botando o amoadado pouco a pouco.

A elaboración das filloas era como un acontecemento familiar. Sempre que as facía sentabámonos ao seu carón para facerlle compañía, do mesmo xeito que a xente se reúne arredor dunha cacharela para conversar. Mentres miña avoa ía sacando as filloas da pedra e amontoándoas nun prato, nós íámoas collendo e comendo quentes. Moitas veces o prato “non subía”, como dicía ela de broma, porque as deborabamos ao mesmo ritmo que as retiraba do lume.

Finalmente acababamos cheos e era entón cando o prato lograba medrar ata quedar cheo para os días seguintes. Entre filloa e filloa pasabamos alí media tarde sen darnos conta.



5.2

OS DÍAS DA FESTA

5.1 A GASTRONOMÍA E
FILOSOFÍA DA AVOA

○ (PÁX. 128-133)

5.2 OS DÍAS DA FESTA

○ (PÁX. 134-137)

O xantar na parrillada.

A tía Estrella rexentara unha parrillada moi famosa en Cabaleiros, a capital da zona onde están todos os comercios, e alí tamén traballou miña nai durante varios anos ata que o deixou. Miña nai sempre di que non volvería á hostalería porque é un traballo sumamente duro e sacrificado.

Lembro ocasión na que a tía Estrella nos convidou a unha comida familiar na parrillada, cando o restaurante xa estaba pechado ao público. Alí si que nos xuntamos case todo da familia, aproveitando que o comedor era moi amplo. Esa reunión chegou a facerse un par de veces ata que se suspendeu porque a tía Estrella foise facendo maior e era ela quen organizaba todo e cociñaba, cousa que daba moito choio.

Un daqueles días foi a xornada na que máis ameixas comín en toda a miña vida: creo que cheguei a tomar oito pratos. Parecía que estaba competindo nun concurso de comida, pero a realidade é que estaban deliciosas e a tía preparara unha pota xigante. Do resto do menú non me acordo con detalle. Despois de comer os nenos xogabamos polo restaurante adiante e xogabamos a un fútbolín que había alí. É un lugar do que gardo un agrimo enorme; gustárame ter ido máis veces e que se tivesen repetido aquelas xuntanzas, pero as cousas cambian.

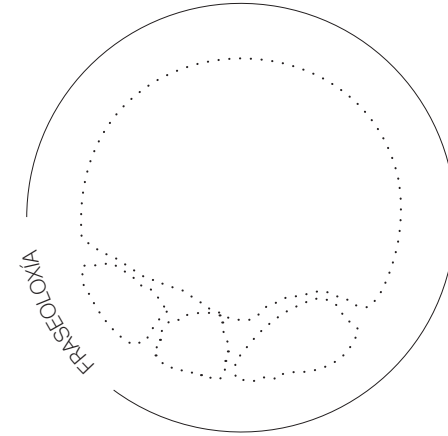
Para min, a mellor gastronomía sempre será a de miña avoa, un sentimento que comparte moita xente respecto ás súas propias avoas. As avoas galegas teñen un toque especial na cociña, unha mestura de sabedoría e de produto caseiro que se nota e marca a diferenza. Temos unha sorte inmensa de poder saborear este tipo de gastronomía, e oxalá esas comidas e as avoas durasen para sempre.

Os días de festana casa.

Outro apartado fundamental dentro da nosa gastronomía eran os días de festa, nos que nos xuntabamos moitos membros da familia. Esas xornadas encantábanme porque significaban comer todos xuntos e gozar de pratos especiais. A mesa principal montábase no comedor para os adultos, pero como non collíamos todos e eu aínda era pequeno, mandábanme comer á cociña. Aquilo tiña as súas vantaxes: ao estar ao lado de miña avoa mentres cociñaba, tiña "enchufe" e podía empezar a probar os pratos antes ca ninguén. Era o consentido da casa.

[001]	Vermú:	<i>Vermú e outros tipo de bebidas acompañado dun picoteo formado por aceitunas e galletas salgadas.</i>
[002]	Primeiro prato:	<i>Empanada mercada na panadería.</i>
[003]	Segundo prato:	<i>Ameixas á mariñeira. Preparábaas a miña tía Estrella (irmá de miña avoa e nai de Alejandro). Estaban boísimas, as mellores que comín nunca; en xeral, toda a familia ten moi boa man para os fogóns.</i>
[004]	Terceiro prato:	<i>Servíase merluza (que eu nunca comía) e despois paleta de porco asada. Miña avoa encargaba a carne na panadería de confianza, levábaa alí e facíanlla no forno de leña. Quedaba increíble e era o meu prato favorito xunto coas ameixas.</i>
[005]	Sobremesa:	<i>De sobremesa: tarta de follado, a mítica tarta xeada de toda a vida e café.</i>

6 FRASEOLOXÍA



6.1

VOCABULARIO PERDIDO

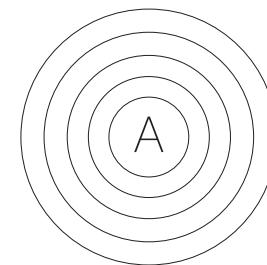
A lingua oral das xeracións dos nosos avós constitúe un ecosistema lingüístico de incalculable valor que, lamentablemente, se atopa en grave perigo de extinción. Nunha época en que a comunicación non estaba mediada polas tecnoloxías dixitais nin pola homoxeneización dos medios de comunicación de masas, a palabra falada era o principal vehículo de socialización, transmisión cultural e entretemento.

O universo oral dos nosos maiores articulábase a través de diversas manifestacións colectivas. Por unha banda, as cantigas, os romances e as adiviñas cumprían unha función lúdica fundamental nos momentos de lecer e traballo comunitario (como as esfolladas ou as tarefas agrícolas), servindo como ferramentas de diversión e cohesión social. Por outra banda, a sabedoría empírica, a moral e a interpretación da contorna (o clima, as colleitas, as relacións humanas) condensábanse nun vasto refraneiro popular. Estes refráns non eran frases feitas fixas, senón recursos argumentativos vivos e cotiáns.

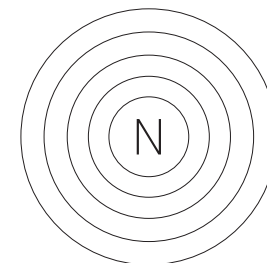
Porén, o aspecto máis alarmante deste cambio xeracional é a perda da riqueza léxica. A transición dunha sociedade predominantemente rural a unha urbana e globalizada sumando outros factores, provocou que centos de palabras específicas relacionadas coa natureza, os oficios tradicionais, as ferramentas ou os estados de ánimo deixasen de utilizarse. Mentres que as xeracións novas tenden a un vocabulario máis acoutado e homoxéneo, a fala dos nosos avós destaca por unha asombrosa abundancia de sinónimos e matices que hoxe en día non se usan.

Este apartado está centrado na recuperación e posta en valor dun vocabulario perdido. Os termos que se expoñen a continuación non foron extraídos de dicionarios ou rexistros académicos convencionais, senón do arquivo vivo da tradición oral familiar: son palabras herdadas directamente da fala cotiá de meus avós. Trátase dun léxico que formou parte da miña contorna sonora e afectiva, e que atesourei na memoria ao longo de toda a miña infancia e ata o día de hoxe.

Co obxectivo de ilustrar a fenda lingüística interxeracional, cada palabra estruturouse mediante un enfoque comparativo. Xunto á definición formal de cada palabra, ofrécese unha dobre contextualización práctica. Por unha banda, preséntase un exemplo real que reflicte como utilizaría a miña avoa (avó); por outra, inclúese a expresión que empregaría hoxe en día unha persoa nova (neto) para referirse á mesma situación. Este contraste permite evidenciar non só a perda cuantitativa de vocabulario, senón tamén a mudanza cultural e a progresiva homoxeneización da linguaxe nas novas xeracións.



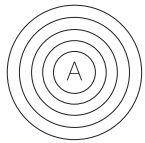
—○ termo usado pola persoa maior, como se fora o avó (A)



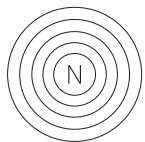
—○ termo usado pola persoa nova, como se fora o neto (N)

INLLARE

s. m. Cavidade ou oco cadrado incrustado directamente no muro de pedra da cociña tradicional, situado xeralmente preto da lareira, que se utilizaba para almacenar e manter seca a leña antes de ser queimada.



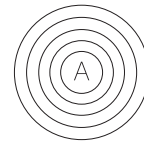
"Vai buscar unhas rachas de leña ao inllare para que o lume non se apague".



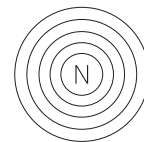
"Vai buscar unhas rachas de leña á morea para que o lume non se apague".

AGRUAVAR

v. intr. Cantar varias persoas ou unha soa, improvisada e acompañada; entonar coplas tradicionais, cancións antigas ou regueifas.



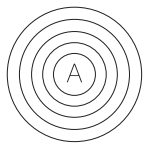
"Como nos gustaba agruavar mentres íamos de camiño a romería"



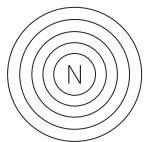
"Que guapo estaba cantar todos xuntos cando estabamos de festa."

CARREPAS

s. f. pl. *Unidade de medida tradicional, de carácter e indeterminado, que equivale á cantidade de palla que se pode coller xuntando varias presadas ou cheas coas mans.*



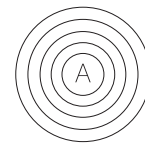
“Vai buscar unhas rachas de leña ao inllare para que o lume non se apague”.



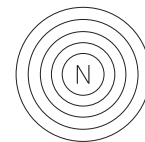
“Vai buscar unhas rachas de leña á morea para que o lume non se apague”.

ARRUAR

v. tr. *Rozar, cortar ou limpar a herba brava, as herbas daniñas ou a maleza que invade e molesta nas marxes dun camiño, nunha estrada ou nos lindes dunha leira.*



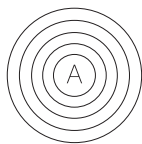
“Temos que ir arruar a herba da cuneta antes de que tape o valado.”



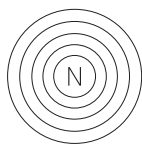
“Temos que pasar a desbrozadora a herba da cuneta antes de que tape o valado.”

ARREMENDO

s. m. Por extensión, calquera tipo de arranxo, amaño ou reparación artesanal e caseira que se lle realiza a un obxecto ou utensilio estragado para prolongar a súa vida útil.



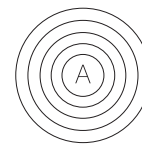
"Fixenlle un arremendo nos pantalóns vellos porque romperan no xeonllo."



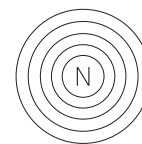
"Púxenlle un parche aos pantalóns vellos porque romperan no xeonllo."

BALDRUEIRO

adx. / s. m. e f. Persoa torpe, que realiza as tarefas sen coidado, arte nin xeito, resultando a miúdo ineficaz ou de pouca utilidade.



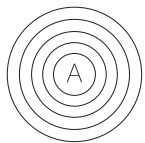
"Non lle deas as tesoiras de podar a ese rapaz, que é un baldrueiro e vai estragar todas as cepas."



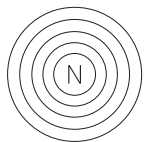
"Non lle deas as tesoiras a ese, que é un torpe / un inútil e vai rachar todo."

ESJANAS

s. f. pl. 1. *Espiñas do peixe.* 2. *Por extensión, calquera pequeno óso, cartilaxe ou elemento punzante que resulta molesto ou incómodo de separar na boca mentres se está a comer.*



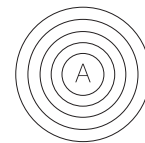
"Mastiga amodo ese peixe, non vaia ser que tragues unha esjana."



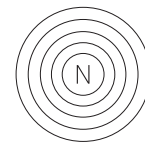
"Ten coidado co peixe, mira ben que non teña espiñas."

CADIXO

s. m. *Termo de carácter afectivo, familiar ou coloquial empregado para referirse ao can.*



"O cadixo debe estar contento que non para de mover o rabo desde que chegamos".



"O can debe estar contento que non para de mover o rabo desde que chegamos".



GORRO ALAMCENES PALLAS DA AVOA



GORRO PIENSOS GARCÍA CRESPO DA AVOA



AZULEJO CO NÚMERO DA CASA



CHAVEIRO DAS CHAVES DA CASA



**Ausländerausweis
Livret pour étrangers
Libretto per stranieri**

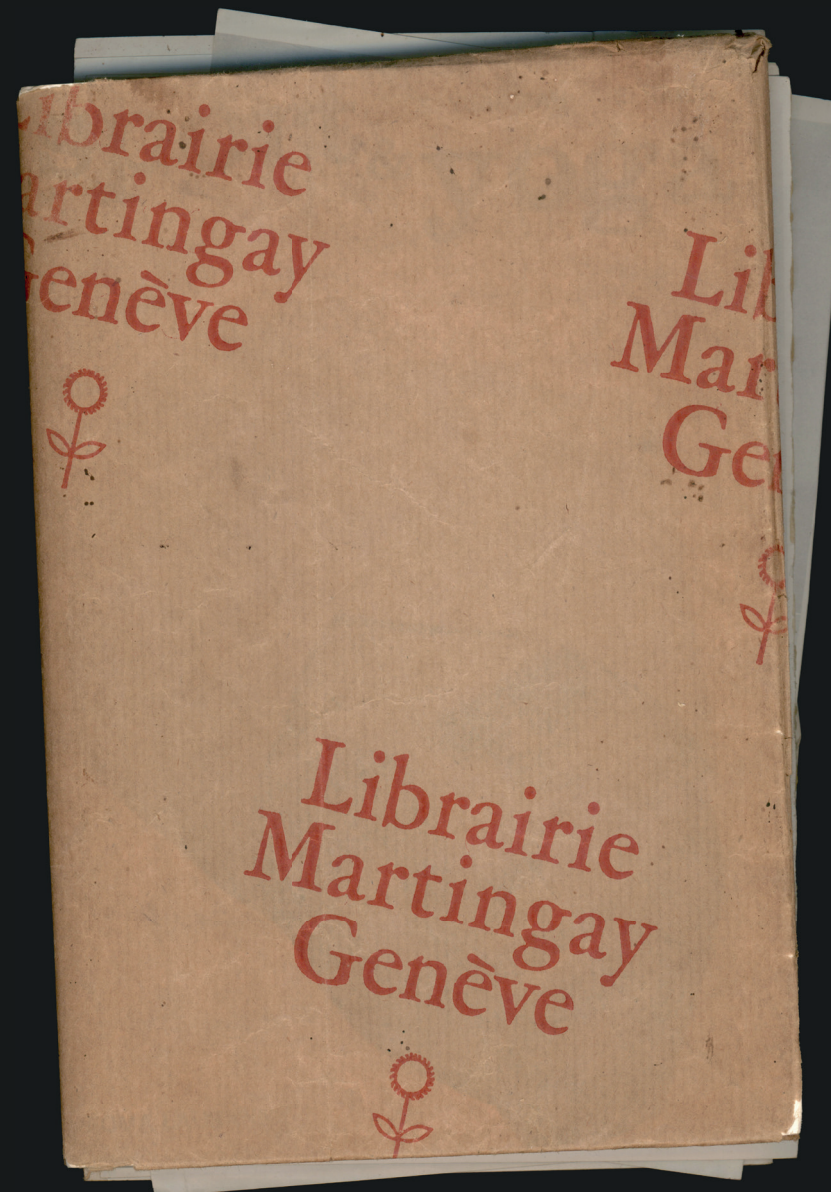
A

Der Ausländerausweis ist nur für den Gebrauch in der Schweiz bestimmt und vom Inhaber bei Inlandreisen auf sich zu tragen. Die Aufenthaltsbewilligung gilt nur für die in der Bewilligung bezeichnete Arbeitsstelle. Wechsel der Tätigkeit beim gleichen Arbeitgeber oder Stellenwechsel ist nur mit vorheriger fremdenpolizeilicher Bewilligung gestattet. Der Wechsel des Berufes wird grundsätzlich nicht bewilligt.

Le livret pour étrangers ne peut être utilisé qu'en Suisse. Son titulaire doit le porter sur lui lorsqu'il se déplace à l'intérieur du pays. L'autorisation de séjour n'est valable que pour l'emploi mentionné dans l'autorisation. Le changement d'emploi chez le même employeur ou le changement de place ne peut avoir lieu qu'avec l'autorisation préalable de la police des étrangers. Le changement de profession n'est en principe pas autorisé.

Il libretto per stranieri può essere utilizzato solo in Svizzera. Il titolare deve portarlo con sé quando viaggia all'interno del paese. Il permesso di dimora vale unicamente per il posto di lavoro indicato nell'autorizzazione. Non è possibile mutare attività presso lo stesso datore di lavoro oppure posto, senza l'espresso permesso della polizia degli stranieri. Di massima, il cambiamento di professione non è autorizzato.

Form. 417.1.1 - 39933



LIBRETA PARA EXTRANXEIROS DO AVÓ

LIBRO DE SUÍZA COMPRADO POLA AVOA

TOMO 210 REGISTRO CIVIL DE
 PAG. 280

PROVINCIA DE La Coruña
 PUEBLO Gorgullo

MATRI MONIO

Celebrado el día 14 de Octubre
 entre José Muñoz Calvo y Antonia Becerra Grea

Nacido el día de veintinueve años de edad en Cabaloira, provincia de La Coruña, hijo de Teodoro y de Ana, vecino de Cabaloira, provincia de La Coruña, calle o plaza de, núm.

Profesión Soldador
 Estado civil Soltero

Nacida el día de veintiseis años de edad en Gorgullo, provincia de La Coruña, hija de Ramon y de Maria, vecina de Gorgullo, provincia de La Coruña, calle o plaza de, núm.

Profesión Soldadora
 Estado civil Soltera

EL ENCARGADO DEL REGISTRO,
 [Firma]

(1) Si hubiesen otorgado capitulaciones matrimoniales, se indicará la fecha de la escritura, lugar del otorgamiento y nombre del Notario autorizante. Caso contrario, se hará constar que no se otorgaron capitulaciones matrimoniales.

- 2 -

REGISTRO CIVIL de Gorgullo TOMO 96 PAG. 280
 PUEBLO DE Gorgullo-Bordoyas PROVINCIA DE La Coruña

MATRI MONIO

Celebrado el día Veintiseis de Diciembre
 entre Antonio Muñoz y Becerra y Maria Castro y Pena

Nacido el día 30 de Agosto de 1943 en Gorgullo-Bordoyas (La Coruña) hijo de José y de Antonia domiciliado en Gorgullo-Bordoyas (población, calle, núm.)

Estado civil (1) Soltero
 (2) En Gorgullo veintiseis de Diciembre

Seño y fecha: [Firma]

Nacida el día 30 de Marzo de 1944 en Gorgullo-Bordoyas (La Coruña) hija de Ramon y de Olimpia domiciliada en Gorgullo-Bordoyas (población, calle, núm.)

Estado civil (1) Soltera
 (2) de mil novecientos veintiseis y cinco

Certifica (n) y firma (n) D. [Firma]

2 SET 1977 10 JUN 1977

(1) Y se expresara también la nacionalidad, si no es la española.
 (2) Si hubiesen otorgado capitulaciones matrimoniales, se indicará la fecha de la escritura, lugar del otorgamiento y nombre del Notario autorizante. Otras observaciones.

- 2 -



CONSELLERÍA DE POLÍTICA AGROALIMENTARIA E DESENVOLVEMENTO RURAL
DIRECCIÓN XERAL DE PRODUCCIÓN E SANIDADE AGROPECUARIA

LIBRO DE EXPLOTACIÓN

CANO DE
AUTOCONSUMO

VACUNO

DATOS DO PROPIETARIO

Apellidos e Nome: *Maria Castro Pena*
Razón Social:
DNI, NIF ou CIF: *32369014-X*
Enderezo: *CROTO - GORGULLOS*
Localidade: *TORDOIA N.º 8*
Provincia: *A. CORUÑA*
Responsable do Gando:

DATOS DA EXPLOTACIÓN

Nº CEA: *1508400 2.10*
Localización:
Municipio:
Provincia:

Código: 064



CENAVUL 50 mg/ml
SUSPENSIÓN INYECTABLE

TIEMPO DE ESPERA

No procede.
ADVERTENCIAS ESPECIALES SI PROCEDEN
Lea el prospecto antes de usar.
PRECAUCIONES ESPECIALES DE CONSERVACIÓN
No requiere condiciones especiales de conservación.
PRECAUCIONES ESPECIALES PARA LA ELIMINACIÓN DEL MEDICAMENTO VETERINARIO NO UTILIZADO O, EN SU CASO, LOS RESIDUOS DERIVADOS DE SU USO
Eliminación: lea el prospecto.

Uso veterinario.
Medicamento sujeto a prescripción veterinaria. Administración exclusiva por el veterinario.
Mantener fuera de la vista y el alcance de los niños.
TITULAR DE LA AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN
CENAVISA
Camí Pedra Estela s/n
43205 REUS
Tel: 977 757 273
Fax: 977 751 398
www.cenavisa.com
cenavisa@cenavisa.com
Reg. Nº: 2.145 ESP
Una vez abierto el envase, utilizar antes de 28 días

CN: 570396 1 O AV



CENAVUL 50 mg/ml SUSPENSIÓN INYECTABLE
Acetato de medroxiprogesterona

USO VETERINARIO
5 ml.
OC cenavisa Laboratorios

Cada ml contiene:
Sustancia activa:
Medroxiprogesterona (acetato) 50 mg
Excipientes:
Fenol 5 mg
Otros excipientes, c.s.
FORMA FARMACÉUTICA
Suspensión inyectable.
TAMAÑO DEL ENVASE
Vial de 5 ml
ESPECIES DE DESTINO
Perras
INDICACIONES DE USO
Prevención del celo en perras que se encuentren en anestro.
MODO Y VÍAS DE ADMINISTRACIÓN
Lea el prospecto antes de usar.


Lote: 568-20-001

CAD: 02/2023



Resulta moi curioso e bonito ver como se constrúe a memoria familiar: sempre que os nosos maiores contan historias, aparece xente anónima á que non se lle dá nome

O máis fermoso é pensar que, con total seguridade, miña avoa tamén aparecerá como un personaxe sen nome nas historias lembradas por outros avós sen ela sequer sabelo. Son esas cousas curiosas da vida, que a fan tan única e especial.



Grazas a miña familia por confiar en min e apoiarme, a miña parella e aos meus avós.

Queda rigorosamente prohibida, sen a autorización escrita do titular do copyright, a reprodución total ou parcial desta obra por calquera medio ou procedemento.