

Raigame

REVISTA DE ARTE, CULTURA E TRADICIÓNS POPULARES

Novembro de 2003

nº 18



ESCOLA PROVINCIAL DE DANZAS • COLECTIVO CASTRO FLOXO



DEPUTACION
OURENSE

índice

PORTADA:
Debuxos de Luis Cid
e Teresa Rubio

páx. 5

Editorial

A CASTAÑA

páx. 6

Caracterización de variedades de castañas da comarca de Verín-Monterrei

Miguez Bernárdez, M.

De la Montaña Miguélez, J.

García Queijeiro, J.M.

páx. 30

O Magosto na escola

Azucena Arias Correa

Dolores Arias Correa

páx. 38

Pragas e enfermidades das castañas

José Pedro Mansilla Vázquez

Rosa Pérez Otero

Cristina Pintos Varela

Carmen Salinero Corral

páx. 48

O magosto, rito funerario

Manuel Mandiánez Castro

páx. 56

Castañas e castiñeiros como recursos económicos na galiza do medievo

Héitor Picallo Fuentes

páx. 77

ESPECIAL ROMARÍA ETNOGRÁFICA "RAIGAME"

Fallados os premios artísticos da 2ª romaría etnográfica "Raigame"

páx. 79

Trasnos feirantes

Xavier Barreiro

páx. 85

Lembrando a vida rural

Catro poemas

Manuel Herminio Iglesias

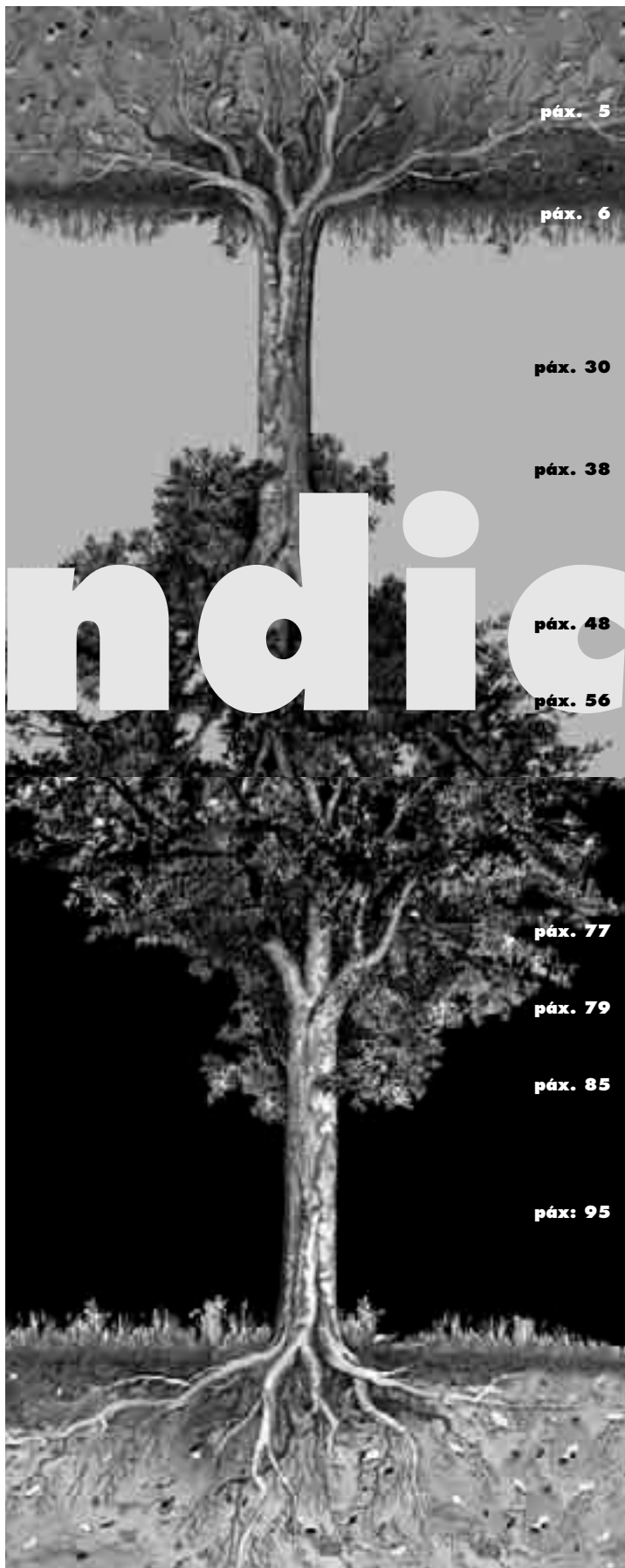
(Premios artísticos e fotográficos)

páx. 95

Vilanova, baixo a ollada atenta da súa torre medieval

Alba Cid Fernández

(Premios artísticos e fotográficos)





REVISTA DE ARTE, CULTURA E TRADICIÓNS POPULARES

Dirección **Mariló e Xulio Fernández Senra**

Secretaría **Fco. Javier Álvarez Campos**

Colaboración artística **Luís Cid
Héctor Picallo
Teresa Rubio**

Colaboración especial **Xavier Barreiro**

Icono Raigame (contraportada) **Tomás Vega Pato**

Coordenan **Escola Provincial de Danzas
Colectivo Castro Floxo**

Edita  **DEPUTACION
OURENSE**

Deseño e Realización infográfica **Xosé Lois Vázquez & Nicole Carpentier, S.C.**

Impresión **RODI Artes Gráficas, S.L., Ourense**

Dep. Legal **OU - 75/95**

I.S.S.N. **1136-3207**

Todas aquelas persoas que teñan
interés en publicar artigos ou traba-
llos nesta revista poden dirixirse a:

RAIGAME
Aptdo. 484
Tlf. e Fax 988 249493
32080 - Ourense
e-mail: escdanza@lander.es
www.depourense.es

Tódolos dereitos de reprodución, adaptación, tradución ou
representación dos textos, ilustracións e fotografías están reser-
vados, e só poderán ser exercidos por terceiros previa solitu-
de e correspondente permiso dos editores ou dos autores.

EDITORIAL

Os días 17 e 18 de Outubro pasado, desenroláronse na Universidade Politécnica de Valencia unhas interesantes Xornadas baixo o título «A CULTURA TRADICIONAL NA SOCIEDADE DO SÉCULO XXI». Ao longo dos dous días especialistas de diversos campos da cultura popular, chegados dende tódalas autonomías do estado español, debateron sobre a problemática actual da cultura popular. Foron moitos e moi variados os debates e intervencións que suscitaron as distintas ponencias que conformaban o programa das Xornadas. As conclusións xerais non defiren moito da liña de traballo que a Revista RAIGAME ven defendendo desde o primeiro número. Apuntamos a continuación algunha das conclusións extraídas da ponencia titulada «A DIFUSIÓN DA CULTURA POPULAR NA ACTUALIDADE», defendida por M^a Teresa Campoy Camacho, como pequena mostra do alí debatido e concluído:

«As condicións da sociedade actual fan que o mantemento ou simplemente o coñecemento da cultura popular se faga difícil e mesmo que nalgúns casos sexa inexistente.

Nembargantes, poderíase conseguir esa difusión, se as persoas e as entidades relacionadas co mundo do folclore facilitasen e habilitasen medios para que especialmente nenos e xoves teñan a oportunidade de coñecer a súa cultura tradicional.

Para conseguir este obxectivo habería que ter vontade de educar, buscando intencionadamente a forma máis axeitada de divulgación deses coñecementos. Non somentes acadariamos o obxectivo de transmitirle uns coñecementos básicos para a súa formación integral, senón que axudariamos a educar outros moitos valores e aptitudes.

Se conseguimos interesar ás novas xeracións na cultura tradicional do noso pobo e lles facemos notar as diferencias e semellanzas con outras culturas, con outras xentes e con outros pobos, é moi posible que eduquemos a cidadáns orgullosos do seu, máis tolerantes e respetuosos con tódalas xentes e culturas».



***Miguez Bernárdez, M.**

***De la Montaña Miguélez, J.**

****García Queijeiro, J.M.**

*Área de Nutrición e Bromatoloxía.

**Área de Edafoloxía e Química Agrícola

Facultade de Ciencias de Ourense.

Universidade de Vigo.



CARACTERIZACIÓN DE VARIEDADES DE CASTAÑAS DA COMARCA DE VERÍN-MONTERREI

M. Míguez Bernárdez
J. De la Montaña Miguélez
J. M. García Queijeiro

HISTORIA DO CASTIÑEIRO

O castiñeiro é unha frondosa cunha longa tradición de domesticación, e cuns froitos que xogaron un destacado papel na alimentación de amplas zonas do planeta. Admítese que a orixe do castiñeiro como especie cultivada sexa en Trascaucasia e que foron os gregos e despois os romanos quen difundiron o seu cultivo cara Poñente. En Galicia, a presenza desta especie foi pouco frecuente até a época de Augusto (S. I D. de C.), aínda que hai que esperar até os séculos XIV e XVI

para que as referencias ao seu papel na economía doméstica dos nosos antepasados sexan frecuentes, a pesares de que en ningún momento chegou a cobrar a importancia que alcanzou noutras rexións de Europa.

Sabemos que cara 1520, o castiñeiro era moi abundante tanto no litoral como no interior de Galicia e que as castañas xogaban un importante papel na dieta da poboación, competindo en moitas comarcas cos cereais. Esta situación empezou a mudar coa chegada dos cultivos americanos, que progresivamente fórono

desprazando en determinados ambientes nos que resultaban máis productivos. Posteriormente, a chegada de enfermidades como a tinta (e despois o chancro), a mellora de nivel de vida e o éxodo da poboación rural, provocaron unha forte regresión das masas de castiñeiros, co que pouco a pouco, a castaña foi perdendo protagonismo na dieta das comunidades rurais e na alimentación en xeral.

Habería que engadir que durante moitos séculos as castañas estiveron ligadas á alimentación das clases máis baixas e que tra-

dicionalmente consideráronse como un alimento de escaso valor nutritivo. Tivo que pasar moito tempo para que as castañas –en realidade determinadas transformacións como o marrón-glacé–, lograran o aprecio das clases pudientes, o que aconteceu cara finais do século XVIII en Francia. Nos últimos tempos, a consideración alimentaria da castaña relaciónase, tanto coa súa imaxe tradicional de alimento de outono, como coa imaxe moito máis sofisticada de “delikatesen” ou ingrediente de pratos e preparacións culinarias moi elaboradas, que contrastan coa imaxe de alimento de pobres que tiña fai só dous séculos.

Efectivamente, aínda que boa parte da produción europea de castañas se destina ao consumo en fresco, cada vez é meirande a porcentaxe que se reserva para as industrias de transformación, nas que se elabora unha ampla gama de produtos que van do marrón-glâçé até os derivados máis innovadores como bebidas a base de castañas, salsas, xeados, pasteis e tartas elaboradas a partires de copos ou fariña de castaña.

MORFOLOXÍA E ECOLOXÍA DO CASTIÑEIRO

O castiñeiro é unha árbore da familia das *Fagaceae*, subfamilia *Castaneoideae* pertencente á especie *Castanea sativa* Mill. O seu nome vulgar é castiñeiro. Trátase dunha árbore lonxeva, capaz de vivir até 1.500 anos ou máis, cun límite ecolóxico na nosa terra que se sitúa en torno aos 1.000-1.200 m.

As súas follas son simples, alternas, caedizas e polo xeral algo glabrescentes ou pubescentes no envés. Os peciolo son curtos e o limbo é oblongo-lanceolado, agudo ou acuminado, serrado cos bordes en forma de dentes de serra moi regulares nos que rematan os nervios. A nerviación é pinnada, regular e máis patente no envés. A cor varía segundo as especies e as variedades, aínda que polo xeral hai un acusado contraste de tonalidade entre a cara e o envés.



É unha especie monoica (sobre unha mesma planta leva flores masculinas e femininas). As flores masculinas dispóñense en amentos de cor amarelo pálido, de 10 a 35 cm de lonxitude, situados nos extremos das ramas. Os estambres aparecen nun número de entre 8 e 12, insertos no fondo do pericentro con filamentos brancos, lixeiramente curvados. As anteras son pequenas, de cor amarela e ábreanse por dúas fendiduras lonxitudinais para liberaren o polen.



As flores femias xúntanse en pequenos grupos (de 3 a 7 flores) ao pé das inflorescencias masculinas, nuns amentillos especiais que soen estar amparados por unha cúpula común, acrescente, corácea e espinosa. Presentan un ovario ínfero de 3 a 6 carpelos, lóculos e estilos, soldados a un perigonio urceolado de 7 lóbulos.

O froito (a castaña), é un achenio ovoideo a subgloboso cunha cicatriz de inserción na base (pegada), que se aloxan –até tres froitos– nunha especie de cúpula espinosa (ourizo). O tegumento exterior ou pericarpio da castaña é de natureza coriácea, elástica e máis ou menos pelosa, que vai facéndose máis fráxil a medida que se vai desecando. O tegumento interno ou episperma, forma unha película delgada, lixeiramente amarga, que penetra nas fisuras dos cotiledóns que recobre.

Cando as castañas chegan á madurez caen espontaneamen-

te pola dehiscencia do ourizo, pingan, acción que se realiza segundo dúas liñas perpendiculares á inserción no pedúnculo.

VARIEDADES DO CASTIÑEIRO

Existe unha grande diversidade de castañas, o que non é estrano dado o carácter de “árbore doméstica” do castiñeiro e a importancia dos recursos que proporcionaba para a economía e a vida cotidiá en moitas rexións de Europa, o que levou a que durante séculos o home o mantivera baixo unha constante presión de selección, para obter variedades máis productivas ou cunhas características de maior interese.

Esa variabilidade pode ser debida a variacións inter ou intracultivares. Os factores responsábeis da diversidade intercultivar relaciónanse tanto coa súa longa permanencia entre nós, o que lle ten permitido ir adaptándose ás particulares características dos

distintos ambientes, como ao seu carácter autoestéril (non pode ser fecundado polo polen da mesma árbore), que facilitou os intercambios de material xenético.

A variabilidade intracultivar, é dicir, a debida ao ambiente, é a responsábel de que froitos de árbores dunha mesma variedade, pero que proceden de lugares ou colleitas diferentes, presentan notábeis diferencias entre si, que afectan por exemplo á súa aptitude para a transformación ou ás características biométricas das súas follas, flores e froitos.

No que a Galicia se refire, existen, ao menos, 143 denominacións varietais que aparecen repartidas pola maior parte da nosa xeografía, algunhas delas aparecen na táboa xunto coas súas características máis destacadas. Engadiremos que entre esas 143 denominacións varietais, non se inclúen as castañas procedentes de árbores sen inxertar, é dicir, as árbores que polo xeral se denominan “bravas”, que constitúen un grupo en si mesmo, con exemplares que ás veces producen grupos de grande interese.

Esta diversidade varietal, de grande interese desde o punto de vista da biodiversidade, pode chegar a ser un inconveniente no momento da industrialización das producións, posto que non resulta fácil conquistar partidas uniformes (polo xeral van a aparecer misturados froitos procedentes de variedades diferentes), o que leva a que as súas características tamén resulten moi dis-



tintas, obrigando a un proceso de selección e clasificación, que repercute nos prezos que se ofrecen ao produtor.

A catalogación das distintas variedades, necesaria e imprescindible á hora de facer deste froito un produto competitivo, non resulta fácil dada a grande confusión que existe en canto ás denominacións varietais, xa que é relativamente frecuente que en diferentes zonas se empreguen nomes distintos para variedades exactamente iguais, e tamén pode ocorrer que se empregue o mesmo nome para denominar variedades diferentes.

OBXECTIVOS

Co obxectivo de contribuir ao coñecemento do papel da castaña na alimentación e as súas posibilidades como materia prima agroalimentaria, aínda que centrándonos na situación actual do cultivo do castiñeiro na Comarca de Monterrei (Ourense), propuxémonos uns obxectivos específicos que son:

- Identificar e caracterizar as variedades de castiñeiro presentes na Comarca de Monterrei, en base a criterios morfolóxicos das follas, flores e froitos.
- Estudar o comportamento desas variedades desde o punto de vista da súa aptitude para o mercado, tanto para fresco como cando se emprega como materia prima alimentaria nas industrias de transformación.

- Determinar as diferencias entre esas variedades en canto a nutrientes maioritarios e en especial naqueles que resultan determinantes para algúns tipos concretos de transformación.

- Analizar a incidencia dalgúns tipos de fisiopatías e das perdas causadas por fungos e insectos, na produción da Comarca, onde sabemos que causan danos de importancia que rebaixan notabelmente os prezos que perciben os produtores.

- Estudar os efectos de diversos tipos de tratamento poscolleita sobre a vida útil das dúas variedades máis representativas, tomando como referencia o almacenamento na cámara refrixerada.

LOCALIZACIÓN DA ZONA DE ESTUDIO

Galicia, e en especial aquelas zonas de media montaña con solos ácidos e profundidade igual ou superior a 70 cm, constitúe unha área idónea para a produción de castiñeiros de froito, que moitas veces son a alternativa agrícola máis adecuada para estes sectores. Estas características conflúen nas ladeiras que enmarcan a Comarca de Verín-Monterrei, onde segundo a opinión dos técnicos das industrias transformadoras, prodúcense algunhas das mellores castañas da provincia.

A Comarca de Verín-Monterrei aparece situada ao sureste da provincia de Ourense, limitando ao sur coa fronteira portuguesa; trátase dunha comarca

formada pola conca do río Támega e as ladeiras que a enmarcan e enlazan cos restos da antiga superficie de aplanamento, sobre os que destacan algúns relieves residuais (Serras de Larouco, Penas Ceibes e Pena Nofre) que marcan os lindes coas outras comarcas do entorno.

É precisamente nas ladeiras comprendidas entre os 450-550 m e os 900 m de altitude, onde aparecen a maior parte dos castiñeiros adicados á produción de froito da Comarca, que por outra parte constitúe un agrosistema singular e a paisaxe máis característica deste sector.

Na actualidade, na Comarca hai ao redor de 1.110 ha adicadas ao castiñeiro das que se obtén unha produción aproximada de 3.700 t, que cada ano aportan un promedio duns 2.400.000 euros (400 millóns de pesetas) á renta comarcal.

Dentro da Comarca destaca a produción dos concellos de Vilardevós (380 ha), Ríos (225 ha), Laza (221 ha) e Castrelo do Val (109 ha), aínda que tamén ten certa importancia a produción de Cualedro (63 ha) e Oimbra (68 ha).

METODOLOXÍA

O traballo iniciouse cunha fase de prospección, na que nun primeiro momento mantivéronse unha serie de encontros cos produtores locais, nos que se tratou de recoller información sobre distintos aspectos relativos ás castañas: calidade, variedades, produc-



cións, tamaño, sabor, incidencia de plagas, enfermidades, data de entrada en produción, aptitude para a conservación e calquera outro dato de interese.

Seleccionáronse así 9 zonas de produción pertencentes a 5 concellos da Comarca de Monterrei: Servoi e Vilar (Castrelo do Val); Santa María da Mercede (Cualedro); Trez, Correchouso e Cerdedelo (Laza); Terroso e Soutochao (Vilardevós).

Nelas escolléronse 80 árbores que, segundo os produtores contactados, adcribíanse presuntamente a 15 variedades diferentes: *Bermella*, *Branca*, *Boullona*, *Calva*, *Casarella*, *Corronchuda*, *Das Viñas*, *Famosa*, *Foleiro*, *Inxerta*, *Longal*, *Monfortina*, *Soutiñas*, *Touro* e *Vilamaesa*. Unha vez realizada a selección dos casti-

ñeiros, e para a consecución dos obxectivos anteriormente comentados, o traballo estruturouse en 5 etapas que se corresponden con cada un dos 5 obxectivos anteriormente citados:

1ª.- Recollida de material vexetal e determinacións morfolóxicas sobre follas, flores e froitos.

2ª.- Estudio das características tecnolóxicas que inflúen na aptitude do froito para a comercialización.

3ª.- Determinación dos nutrientes maioritarios nos froitos das distintas variedades.

4ª.- Incidencia das fitopatoloxías e desordes fisiolóxicos na colleita de castañas da comarca.

5ª.- Estudio da influencia dos tratamentos poscolleita, sobre a vida útil das castañas de 2 variedades: *Famosa* e *Longal*.

1ª.- RECOLLIDA DO MATERIAL VEXETAL E DETERMINACIÓNS MORFOLÓXICAS SOBRE FOLLAS, FLORES E FROITOS

Na 1ª etapa, a recollida de mostraz realizouse en tres periodos distintos do ano 1997, que se corresponden coas datas nas que follas, flores e froitos completaron o seu desenvolvemento.

As follas recolléronse ao longo do mes de Xuño, da parte media das ramas do ano, que aparecían situadas entre as cotas de 1,5-2,5 m, nas rexións periféricas das copas. Unha vez secas seleccionáronse 60 follas, sobre as que se mediron as seguintes variábeis morfolóxicas: ancho, longo, relación entre ancho e longo, forma (clasificáronse atendendo á súa anchura, lonxitude e á forma da base do peciolo, para o que se lles asignou un número do 1 ao 10, en función da súa semellanza co tamaño, proporcións e forma do contorno das siluetas que aparecen na figura 1 do Anexo D), número de nervios, número de dentes, situación do primeiro dente, longo do peciolo e ángulo basal.

Os amentos que conteñen as flores masculinas, recolléronse durante os meses de Xuño e Xullo, que é o periodo durante o que florecen as variedades presentes nesta zona. En cada árbore recolectáronse 25 amentos unisexuais masculinos, dos que posteriormente se seleccionaron 25 estambres. Os parámetros biométricos estudados na flor foron lonxitude dos amentos, lonxitude dos seus estambres, e número de glomérulos de cada mostra.

Os froitos das 80 árbores seleccionadas recolléronse na época de maduración, cando as castañas comezaron a pingar (mediados de Outubro e finais de Novembro). De cada árbore recolléronse 100 froitos, dos que se elixiron (polo método dos cadros, para asegurar que a selección fose totalmente aleatoria) 25 castañas, sobre as que se determinaron as seguintes variábeis pomolóxicas: groso, ancho, alto, relación ancho/alto, medida do estilo con estigmas, medida do estilo, forma do froito (asignándolles un número do 1 ao 8 en función da súa similitude co tamaño, proporcións e forma do contorno, das siluetas que aparecen na figura 2 do Anexo D), forma da pegada placentaria (asignándolles un número do 1 ao 8 en función da súa similitude coas formas que aparecen na figura 3 do Anexo D), peso por unidade, volumen de 100 froitos e densidade.

Os resultados sometéronse a un tratamento estadístico que nun primeiro momento nos permitiu elaborar as fichas varietais que se recollen no Anexo II deste traballo. A continuación comentaremos os aspectos máis destacados relativos a esa caracterización, comezando por certos aspectos comúns á maioría das variedades estudadas: nas follas de todas as variedades –salvo *Boullona*– o número de nervios é superior ao de dentes; ademais, o primeiro dente sempre aparece en posición basal, mentres que a forma da folla máis común, é a que se corresponde coa silueta 10. O número de glomérulos é moi variá-

bel. A pegada característica destas variedades é do tipo 2 salvo nos casos de *Boullona*, *Calva* e *Famosa* que presentan unha pegada de tipo 1.

Entre os aspectos morfolóxicos máis destacados para as distintas variedades estudadas poderíamos citar:

As follas máis largas son as de *Monfortina*, mentres que as máis longas son as de *Boullona*. A relación entre ancho e longo é baixa, salvo en *Bermella* e *Boullona*. As follas con máis dentes son as de *Bermella* e *Monfortina*, que xunto a *Das Viñas* son tamén as que presentan un maior número de nervios. Os peciolo máis longos son os de *Boullona*, *Calva*, *Famosa*, *Longal* e *Touro* (que con *Vilamaesa* é a que ten o ángulo basal máis agudo).

Das flores destacamos que os amentos máis longos son os de *Famosa* e os máis curtos os de *Monfortina* e *Soutiña*. As variedades lonxistaminadas son *Casarella*, *Inxerta*, *Monfortina* e *Touro*, mentres a variabilidade na lonxitude dos estambres de *Blanca*, obrigan a clasificala en 2 grupos: astamimadas e lonxistaminadas.

Dos froitos destacaremos que as castañas máis delgadas son as de *Longal* e *Vilamaesa* e que só os froitos de *Touro* son grosos (ademais de seren os máis estreitos de todos os estudados). As máis altas son as de *Bermella* e *Longal* e as máis baixas son as de *Casarella*, *Foleiro* e *Touro*. As formas do froito máis comúns segundo a relación entre ancho e longo

son: elíptico-triangular e elíptico-curto. A maioría das variedades presentan estilos curtos, mentres que *Longal* é a que presenta os estigmas máis longos. O peso unitario dos froitos desas variedades –nesta campaña– é máis ben baixo, xa que en ningún caso superan os 13 gramos.

Comparando estes resultados cos que aparecen na bibliografía, apreciamos certas diferencias atribuíbeis a variacións fenotípicas, xenotípicas e outros factores como poder ser por exemplo a confusión que existe en canto ás denominacións das variedades, as interaccións entre patróns e púas, etc.

Aínda que esa variabilidade intra e intercultivar ponse de manifesto tanto desde o punto de vista morfolóxico como isoenzimático, non sempre os resultados de ambos tipos de análise concordan, polo que os organismos internacionais de clasificación que se encargan do rexistro e da protección das variedades, propoñen empregar as técnicas isoenzimáticas como complemento dos métodos oficiais baseados nos caracteres morfolóxicos.

2ª. PARÁMETROS QUE AFECTAN Á APTITUDE TECNOLÓXICA DO FROITO

Unha vez caracterizadas morfoloxicamente as 15 variedades, procedeuse á determinación, na 2ª etapa, dunha serie de parámetros que condicionan a aptitude para a transformación e –polo tanto– a rendabilidade para os produtores.

Estes atributos son: facilidade de pelado, calibre (número froitos/kg), maduración, porcentaxe de froitos penetrados, porcentaxe de tabicadas e sabor.

Os resultados obtidos no estudio destes parámetros, empregáronse para establecer unha serie de consideracións sobre o destino comercial que, ao noso xuízo, resulta máis adecuado para as variedades estudias.

En primeiro lugar centraremos nos nalgúns atributos que, ademais de teren unha forte influencia na aptitude tecnolóxica, son comúns á maioría das variedades estudias, como por exemplo a época de maduración: todas as variedades, salvo *Touro*, pingan entre o 25 de Outubro e o 10 de Novembro, polo que serían variedades tardías. Tamén é frecuente a escasa porcentaxe de froitos tabicados, (variedades con menos dun 2 % de froitos tabicados), polo que a maioría poderían considerarse como de tipo marrón, que inclúe ás que teñen menos dun 12 % de froitos tabicados.

En base a estes parámetros, establecéronse 5 destinos comerciais para estes froitos, en función da magnitude das súas esixencias e así:

- para a elaboración dos derivados máis esixentes como é o marrón-glâcé, destínanse aquelas variedades de mellor calibre, poucas penetracións e un pelado fácil.
- para a elaboración de marrón ao natural destínanse as varia-

des cun calibre intermedio, poucas penetracións, pelado fácil e un sabor característico.

- todos eses atributos requirenos tamén os froitos que se consuman en fresco, excepto o % de penetracións.
- as variedades de calibre moi pequeno empréganse na elaboración de marmeladas e purés, neste caso esíxese tamén que o % de froitos penetrados non sexa moi elevado e que sexan fáciles de pelar.
- as variedades con froitos de calibre moi pequeno, altos % de castañas penetradas e un sabor insípido diríxense cara a fabricación de fariñas de castaña.

3ª. DETERMINACIÓN DOS NUTRINTES MAIORITARIOS DAS CASTAÑAS

Unha vez estudiaa a aptitude tecnolóxica das 15 variedades, procedeuse á determinación do valor nutritivo das castañas, para elo os froitos sometéronse a unha serie de determinacións analíticas, de carácter químico: humidade, almidón, sacarosa, glucosa e fructosa, fibra, contido proteico, lípidos e minerais totais. Dos resultados desas análises dedúcese que practicamente todas as partidas presentan unha porcentaxe de humidade comprendida entre o 50 e o 52 %, intervalo correspondente á humidade ideal para a conservación destes froitos. Desde o punto de vista dos nutrientes maioritarios destaca o alto contido en almidón de *Blanca*, *Calva* e *Longal*, xunto á elevada porcentaxe de sacarosa de

Casarella, *Das Viñas*, *Monfortina* e *Vilamaesa*.

Todas as variedades presentan un contido en fibra bruta que oscila entre o 2 e 3% e un contido proteico (por riba do 6%) máis elevado que en froitos doutras procedencias. Estes resultados son congruentes cos publicados por investigadores portugueses, que atoparon diferencias apreciables no contido proteico en castañas, dependendo da roca mái que forma o chan sobre o que se asenta o souto, de xeito que as cultivadas en sectores esquitosos presentaban contidos moi superiores (promedios do 8,6%), ás cultivadas en sectores graníticos (promedio do 3,3%). Se temos en conta que a práctica totalidade dos soutos da Comarca de Monterrei ubícanse en sectores esquitosos, estes datos concorcarían cos que aparecen na bibliografía.

Acéptase que o contido graso e o contido mineral das castañas procedentes da comarca de Monterrei son baixos, oscilan respectivamente entre uns mínimos dun 1,3 e 1,8% e un máximo dun 3%.

4ª. INCIDENCIA DAS FITOPATOLOXÍAS E DESORDES FISIOLÓXICOS SOBRE A CASTAÑA

Na 4ª etapa, estúdiouse a incidencia das fitopatoloxías e desordes poscolleita sobre as castañas recollidas nas colleitas de 1997 e 1998, nesta comarca. Tendo en conta que a calidade da colleita depende, non só dos atributos que inflúen na súa apti-

tude tecnolóxica, senón tamén en aspectos que inflúen no estado sanitario das partidas, nesta etapa determináronse unha serie de parámetros como o % de froitos con podredumes, o % de froitos con bermes e o % de castañas rachadas.

Os resultados obtidos poñen de manifesto variacións na incidencia dos carpófagos entre as dúas campañas, o que pode explicarse xa que son insectos que presentan unha diapausa (tempo de espera até que as condicións son favorábeis para a pupación) que, nalgúns casos pode durar até 4 anos. Tamén se teñen evidenciado diferencias en canto ao ataque de carpófagos entre as distintas zonas e entre as variedades. Sinalar que polo momento resulta prematuro tratar de establecer unha clasificación da susceptibilidade aos perforadores das distintas variedades, dado que as variacións poden ter a súa orixe noutros factores, como por exemplo a poboación de infestantes presentes en cada zona, as diferencias na adopción de medidas preventivas ou curativas, etc., aínda que dispoñemos dalgúns datos que nos permiten realizar unha primeira aproximación que en calquera caso debe manexarse con certa cautela.

Tamén se ten evidenciado diferencias en canto á podredume, tanto entre as dúas campañas como entre as distintas zonas e variedades.

Por último, sinalar que o rachado é unha fisiopatía de baixa incidencia na produción de castañas desta zona, cun 2,5% de media.

En resumo, e concretando para as variedades estudadas, podemos afirmar que *Foleiro*, *Vilamaesa* e *Das Viñas* son as variedades que presentan menos problemas, mentres que *Corronchuda* e *Casarella* son as que peor se comportan neste sentido.

5ª. ESTUDIO DA INFLUENCIA DOS TRATAMENTOS POSCOLLEITA SOBRE A VIDA ÚTIL DAS CASTAÑAS

Na 5ª e derradeira etapa deste traballo, estudiáronse os efectos dos tratamentos poscolleita sobre a vida útil das castañas. Partindo da premisa de que as castañas cun contido de humidade por baixo do 50% non resultan aptas para o consumo en fresco nin para a maior parte das transformacións que as empregan como materia prima, nesta etapa tentamos averiguar os efectos das distintas técnicas de poscolleita sobre a vida útil ou a vida comercial da castaña, tomando sempre como referencia a refrixeración, que é unha técnica que resulta economicamente accesíbel e de efectividade contrastada, á hora de alongar a vida comercial de moitos alimentos de orixe vexetal.

Para elo realizouse o seguimento do contido de humidade dos froitos durante 16 semanas, tras sometelos a unha serie de procesos de limpeza, curado, secado e almacenamento, combinados segundo o protocolo que aparece na figura 4 do Anexo I, comparándoo co de castañas que non teñen sufrido ningún tratamento.

En base aos resultados obtidos da aplicación dos distintos tratamentos poscolleita, dedúcese que a vida útil máxima para *Famosa* non vai máis aló de 6 semanas, mentres que para *Longal* soamente alcanza as 5 semanas.

Ademais tense comprobado que a combinación do curado en auga fría na que se disolven 2g/L de ácido sóbico, posterior secado a temperatura ambiente e almacenamento a refrixeración é a técnica que ofrece mellores resultados en termos de balance entre vida comercial e limitación da incidencia de fungos e perforadores.

F I C H A S V A R I E T A I S

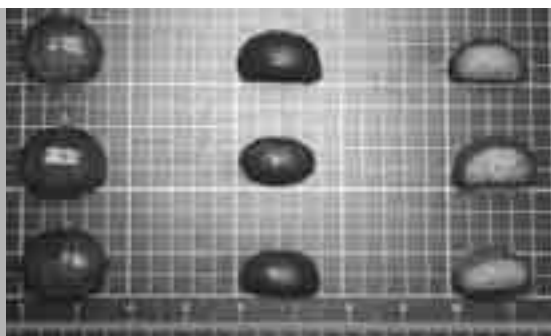
Os resultados obtidos nas determinacións biométricas de algunhas variedades, recoñécense nas fichas que se amosan a continuación. Para cada variedade elaboráronse 2 fichas: na primeira amósanse os datos obtidos tanto para as variábeis cuantitativas como cualitativas de follas e flores, acompañados dunha fotografía representativa da folla tipo pola cara e polo envés; na segunda aparecen os valores das variábeis cuantitativas e cualitativas dos froitos, acompañados da fotografía dos froitos coa pegada placentaria característica de cada variedade. Ademais, en cada ficha varietal figura a denominación da variedade, así como a súa localización na Comarca.

FICHAS VARIETAIS

Biometrias da folla e da flor de *Bermella*.

Variedade: <i>Bermella</i> Localidade: Soutochao, Vilar			
Biometría folla	Valor máis frecuente	Clasificación	Intervalo de valores
Lonxitude (cm)	15,0	Media	9,9-15,3
Ancho (cm)	5,3	Ancha	2,7-9
L/A	4	Alta	1,1-5,6
Forma	10		
Nº nervios	21	Alto	
Nº dentes	16	Alto	
Posición 1º dente	Basal		
Lonxitude peciolo (cm)	1,5	Curto	0,5-3,1
Ángulo basal	90		25-170
Biometría flor	Valor máis frecuente	Clasificación	Intervalo de valores
Lonxitude amento (mm)	18,8	Mediano	10,3-24,5
Estambres	Mesostaminada		
Glómérulos			60-180

Follas de *Bermella*.



Froitos e pegadas de *Bermella*.

Biometría do froito de *Bermella*.

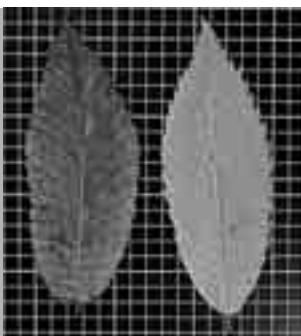
Variedade: <i>Bermella</i> Localidade: Soutochao, Vilar			
Biometría fruto	Valor máis frecuente	Clasificación	Intervalo de valores
Groso (mm)	1,8	Delgado	1,13-2,99
Ancho (mm)	3,22	Medio	2,21-3,98
Alto (mm)	3,01	Alto	1,91-3,43
(Ancho/Alto) x 100	105	Elíptico Triangular	88-178
Lonxitude do estilo e estigmas (mm)	1,1	Largo	0,63-1,42
Lonxitude do estilo (mm)	0,5		0,39-0,94
Forma do froito	2		
Forma da pegada placentaria	2		
Peso unitario (g)	10,98	Medio	3,72-18,52
Volume de 100 froitos (m)	1242		880-1600
Densidade (g/m)	0,88	Baixa	0,42-1,16

FICHAS VARIETAIS

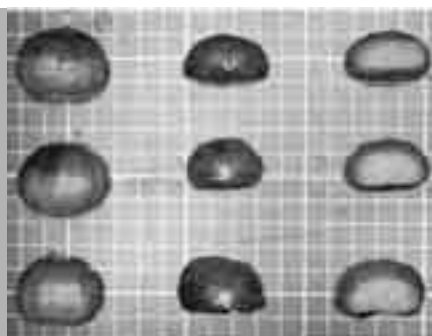
Biometrias da folla e da flor de *Blanca*.

Variedade: <i>Blanca</i> Localidade: Santa María da Mercede			
Biometría folla	Valor máis frecuente	Clasificación	Intervalo de valores
Lonxitude (cm)	17,5	Larga	9,7-21,7
Ancho (cm)	7,0	Ancha	4,2-10
L/A	2,5	Baixa	1,70-2,33
Forma	10		
Nº nervios	18	Medio	
Nº dentes	16	Alto	
Posición 1º diente	Basal		
Lonxitude peciolo (cm)	1,3	Curto	1,0-2,6
Ángulo basal	85		30-110
Biometría flor	Valor máis frecuente	Clasificación	Intervalo de valores
Lonxitude amento (mm)	19,6	Medianos	15,7-24,2
Estambres	Elevada variabilidade: astaminados e lonxistaminados		
Glomérulos			62-92

Follas
de *Blanca*.



Froito
e pegadas
de *Blanca*.



Biometría del fruto de *Blanca*.

Variedade: <i>Blanca</i> Localidade: Santa María da Mercede			
Biometría froito	Valor máis frecuente	Clasificación	Intervalo de valores
Groso (mm)	1,8	Delgado	1,42-2,31
Ancho (mm)	2,80	Estreito	2,21-3,52
Alto (mm)	2,64	Medio	2,16-3,04
(Ancho/Alto) x 100	111	Triangular	88-13759
Lonxitude do estilo e estigmas (mm)	0,91	Medio	0,58-1,14
Lonxitude do estilo (mm)	0,4		0,29-0,86
Forma do froito	1		
Forma da pegada placentaria	2		
Peso unitario (g)	7,97	Baixo	4,50-12,50
Volume de 100 froitos (ml)	1550		1000-2250
Densidade (g/ml)	0,51	Baixa	0,45-0,55

F I C H A S V A R I E T A I S

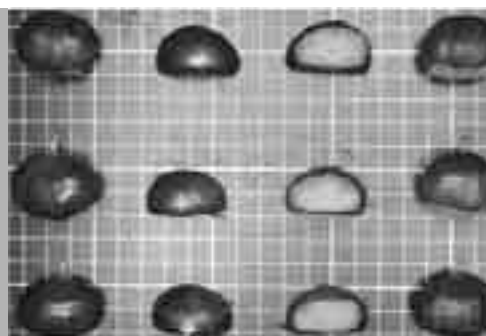
Biometrias da folla e da flor de *Boullona*.

Variedade: <i>Boullona</i> Localidade: Correchoso			
Biometría folla	Valor máis frecuente	Clasificación	Intervalo de valores
Lonxitude (cm)	19,0	Larga	12,8-27,6
Ancho (cm)	4,7	Medio	2,8-7,9
L/A	4,04	Alta	3,6-4,5
Forma	2		
Nº nervios	16	Baixo	
Nº dentes	19	Alto	
Posición 1º diente	Basal		
Lonxitude peciolo (cm)	2,0	Larga	1,0-2,6
Ángulo basal	85		40-90
Biometría flor	Valor máis frecuente	Clasificación	Intervalo de valores
Lonxitude amento (mm)	19,7	Medianos	13,7-25,7
Estambres	Mesostaminados		
Glomérulos			65-90

Follas de Boullona.



Froitos e pegadas de Boullona.



Biometría do froito de *Boullona*.

Variedade: <i>Boullona</i> Localidade: Correchoso			
Biometría froito	Valor máis frecuente	Clasificación	Intervalo de valores
Grso (mm)	1,87	Medio	1,74-2,64
Ancho (mm)	3,01	Medio	2,8-3,64
Alto (mm)	2,70	Medio	2,26-2,90
(Ancho/Alto) x 100	120	Elíptico ancho	102-141
Lonxitude do estilo e estigmas (mm)	0,94	Medio	0,75-1,04
Lonxitude do estilo (mm)	0,60		0,45-0,79
Forma do froito	1		
Forma da pegada placentaria	1		
Peso unitario (g)	11,65	Medio	6,64-14,85
Volume de 100 froitos (m)	1133		900-1300
Densidade (g/m)	1,03	Media	

FICHAS VARIETAIS

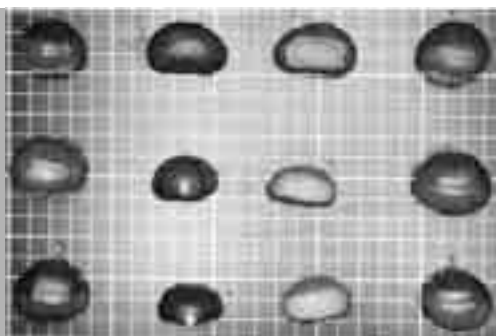
Biometrias da folla e da flor de *Calva*.

Variedade: <i>Calva</i> Localidade: Soutochao			
Biometria folla	Valor máis frecuente	Clasificación	Intervalo de valores
Lonxitude (cm)	16,0	Larga	10,2-23,2
Ancho (cm)	5,0	Ancha	3,2-6,9
L/A	3	Baixa	4,1-5,2
Forma	10		
Nº nervios	17	Medio	
Nº dentes	13	Baixo	
Posición 1º dente	Basal		
Lonxitude peciolo (cm)	2,0	Larga	0,7-3,0
Ángulo basal	90		25-120
Biometria flor	Valor máis frecuente	Clasificación	Intervalo de valores
Lonxitude amento (mm)	20,3	Medianos	16,7-26,3
Estambres	Mesostaminados		
Glomérulos			64-140

Follas de Calva.



Froito e pegadas de Calva.



Biometría del fruto de *Calva*.

Variedade: <i>Calva</i> Localidade: Soutochao			
Biometria froito	Valor máis frecuente	Clasificación	Intervalo de valores
Groso (mm)	2,02	Medio	1,45-2,75
Ancho (mm)	3,20	Medio	0,89-4,04
Alto (mm)	2,91	Alto	2,20-3,30
(Ancho/Alto) x 100	110	Elíptico curto	102-148
Lonxitude do estilo e estigmas (mm)	0,92	Medio	0,74-1,33
Lonxitude do estilo (mm)	0,51		0,44-0,98
Forma do froito	8		
Forma da pegada placentaria	1		
Peso unitario (g)	9,55	Medio	5,70-16,42
Volume de 100 froitos (ml)	990		880-1200
Densidade (g/ml)	0,96	Baixa	0,65-1,3

FICHAS VARIETAIS

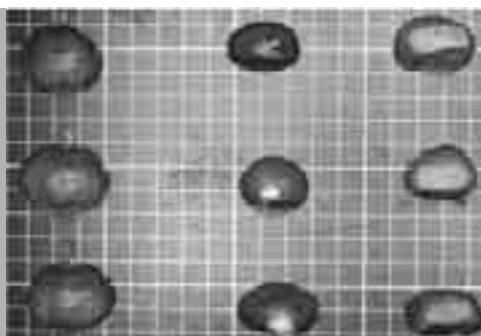
Biometrias da folha e da flor de *Casarella*.

Variedade: <i>Casarella</i> Localidade: Santa Maria da Mercede			
Biometria folha	Valor mais frecuente	Clasificación	Intervalo de valores
Lonxitude (cm)	12,7	Curta	8,3-19,2
Ancho (cm)	4,9	Media	3,8-7
L/A	3	Baixa	1,7-4,2
Forma	10		
Nº nervios	17	Medio	
Nº dentes	16	Alto	
Posición 1º diente	Basal		
Lonxitude peciolo (cm)	1,40	Curto	0,8-3,0
Ángulo basal	90		45-135
Biometria flor	Valor más frecuente	Clasificación	Intervalo de valores
Lonxitude amento (mm)	17,1	Medianos	12,3-20,6
Estambres	Lonxistaminados		
Glómérulos			65-85

Follas de Casarella.



Froitos e pegadas de Casarella.



Biometría do froito de *Casarella*.

Variedade: <i>Casarella</i> Localidade: Santa María da Merced			
Biometria froito	Valor más frecuente	Clasificación	Intervalo de valores
Grso (mm)	1,62	Delgado	1,01-2,35
Ancho (mm)	2,70	Estreito	2,11-3,30
Alto (mm)	2,25	Baixo	2,01-3,55
(Ancho/Alto) x 100	116	Elíptico curto	60-134
Lonxitude do estilo e estigmas (mm)	1,01	Largo	0,67-1,73
Lonxitude do estilo (mm)	0,69		0,32-0,87
Forma do froito	8		
Forma da pegada placentaria	2		
Peso unitario (g)	4,2	Baixo	2,18-11,09
Volume de 100 froitos (ml)	756		600-1000
Densidade (g/ml)	0,55	Baixa	0,36-1,1

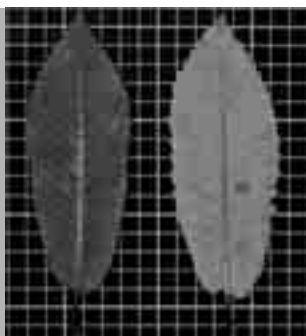
F I C H A S V A R I E T A I S

Biometrias da folla e da flor de *Corronchuda*.

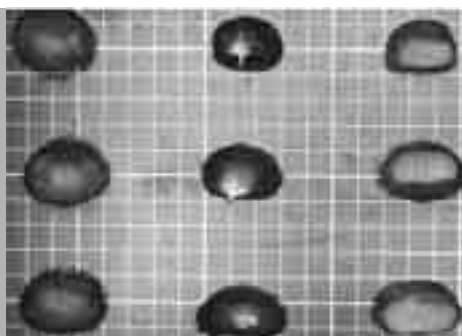
Variedade: *Corronchuda* **Localidade: Santa María da Merced**

Biometría folla	Valor máis frecuente	Clasificación	Intervalo de valores
Lonxitude (cm)	14,6	Media	10,5-26,2
Ancho (cm)	5,1	Ancha	3,6-9,3
L/A	3,12	Media	2,13-3,81
Forma	10		
Nº nervios	18	Medio	
Nº dentes	16	Alto	
Posición 1º dente	Basal		
Lonxitude peciolo (cm)	1,70	Medio	0,90-2,6
Ángulo basal	85		50-150
Biometría flor	Valor máis frecuente	Clasificación	Intervalo de valores
Lonxitude amento (mm)	19,8	Medianos	12,2-28,7
Estambres	Mesostaminadas		
Glomérulos			76-107

*Follas de
Corronchuda*



*Froitos
e pegadas de
Corronchuda.*



Biometría de froito de *Corronchuda*.

Variedade: *Corronchuda* **Localidade: Santa María da Merced**

Biometría froito	Valor máis frecuente	Clasificación	Intervalo de valores
Groso (mm)	1,71	Delgado	1,41-2,54
Ancho (mm)	3,02	Medio	2,50-3,64
Alto (mm)	2,80	Alto	2,16-3,09
(Ancho/Alto) x 100	107	Triangular	89-134
Lonxitude do estilo e estigmas (mm)	0,73	Curto	0,57-1,07
Lonxitude do estilo (mm)	0,51		0,29-1,04
Forma do froito	2		
Forma da pegada placentaria	2		
Peso unitario (g)	8,43	Baixo	5,16-13,68
Volume de 100 froitos (ml)	980		960-1000
Densidade (g/ml)	0,86	Baixa	0,54-1,37

F I C H A S V A R I E T A I S

Biometrias da folla e da flor de *Das Viñas*.

Variedade: <i>Das Viñas</i> Localidade: Cervedelo, Trez, Vilar			
Biometría folla	Valor máis frecuente	Clasificación	Intervalo de valores
Lonxitude (cm)	15,0	Media	9,5-22,3
Ancho (cm)	6,0	Ancha	3,6-9,9
L/A	2,32	Baixa	1,85-3,57
Forma	10		
Nº nervios	21	Alto	
Nº dentes	17	Alto	
Posición 1º dente	Basal		
Lonxitude peciolo (cm)	1,2	Curto	0,7-2,6
Ángulo basal	100		45-110
Biometría flor	Valor máis frecuente	Clasificación	Intervalo de valores
Lonxitude amento (cm)	20,7	Medianos	15,2-29,8
Estambres	Mesostaminados		
Glomérulos			78-110

*Follas de
Das Viñas.*



*Froitos
e pegadas
de Das Viñas.*



Biometría do froito de *Das Viñas*.

Variedade: <i>Das Viñas</i> Localidade: Cervedelo, Trez, Vilar			
Biometría froito	Valor máis frecuente	Clasificación	Intervalo de valores
Groso (mm)	1,80	Delgado	0,97-2,41
Ancho (mm)	3,21	Medio	2,31-3,65
Alto (mm)	2,91	Alto	2,16-3,19
(Ancho/Alto) x 100	103	Elíptico triangular	102-133
Lonxitude do estilo e estigmas (mm)	1,02	Largo	0,85-1,70
Lonxitude do estilo (mm)	0,81		0,52-0,94
Forma do froito	2		
Forma da pegada placentaria	2		
Peso unitario (g)	9,44	Medio	2,87-13,55
Volume de 100 froitos (ml)	1025		600-1200
Densidade (g/ml)	0,92	Baixa	0,48-1,13

FICHAS VARIETAIS

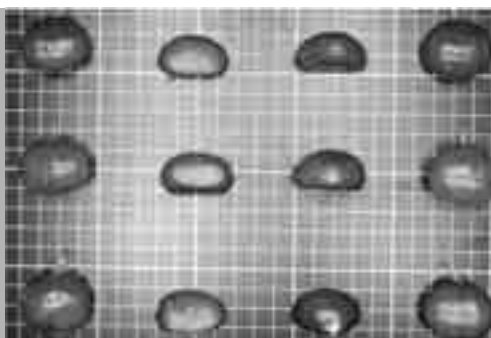
Biometrias da folla e da flor de *Famosa*.

Variedade: <i>Famosa</i> Localidade: Servoi, Soutochao, Terroso			
Biometria folla	Valor máis frecuente	Clasificación	Intervalo de valores
Lonxitude (cm)	16,0	Larga	8,0-22,0
Ancho (cm)	5,3	Ancha	3,2-8,5
L/A	2,5	Baixa	0,21-0,54
Forma	10		
Nº nervios	18	Medio	
Nº dentes	15	Medio	
Posición 1º dente	Basal		
Lonxitude peciolo (cm)	2,0	Largo	0,7-3,3
Ángulo basal	85		40-145
Biometria flor	Valor máis frecuente	Clasificación	Intervalo de valores
Lonxitude amento (mm)	22,7	Largo	14,5-30,1
Estambres	Braquistaminados		
Glomérulos			76-148

Follas de Famosa.



Froitos e pegadas de Famosa.



Biometría do froito de *Famosa*.

Variedade: <i>Famosa</i> Localidade: Servoi, Soutochao, Terroso			
Biometria froito	Valor máis frecuente	Clasificación	Intervalo de valores
Groso (mm)	1,72	Delgado	1,13-2,52
Ancho (mm)	3,01	Medio	2,20-3,60
Alto (mm)	2,61	Medio	1,51-3,17
(Ancho/Alto) x 100	115	Elíptico triangular	78-188
Lonxitude do estilo e estigmas (mm)	1,01	Largo	0,7-1,3
Lonxitude do estilo (mm)	0,67		0,3-0,88
Forma do froito	1		
Forma da pegada placentaria	1		
Peso unitario (g)	9,01	Baixa	4,86-14,58
Volume de 100 froitos (ml)	1110		680-1400
Densidade (g/ml)	0,81	Baixa	0,71-1,04

FICHAS VARIETAIS

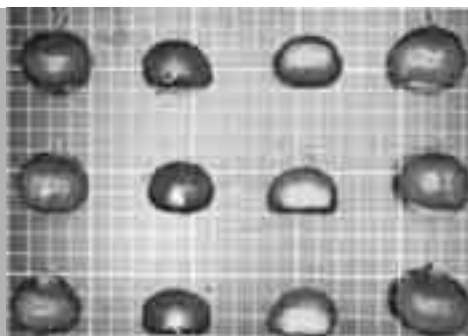
Biometrias da folla e da flor de *Foleiro*.

Variedade: <i>Foleiro</i> Localidade: Videferre			
Biometría folla	Valor máis frecuente	Clasificación	Intervalo de valores
Lonxitude (cm)	14,2	Media	11-17,4
Ancho (cm)	6,2	Ancha	4,3-7,5
L/A	2,38	Baixa	1,72-2,78
Forma	10		
Nº nervios	16	Baixo	
Nº dentes	14	Medio	
Posición 1º dente	Basal		
Lonxitude peciolo (cm)	1,20	Curto	0,90-2,4
Ángulo basal	85		75-95
Biometría flor	Valor máis frecuente	Clasificación	Intervalo de valores
Lonxitude amento (mm)	18,6	Mediano	14,3-22,7
Estambres	Mesostaminados		
Glómérulos			66-89

Follas de Foleiro.



Froitos e pegadas de Foleiro.



Biometría dos froitos de *Foleiro*.

Variedade: <i>Foleiro</i> Localidade: Videferre			
Biometría froito	Valor máis frecuente	Clasificación	Intervalo de valores
Grso (mm)	1,67	Delgado	1,20-2,46
Ancho (mm)	2,95	Estreito	2,11-3,41
Alto (mm)	2,5	Baixo	2,02-2,95
(Ancho/Alto) x 100	112	Elíptico curto	102-126
Lonxitude do estilo e estigmas (mm)	1,01	Largo	0,91-1,40
Lonxitude do estilo (mm)	0,70		0,52-1,05
Forma do froito	1		
Forma da pegada placentaria	2		
Peso unitario (g)	5,72	Baixo	4,18-13,69
Volume de 100 froitos (ml)	1300		1000-1600
Densidade (g/ml)	0,44	Baixo	0,42-0,85

FICHAS VARIETAIS

Biometrias da folla e da flor de *Inxerta*.

Variedade: <i>Inxerta</i> Localidade: Correchoso			
Biometría folla	Valor máis frecuente	Clasificación	Intervalo de valores
Lonxitude (cm)	15,3	Media	10,6-26,5
Ancho (cm)	6,1	Ancha	3,4-10,0
L/A	3	Baixa	1,92-4,76
Forma	10		
Nº nervios	19	Alto	
Nº dentes	16	Alto	
Posición 1º dente	Basal		
Lonxitude peciolo (cm)	1,6	Medio	0,8-2,7
Ángulo basal	90		30-115
Biometría flor	Valor máis frecuente	Clasificación	Intervalo de valores
Lonxitude amento (mm)	19,5	Mediano	10,2-27,0
Estambres	Lonxistaminados		
Glomérulos			60-95

Follas de *Inxerta*.



Froitos e pegadas de *Inxerta*.



Biometría do froito de *Inxerta*.

Variedade: <i>Inxerta</i> Localidade: Correchoso			
Biometría froito	Valor máis frecuente	Clasificación	Intervalo de valores
Groso (mm)	1,86	Medio	1,27-2,4
Ancho (mm)	3,22	Medio	2,7-3,65
Alto (mm)	2,81	Alto	1,78-2,91
(Ancho/Alto) x 100	114	Elíptico curto	15-176
Lonxitud do estilo e estigmas (mm)	0,95	Medio	0,7-1,33
Lonxitude do estilo (mm)	0,67		0,49-1,02
Forma do froito	1		
Forma da pegada placentaria	2		
Peso unitario (g)	8,9	Baixo	5,33-16,66
Volume de 100 froitos (ml)	1230		1120-1400
Densidade (g/ml)	0,72	Baixa	0,47-1,19

F I C H A S V A R I E T A I S

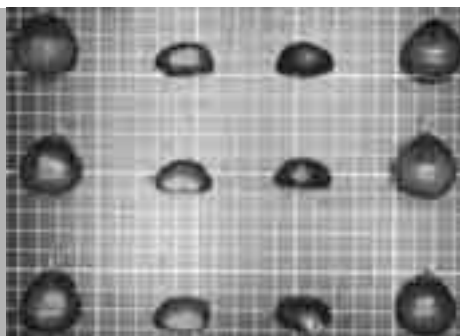
Biometrias da folla e da flor de Longal.

Variedade: Longal Localidade: Soutochao			
Biometria folla	Valor máis frecuente	Clasificación	Intervalo de valores
Lonxitude (cm)	14,0	Media	6,4-25,0
Ancho (cm)	5,0	Ancha	3,0-9,8
L/A	3,22	Media	1,85-4,76
Forma	10		
Nº nervios	16	Baixo	
Nº dentes	15	Medio	
Posición 1º dente	Basal		
Lonxitude peciolo (cm)	2,0	Largo	0,5-4,3
Ángulo basal	85		35-90
Biometria flor	Valor máis frecuente	Clasificación	Intervalo de valores
Lonxitude amento (mm)	16,9	Mediano	10,2-25,9
Estambres	Braquistaminados		
Glomérulos			68-156

Follas de Longal.



Froitos e pegadas de Longal.



Biometría do froito de Longal.

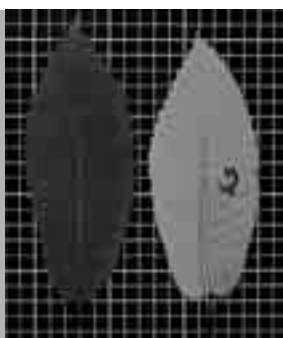
Variedade: Longal Localidade: Soutochao			
Biometria froito	Valor máis frecuente	Clasificación	Intervalo de valores
Groso (mm)	1,45	Delgado	1,05-2,49
Ancho (mm)	2,70	Estreito	2,01-3,45
Alto (mm)	3,01	Alto	2,22-3,43
(Ancho/Alto) x 100	86	Triangular	69-136
Lonxitude do estilo e estigmas (mm)	1,23	Largo	0,91-1,75
Lonxitude do estilo (mm)	0,81		0,57-0,99
Forma do froito	3		
Forma da pegada placentaria	2		
Peso unitario (g)	6,75	Baixo	3,26-10,72
Volume de 100 froitos (mL)	1085		650-1600
Densidade (g/mL)	0,62	Baixa	0,5-0,67

F I C H A S V A R I E T A I S

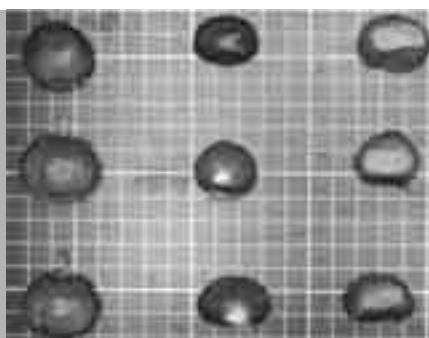
Biometrias da folla e da flor de *Monfortina*.

Variedade: <i>Monfortina</i> Localidade: Santa María da Merced			
Biometría folla	Valor máis frecuente	Clasificación	Intervalo de valores
Lonxitude (cm)	16,7	Larga	9,3-27,2
Ancho (cm)	8,3	Ancha	3,7-10,3
L/A	2,32	Baixa	1,56-4,17
Forma	10		
Nº nervios	21	Alto	
Nº dentes	16	Alto	
Posición 1º dente	Basal		
Lonxitude peciolo (cm)	1,6	Medio	1,0-2,7
Ángulo basal	90		90-140
Biometría flor	Valor máis frecuente	Clasificación	Intervalo de valores
Lonxitude amento (mm)	14,9	Curto	8,2-31,1
Estambres	Lonxistaminados		
Glomérulos			60-98

*Follas de
Monfortina.*



*Froitos
e pegadas de
Monfortina.*



Biometría do froito *Monfortina*.

Variedade: <i>Monfortina</i> Localidade: Santa María da Merced			
Biometría froito	Valor máis frecuente	Clasificación	Intervalo de valores
Groso (mm)	1,70	Delgada	1,15-2,56
Ancho (mm)	2,56	Estreito	1,97-3,96
Alto (mm)	2,81	Alto	2,01-3,03
(Ancho/Alto) x 100	116	Elíptico curto	83-141
Lonxitude do estilo e estigmas (mm)	1,01	Largo	0,60-1,30
Lonxitude do estilo (mm)	0,73		0,35-0,81
Forma do froito	1		
Forma da pegada placentaria	2		
Peso unitario (g)	6,0	Baixo	2,18-14,23
Volume de 100 froitos (ml)	900		800-1000
Densidade (g/ml)	0,67	Baixa	0,27-1,42

F I C H A S V A R I E T A I S

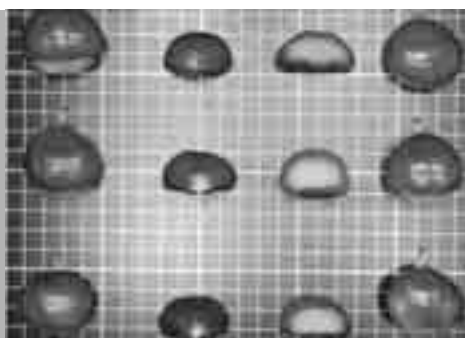
Biometrias da folla e da flor *Soutiña*.

Variedade: <i>Soutiña</i> Localidade: Terroso			
Biometría folla	Valor máis frecuente	Clasificación	Intervalo de valores
Lonxitude (cm)	13,0	Curta	13,6-22,6
Ancho (cm)	5,8	Ancha	4,3-8,6
L/A	2,32	Baixa	0,25-0,54
Forma	10		
Nº nervios	17	Medio	
Nº dentes	12	Baixo	
Posición 1º dente	Basal		
Lonxitude peciolo (cm)	1,0	Curto	
Ángulo basal	85		15-145
Biometría flor	Valor máis frecuente	Clasificación	Intervalo de valores
Lonxitude amento (mm)	12,3	Curto	11,2-16,6
Estambres	Braquistaminados		
Glómérulos			64-116

Follas de Soutiña.



Froitos e pegadas de Soutiña.



Biometría do froito de *Soutiña*.

Variedade: <i>Soutiña</i> Localidade: Terroso			
Biometría froito	Valor máis frecuente	Clasificación	Intervalo de valores
Groso (mm)	2,01	Medio	1,30-2,45
Ancho (mm)	2,92	Estreito	2,54-3,45
Alto (mm)	2,65	Medio	2,23-3,21
(Ancho/Alto) x 100	126	Elíptico ancho	95-150
Lonxitude do estilo e estigmas (mm)	1,11	Largo	0,85-1,22
Lonxitude del estilo (mm)	0,72		0,52-0,85
Forma do froito	3		
Forma da pegada placentaria	2		
Peso unitario (g)	7,95	Baixo	5,00-11,82
Volume de 100 froitos (ml)	1400		1000-1800
Densidade (g/ml)	0,57	Baixa	0,50-0,66

FICHAS VARIETAIS

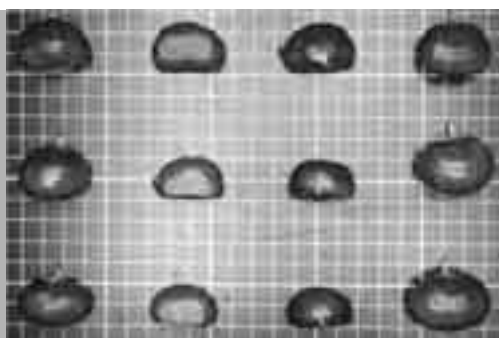
Biometrias da folla e da flor de *Touro*.

Variedade: <i>Touro</i> Localidade: Soutochao			
Biometria folla	Valor máis frecuente	Clasificación	Intervalo de valores
Lonxitude (cm)	14,0	Media	4,2-8,5
Ancho (cm)	6,0	Ancha	9,5-20,3
L/A	2,08	Baixa	1,67-4,76
Forma	2		
Nº nervios	16	Baixo	
Nº dentes	14	Medio	
Posición 1º dente	Basal		
Lonxitude peciolo (cm)	2,0	Largo	1,0-3,8
Ángulo basal	80		30-100
Biometria flor	Valor máis frecuente	Clasificación	Intervalo de valores
Lonxitude amento (mm)	18,2	Mediano	12,7-24,5
Estambres	Lonxistaminados		
Glomérulos			68-120

Follas de Touro.

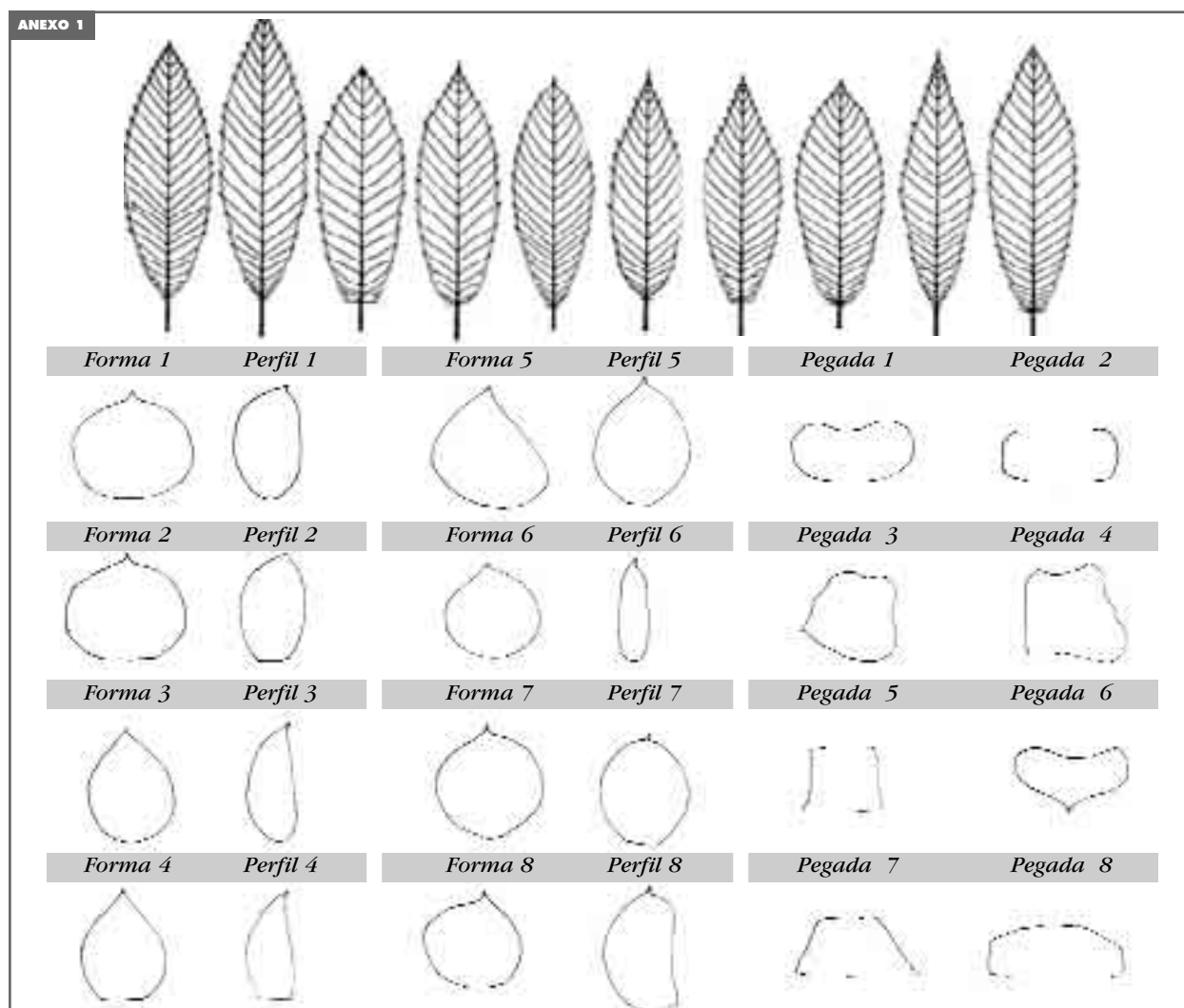
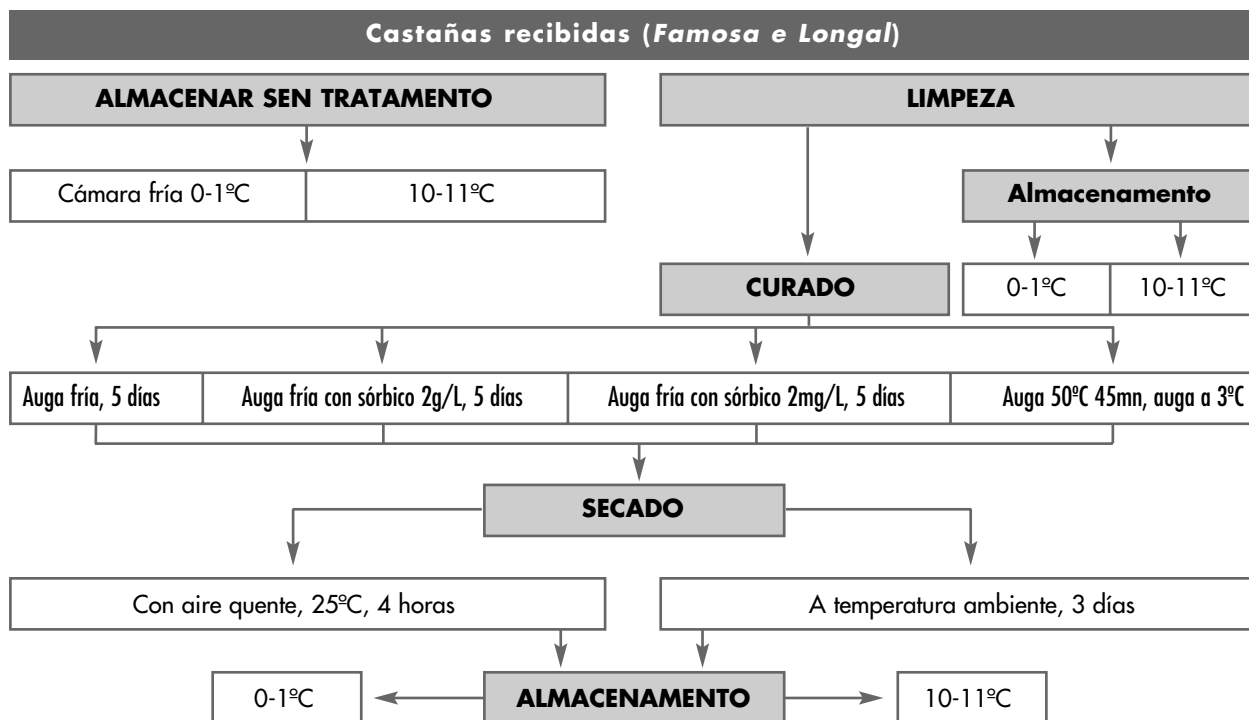


Froitos e pegadas de Touro.



Biometría do froito de *Touro*.

Variedade: <i>Touro</i> Localidade: Soutochao			
Biometria froito	Valor máis frecuente	Clasificación	Intervalo de valores
Groso (mm)	2,20	Groso	1,45-2,85
Ancho (mm)	2,11	Estreito	2,64-3,99
Alto (mm)	2,34	Baixo	2,14-3,10
(Ancho/Alto) x 100	111	Elíptico triangular	89-140
Lonxitude do estilo e estigmas (mm)	0,85	Medio	0,73-1,20
Lonxitude do estilo (mm)	0,56		0,34-0,82
Forma do froito	2		
Forma da pegada placentaria	2		
Peso unitario (g)	11,21	Medio	5,09-16,19
Volume de 100 froitos (ml)	1150		900-1400
Densidade (g/ml)	0,97	Baixa	0,56-1,15





Azucena Arias Correa

Dolores Arias Correa

(Membros do Colectivo Olo de Sapo)

Dolores Arias Correa, mestra e licenciada en Historia; Azucena Arias Correa, mestra, licenciada en Ciencias da Educación e licenciada en Psicoloxía. Ámbalas dúas membros do Colectivo Olo de Sapo, o cal leva varios anos investigando sobre as manifestacións das festas anuais na escola. Dentro deste ámbito teñen publicado algúns libros en colaboración con outros membros do Colectivo citado e artigos en diversas revistas educativas.



O MAGOSTO NA ESCOLA

Azucena Arias Correa

Dolores Arias Correa

(Membros do Colectivo Ollo de Sapo)

Debuxos de Luís Cid

Introducción

Brevemente comentaremos algúns elementos que xustifican o tratamento do Magosto nos centros educativos, por unha banda o seu propio potencial como aglutinador de diversos elementos culturais, por outra o seu carácter de resposta ós currículos das diferentes etapas educativas obrigatorias.

a) ¿Por que debemos traballa-lo Magosto na escola?

A escola debe abrirse ó contorno próximo fomentando a participación e a colaboración do alumnado en actividades culturais, contribuíndo a aumenta-lo coñecemento sobre o seu patrimonio ó mesmo tempo que, disfrutando, desenvolve unha actitude de curiosidade, aprecio, respecto e sensibilidade ante as manifestacións culturais galegas. Esta apertura ó contorno próximo a través de contactos veciñais, parroquiais, locais,... vai se-la canle que permita achegarnos ó contorno social en xeral.

O traballo na escola debe recoller, pois, os elementos do contorno porque non pode nin debe estar illado do seu contexto. O medio e a cultura popular ofertan unha chea de recursos didáctico-motivadores cos que enriquece-lo noso labor educativo.

No marco da cultura popular, o Magosto, e en xeral as festas anuais, teñen un lugar fundamental, constitúen algunhas das manifestacións máis xenuínas da nosa cultura coas que se poden abordar aspectos sociais, económicos, psicolóxicos, musicais, relixiosos,... pois nelas están presentes as crenzas e o sobrenatural, a vida comunitaria e a organización social, os produtos agrarios e a estación, o carácter catártico e de liberación,... A festa anual ten un innegable valor educativo no centro, sendo doado artellar multitude de actividades ó seu redor. Constitúen un elemento de animación e motivación, son unha fantástica oportunidade para relacionármolos coa comunidade e mesmo incidir nela, conteñen elementos que a converten nun eixo fundamental na educación para o lecer.



Estas festas amosan unha rica variedade de situacións da realidade, introducen materiais e estímulos producidos no contorno inmediato, desencadean recursos plásticos, musicais, gastronómicos, literarios, lingüísticos, dramáticos e parateatrais, etnográficos, históricos,... Permiten, en resumo, incluí-lo ámbito do saber popular e tradicional, suxerindo actividades e experiencias con aproveitamento didáctico dos recursos do contorno.

Non cómpre considerar calquera traballo co Magosto nunha escola determinada como un modelo para outras escolas; as festas populares teñen diferentes manifestacións e amosan singularidades propias de cada bisbarra e mesmo de cada parroquia, polo que cabería falar de tratamento diferenciado das festas segundo a zona, tratamentos que en determinados niveis poderían permití-la comparanza.

b) O Magosto no currículo

O uso das festas na escola nunca foi gratuíto, pero agora menos, xa que é evidente a introdución do Magosto, e das outras festas populares, dentro do currículo.

Unha análise dos diferentes DCBs amósano-la presenza destas e as súas manifestacións tanto de xeito directo en algúns bloques de contidos, como de xeito indirecto. O desenvolvemento dalgunhas capacidades indicadas nos obxectivos para cada etapa, é susceptible de conseguirse mediante o tratamento axeitado das principais festas cíclicas.

Así, por exemplo, no DCB de E. Infantil e na área do Medio físico e social atopamos, no bloque titulado Contorno social, os contidos conceptuais: “As festas da comunidade.” “Festas tradicionais: usos, costumes, bailes, cancións, etc. Festas ligadas ó calendario...” e os procedimentais: “Participación na conmemoración de festas e na incorporación de usos tradicionais, dende experiencias, actividades e recursos expresivos”, por citar algúns.

No DCB de Educación Primaria, na área de Coñecemento do Medio e no bloque O mundo actual, atopamos nos contidos conceptuais: “As manifestacións culturais: xogos, festas e costumes populares” e nos contidos procedimentais: “Participación en festas, xogos, costumes populares do noso contorno”.

O DCB da ESO para Ciencias Sociais, Xeografía e Historia, di na súa introducción que a reflexión sobre a identidade cultural propia xera a capacidade de comprensión doutras culturas, sen dúbida as festas poden aportar elementos para esa reflexión ademais de contribuír á consecución de obxectivos xerais como: Valorar e respectalo patrimonio natural, cultural, lingüístico, artístico, histórico e social, asumindo as responsabilidades que supoñen a súa conservación e mellora, apreciándoo como fonte de disfrute e utilizándoo como recurso para o desenvolvemento individual e colectivo.

Propostas de traballo na aula

O Magosto pode levarse á aula empregando diferentes fórmulas metodolóxicas. Obradoiros didácticos, proxectos de traballo, investigación no medio, unidades didácticas,... son algunhas suxestións posibles. Seguidamente desenvolveremos algunha.

a) Un proxecto de traballo sobre o Magosto:

TÍTULO DO PROXECTO: ¿Celebrámo-lo Magosto?

ACERCA DO PROXECTO...
Estudio de ideas previas: Ó inicio do proxecto o alumnado explicita a información que posúe sobre o Magosto e comparte estas ideas e crenzas co resto da clase, comparando, debatendo e contrastando as diferentes versións. No decurso deste proceso faise consciente de cales son as súas concepcións e de cales son as limitacións das mesmas. Apercíbese de que hai información sobre o Magosto que non posúe e de que hai compañeiras e compañeiros que teñen informacións alternativas e ata diferentes ás propias. Neste primeiro momento do proxecto pódense utilizar diferentes técnicas que faciliten a recollida de información na memoria e mesmo a súa asociación e comunicación. Exemplos: - Remuíño de ideas - Fotoproblema mural - Enquisa - Debate - Debuxos - Etc. Toda esta información previa compilada, anotada e debatida conduce ó alumnado á certeza de que debe investigar para subsanar as dúbidas e para completalos datos que non posúe.
Índice e guión da investigación: Constátase a necesidade de buscar información para poder celebrar axeitadamente o Magosto. O alumnado, conxuntamente co profesorado, elabora un índice de preguntas (ou un guión se xa ten experiencia na realización de proxectos de traballo) que lle permita contextualizar os aspectos sobre os que vai investigar e moverse con garantías de éxito entre a enorme cantidade de información que pode atopar sobre este tema.
Fontes para a investigación: Poñer ó alumnado en relación coa nova información vai supoñer-lo manexo de diferentes fontes, unhas xa coñecidas e outras novas. Para este tema existen fontes como: - As familias - Enciclopedias galegas - Dicionarios da lingua galega - Suplementos de xornais - Refranceros galegos - Recompilacións de literatura popular - Internet - Diaporamas dos magostos anteriores celebrados no centro. - Introducións de unidades didácticas editadas sobre o Magosto por diferentes editoriais e colectivos de profesorado. - Etc

EXEMPLO DE DESENVOLVEMENTO NA AULA...
¿Que sabemos?: • ... <i>chega unha nota á clase informando sobre a próxima celebración do Magosto. A profesora pregunta sobre qué sabemos sobre esta festa e ten lugar un pequeno debate:</i> - <i>É para asar castañas.</i> - <i>... patacas e chourizos.</i> - <i>Xogamos no patio.</i> - <i>Só é unha festa para nenas e nenos.</i> - <i>Non, é unha festa tamén para as persoas maiores.</i> - <i>Celébrase en setembro.</i> - <i>Eu creo que se celebra en outono.</i> - ... <i>As ideas aportadas son anotadas.</i> • <i>Ó día seguinte a mestra trae un xogo de imaxes, algunhas teñen relación co Magosto e outras non, temos que seleccionalas segundo o que cremos e ordenalas. Decatámonos de que temos moitas cousas que aprender sobre como se celebra o Magosto...</i> • <i>A continuación proponnos un enreixado no que hai que colorear palabras relacionadas co Magosto. ¿Que de dúbidas temos?: ¿zonchos?, ¿bulló?, ¿petela?, ¿sequeiro?...</i>
¿Que queremos saber?: <i>Se queremos celebra-lo Magosto non temos máis remedio que buscar información sobre o que non estamos de acordo, sobre o que descoñecemos...</i> <i>Elaboramos conxuntamente un índice de preguntas:</i> - <i>¿Que é o Magosto?</i> - <i>¿Cando se celebra?</i> - <i>¿Que tipos de magostos hai?</i> - <i>¿Cal é o proceso de celebración?</i> - <i>¿Que son zonchos, petelas, sequeiros,...? ¿Que relación teñen co Magosto?</i> - <i>Etc.</i>
¿Onde atopamos información?: <i>... o seguinte paso a acometer é o de atopar-la información que precisamos, pero... ¿onde? Pensamos que...</i> - <i>Podémosllo preguntar ás avoas e ós avós.</i> - <i>Eu podo traer da casa unha enciclopedia que fala do Magosto.</i> - <i>Se cadra atopamos algunhas palabras no dicionario.</i> - <i>Podemos ir á aula de informática e buscar en internet.</i> - ... <i>Todas e cada unha das ideas son analizadas coidadosamente para ver que pode aportar cada fonte.</i> ...

Organización para a investigación:

Para recolle-la información cómpre dunha planificación eficaz que permita mergullarse en diferentes fontes, seleccionar información sobre o Magosto e elixi-la máis relevante.

Pódense escolmar diversas posibilidades:

- cada grupo investiga nunha fonte diferente e transmite a información ó resto
- tódolos grupos investigan na mesma fonte e contrastan os datos obtidos
- faise a investigación en grupos cooperativos
- ...

Traballo coa información:

Localizada toda a información que necesitamos sobre esta festa hai que interpretala, analízala coitadosamente, valorala, comparala con outras informacións alternativas e, despois de comunicala e compartila co resto da clase, arquivala eficazmente. Podemos usar ficheiros, dossieres, casettes, ...

Xa toda a clase está en disposición de estruturar-la información que posúe sobre o Magosto empregando estratexias variadas como mapas conceptuais, cadros sinópticos, resúmenes, diagramas,...

Ó final desta fase o alumnado toma contacto con diferentes fórmulas de comunicación de resultados (folletos, murais, artigos,...) e mesmo de elaboración de información nova ou de reelaboración da información atopada.

Avaliación, síntese e conclusións:

A recapitulación, síntese e conclusións son tarefas grupais que permiten á clase reflexionar sobre o aprendido ó redor do Magosto e facer propostas de mellora e profundamento cara á vindeiras celebracións. Tamén se converte nunha tarefa individual de reconstrución de esquemas cognitivos propios.

¿Como nos organizamos?:

Despois dunha planificación conxunta sobre as fontes e as técnicas para buscar información toda a clase se implica na organización para que esa busca sexa eficaz:

- *O meu grupo vai facer un cuestionario para entrevistar ás avoas e ós avós.*
- *O noso grupo investigará na enciclopedia que traerei da casa.*
- *Nós podemos investigar na enciclopedia da biblioteca.*
- *¿Por que non imos 1º toda a clase á aula de informática?*
- ...

¿Que facemos coa información que temos?:

... Hai moita información e moi variada. Punto por punto do índice imos contrastando as diferentes versións/visións.

Cada grupo cando ten a información que lle tocou buscar, comunícanola ó resto dos grupos nunha "conferencia".

Entre todas e todos elaboramos un mural estruturado en apartados e ilustrado con debuxos e secuencias.

Toda a información que temos xa nos permite face-la festa con tódalas garantías:

- *Sabemos cando celebrala*
- *Sabemos como celebrala*
- *Sabemos a que xogar*
- *Sabemos que precisamos*
- *Coñecemos-las diferentes manifestacións*
- ...

Decidimos fotografa-lo evento para elaborar máis tarde unha fotonovela ou unha reportaxe gráfica que recolla todo o acontecido.

¿Como resultou todo?:

Rematámolo proxecto tal como o comezamos, cun debate. Nel comentamos todo o que aprenderamos comparado co que sabíamos ó principio. Valoramos a nosa participación e o desenvolvemento na/da festa. Aportamos ideas cara á celebración do Magosto en cursos vindeiros. Por último, cotexámolo proceso seguido na nosa festa cos magostos doutras bisbarras.

b) Exemplos de actividades sobre o Magosto:

b.1) Co vocabulario:

1• Xogo do dicionario. O alumnado en grupos tentará defini-las seguintes palabras relacionadas co Magosto sen usa-lo dicionario, de xeito que se semellen o máis posible ás definicións que aparecen nel: petela, bulló,

regañar. Estas definicións mesturaranse xunto coas reais, iranse lendo dunha nunha e o alumnado votará as que crea acertadas. Verifícaranse posteriormente os acertos usando o dicionario.

2• Buscando palabras. O alumnado deberá seleccionar entre as palabras do recadro as que correspondan a cada definición:

Saca-las castañas dos ourizos
Lugar no que se poñen os ourizos das castañas para secar
Souto pequeno

Soutar
Petelar
Petelería
Sequeiro
Soutullo
Soutelo

3• Bingo de palabras. Repárteselle a cada persoa unha tarxetiña como esta, deberá elixir seis palabras entre as seguintes e escribilas na tarxeta: ourizo, candea, casti-ro, soutar, soto, sequeiro, zoncho, petelo, ouriceira, caracocha. Nunha bolsa ou caixa estarán as definicións desas palabras, cada vez que se vaia sacando unha, quen teña a palabra que lle corresponda riscaraa. Quen primeiro risque toda a tarxeta berrará ¡BINGO!

4• Voaron as vocais

C _ND_ _ _ _ _R_C_ _R_

C _ST_Ñ_ _R_ _ _C_N_C_ _R_

M _G_ST_ _ _ _S_R

(Candea, ouriceira, castiñeira, caniceira, magosto, asar)

5• Sopa de letras. Busca-las sete palabras relacionadas co Magosto:

M	A	G	O	S	T	O	M	N	B
A	D	Q	P	E	P	Q	U	I	V
G	E	U	E	Z	O	N	C	H	O
G	F	Ñ	T	R	U	U	Ñ	P	Z
Q	G	A	E	M	N	Ñ	O	C	V
I	B	U	L	L	O	Q	T	A	N
L	H	S	O	U	T	A	R	S	M
L	L	A	L	L	R	I	A	T	A
Ñ	L	A	L	A	E	A	E	A	E
O	Q	A	Q	U	P	A	S	Ñ	T
P	E	A	G	O	P	I	T	A	I
Q	A	O	E	R	T	T	I	T	A
R	F	S	T	R	R	D	Q	R	U

(Magosto, petelo, bulló, soutar, fogueira, castaña, zoncho)

6• Cada ovella coa súa parella. Distribuirase a clase en dous grupos, un terá as frases feitas e o outro os seus significados. Irán camiñando pola clase e tentará cada-quén busca-la súa parella, cando crean tela atopado xuntaranse nun recanto da clase. Exemplos:

Saír dun soto e meterse noutro	Empeorar	Darlle ó petelo
Auga de castañas	Chuvieira	Baduar



b.2) Coa literatura popular:

1• Libro viaxeiro. Con varios folios, cartolinas e cores facemos un libro e adornamos portada e contraportada con motivos do Magosto. Na primeira folla redactamos colectivamente a presentación do libro que viaxará á casa do alumnado, onde conxuntamente coa súa familia irá escribindo as adiviñas, refráns, cantigas, ditos populares e contos que se relacionen con esta festa. Cando estea rematado ilustrarase na clase entre as nenas e os nenos.

Eu son o libro viaxeiro da clase de ...
Viexo polas vosas casas
buscando adiviñas, refráns, ...
ata estar ben cheo.

2• Elimina a liña intrusa e terás unha adiviña.

¿Que cousa cousiña é
e non ten pé
que pica por fóra
e dá gusto por dentro?

Solución: e non ten pé. (Ourizo e castaña)



3• Converte esta adiviña sobre a neve nunha adiviña sobre as castañas usando as palabras que cumbran deste círculo:

A pombiña branca
do ceo baixou
e cubriu a terra
de branco color.

Cousiña
Castaña
Ourizo
Castaño

4• Este refrán fala dun xogo típico da época do Magosto:

Polo San Martiño
buxainas ó camiño.

Recollede outros xogos populares deste tempo e face de un ficheiro coas regras e variantes.

5• Aprende-la letra da cantiga. En grupos poñerlle diferentes ritmos (tango, rap, xota, muiñeira,...), grava-las diferentes versións e inventar coreografías.

A castaña no ourizo
quixo rir e regañou
caeu do castaño abaixo
mira que chasco levou.

6• Refraneiro tolo. Escolmar refráns relacionados co Magosto e intercambia-los finais. Exemplo:

A castaña ten unha maña
que se vai con quen a apaña.

Temperá é a castaña
que por setembro regaña.

A castaña ten unha maña
que por setembro regaña

7• Contos-sobre. Divídese a clase en grupos de catro persoas, cada grupo ten sobres numerados do 1 ó 4 (repártese un para cada persoa), cada sobre contén fragmentos de catro contos populares sobre o Magosto. O xogo consiste en que cada grupo debe completa-los catro contos sen falar e colaborando, de xeito que cada persoa do grupo teña o seu.

b.3) Outras:

1• Mural de receitas con castañas. Colócase un mural dividido en tres apartados coas lendas 1º prato, 2º prato e sobremesa. Cadaquén pegará a súa receita segundo o tipo ó que pertenza. Cando estea cheo engadirase unha táboa de dobre entrada onde as persoas que as lean poidan puntualas do 1 ó 5 a medida que as vaian facendo e probando.

2• Publicidade. Analizar campañas publicitarias relacionadas con produtos alimenticios diversos en variados medios (revistas, xornais, televisión, radio,...) e baseándose nestas confeccionar algunhas para a castaña.

3• Investigacións:

- Que é o mal da tinta e as repercusións que tivo na produción de castañas.
- A castaña e o seu valor alimenticio.
- Topónimos relacionados coa castaña coa axuda dun mapa detallado de Galicia.
- Antropónimos vencellados coa castaña (coa axuda de guías telefónicas, por exemplo).
- Como se celebra o Magosto noutras bisbarras.
- Distribución actual das zonas de maior produción de castaña de Galicia.
- Productos que hai á venda relacionados coas castañas.
- Mencións en xornais e revistas sobre o Magosto e elementos relacionados.
- Útiles, enseres e dependencias relacionados co Magosto e coa recollida da castaña (posteriormente pódese facer unha exposición fotográfica ou cos obxectos).

4• Visita a un souto ou castiñeira.

- Proceso:

- Selecciona-lo lugar para visitar.
- Sinalar itinerario a facer sobre un mapa da zona. Marca-las paradas que se farán.
- Recoller información sobre o souto que se visitará. Interesan datos como ocupación humana, fauna, vexetación, humidade, labores e tarefas,...
- Organiza-los grupos segundo as actividades a realizar.
- Busca-lo material que se precisará: compás, termómetro, máquina de fotos, lupas, prismáticos, caderno de campo, bolsas plásticas,...
- Consensua-las normas sobre recollidas de mostrás.
- Face-la visita.
- Clasifica-lo material recollido.
- Resumir datos.
- Exposición xeral.
- Etc.

- Posibilidades:

- Excursión a pés quedos, dende un lugar cercano ó souto ou castiñeira observar con prismáticos e anota-las observacións.
- Paseo polo souto.
- Excursión ó mundo diminuto. Marcar un camiño dun metro a partir dun castiñeiro e cunha lupa ir observando e anotando todo o que hai.

5• Creatividade.

- Como se podería disfrazar unha castaña para o Magosto (exemplo: de bombeira, directora de orquestra, castiñeira,...).
- Creación de títeres con castañas usando paos, lás, cartolinas, chinchetas,...
- Que transformacións debería sufrir unha castaña para se-la mellor do Magosto (exemplo: nacer con buratos para non ter que esburatalas, quentarse só o xusto para non queima-las mans,...).

6• Producción dunha reportaxe sobre o Magosto infantil seguindo esta liña argumental:

Fixo moito vento esta noite de outono	Nenas e nenos saen recolle-las castañas do souto	Preparan as castañas	Preparan a fogueira	Asan	Comen	Xogana tisnarse	Bailan e cantan
---	--	-------------------------	------------------------	------	-------	--------------------	--------------------

Pódense introducir máis barras (ó comezo, ó final, polo medio) para completa-los datos da liña argumental e face-la reportaxe máis completa.

7• Elaboración da fotonovela “A vida da castaña Magostiña” usando as seguintes imaxes, papel autoadhesivo para os bocadillos e folios.



Para rematar facemos unha reflexión final.

A celebración do Magosto na escola, e por suposto a do resto das festas anuais, vai favorecer-la integración da persoa na sociedade e contribuír á identificación da súa propia cultura.

Durante moito tempo tívose como finalidade a recuperación das festas en ámbitos nos que estaban esquecidas. Agora xa se perseguen obxectivos máis amplos, que pretenden fuxir das visións parciais (a saber: senso estritamente lúdico; senso meramente instructivo; senso regresionista, idealizando a versión do pasado; senso illacionista, que samente toma en consideración a celebración da zona) que se tiveron, noutrora, no momento de celebra-las festas na escola.

Bibliografía

- AA.VV: *O Magosto*. Ed. Ir Indo, Vigo, 1998.
- Morgade, X. C.: *O Magosto*. Colectivo Ollo de Sapo, Pontevedra, 1988.
- Ferro Ruibal, X.: *Refraneiro galego básico*. Ed. Galaxia.
- Glez. Pérez, C.: *As festas cíclicas do ano*. Museo do Pobo Galego, 1991.
- Bande, E.: *Ritual e simbolismo do Magosto*. La Región, Ourense, 1985.

Algunhas páxinas sobre o Magosto en Internet

<http://es.geocities.com/parrula66/magosto.html>.

<http://www.terra.es/personal/cpp28498/52.htm>.

<http://www.edugaliza.org/aulas/sociais/magosto/hm/07.htm>.

<http://www.edu.aytolacoruna.es/centros/sfxabier/magosto.htm>.

http://www.arrakis.es/~polired/comenius/magosto_es.html.

<http://www.geocities.com/galiciaespallada/magosto.htm>.

<http://www.galiciaenfiestas.com/sitiomonografico2.htm>.

<http://galeon.hispavista.com/sloren/arb33.htm>.

<http://www.xunta.es/Galicia2001/G200105G.pdf>.



***J.P. Mansilla**

****Rosa Pérez Otero**

***Cristina Pintos Varela**

*****Carmen Salinero Corral**

*Unidade de Fitopatoloxía

**Unidade de Loita Biolóxica

***Unidade de Fruticultura

Estación Fitopatolóxica “Do Areeiro”

Servicio Agrario. Excm. Deputación

Provincial de Pontevedra.



PRAGAS E ENFERMIDADES DAS CASTAÑAS

José Pedro Mansilla Vázquez

Rosa Pérez Otero

Cristina Pintos Varela

Carmen Salinero Corral

De todos é coñecida a importancia de Galicia como primeira productora de castañas. Pois ben, eses froitos que se atopan afectados por unha serie de organismos fitopatóxenos que merman a súa produción son os que imos coñecer nestas liñas.

PRAGAS

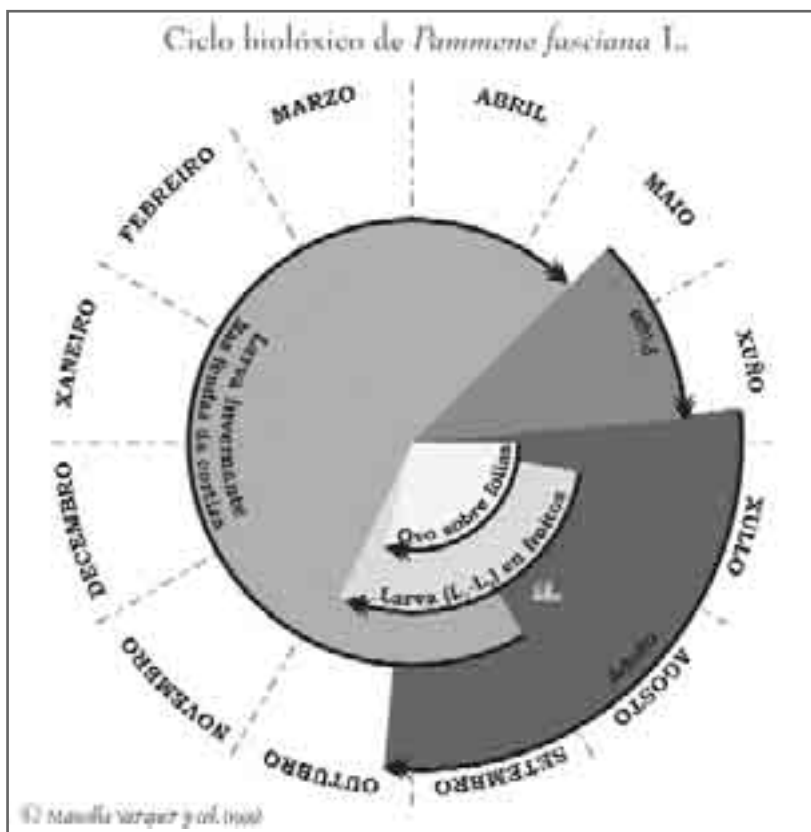
Os insectos que, na nosa zona, causan máis problemas no castiñeiro son na actualidade os que afectan ao froito, destacando entre eles tres lepidópteros tortrícidos e un coleóptero curculiónido.

TORTRÍCIDO PRECOZ DA CASTAÑA *Pammene fasciana* L.

Pammene fasciana, lepidóptero da familia *Tortricidae*, coñecido como o tortrícido precoz da castaña, afecta preferentemente ás variedades temperás, podendo provocar unha caída prematura dos ourizos e ser o causante da perda de ata o 80 % dos ourizos que se poden atopar prematuramente no chan. A pesar disto, os seus ataques pasaron desapercibidos durante anos, xa que se centran nas castañas en formación e non no froito maduro (aínda que este tamén se pode ver afectado).

Morfoloxía

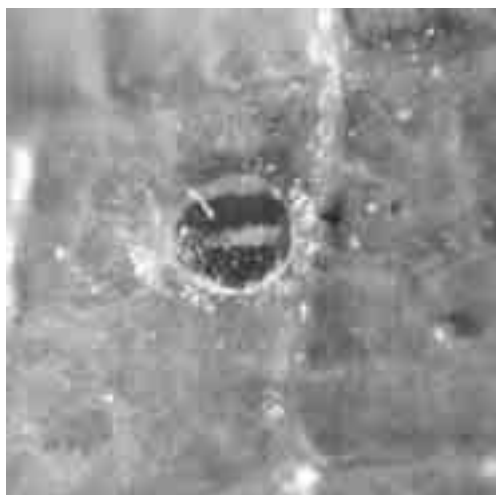
Presentando o adulto unha envergadura de 13 a 17 mm, diferénciase dos demais tortrícidos da castaña na súa cor máis viva e na ornamentación das súas alas anteriores, sendo a súa cor de fondo gris-chumbo. No seu centro distínguese unha mancha branca marfil que se estende desde o bordo ata o ápice alar. Ao mesmo tempo, o *speculum* presenta dúas bandas laterais de cor gris-chumbo que encadran unha zona marrón sobre a que se poden observar catro trazos escuros. A parella posterior de alas é de cor gris-marrón.



Bioloxía e dano.

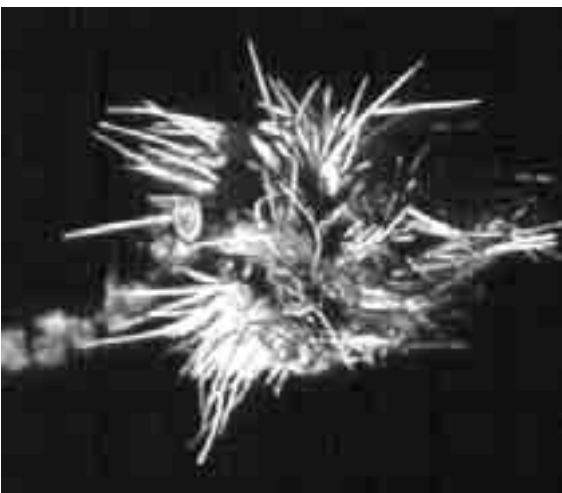
Baixo as condicións da climatoloxía galega, o voo da *Pammene fasciana* desenvólvese xeralmente desde finais do mes de xuño e principios de xullo, aínda que hai anos en que se poden capturar adultos desde o mes de maio. Chega ao seu pico máximo nos últimos días de xullo ou principios de agosto (cando xa se diferencian os froitos do castiñeiro) e descendendo a valores máis baixos ata a fin de setembro ou primeiros do mes de outubro, segundo as condicións do ano e/ou a zona. Non está claro se completa dúas xeracións ao ano. (O máis normal é que só presente unha).

A posta iníciase catro ou cinco días despois do acoplamento, pondo cada femia de 200 a 300 ovos, depositados illadamente nas follas, sempre preto dos froitos en formación. A incubación dura uns 12 días, despois dos que nace a larva, que en principio se alimenta da epiderme e do parénquima da propia folla, pero que despois de dous ou tres días penetra nos froitos que se están formando (a súa actividade reflíctese neste momento polos excrementos que bota polo burato de penetración).



O ovo localízase no limbo das follas (sobre todo na cara) e ten o aspecto dunha lentilla lixeiramente oval, medindo 0,69 x 0,61 mm. Ao principio, a súa cor é branca marfil, pero ao cabo duns días aparece un característico anel de cor vermella-púrpura no seu interior. A larva neonata, de cor rosa claro e de 1,5 a 2 mm de lonxitude vólvese, segundo vai

evolucionando, dunha cor máis rosada, acadando de 10 a 13 mm de lonxitude no seu quinto e último estadio. A súa cabeza e protórax son de cor marrón. A partir do segundo estado larvario, presenta grandes verrugas marróns en cada un dos aneis torácicos e abdominais o que, xunto coa presenza dun peite anal de cor marrón (e con 10 dentes), diferencia esencialmente a larva de *Pammene fasciana* da larva de *Laspeyresia splendana*, o outro tortricídeo da castaña que pode causar danos de importancia nas nosas zonas productoras. A crisálida mide entre 7 e 9 mm de lonxitude, variando a súa cor de marrón claro a marrón escuro.



Unha vez que destruíu total ou parcialmente o froito do ourizo atacado, abandónao para dirixirse a outro ourizo san que, polo xeral, estará en contacto co anterior e así sucesivamente (unha soa larva pode atacar a seis ourizos) ata que, transcorridos uns 40 días, chega ao estado L5. Despois, abandona o ourizo e tece, normalmente nas fendas do tronco ou ramas, un casulo con excrementos, restos de madeira e fíos de seda, pasando o inverno neste estado, deica a primavera seguinte, momento no que pupará.

Normalmente, os danos causados pola *Pammene fasciana* son a destrución de froitos novos e o consecuente freo do crecemento dos ourizos afectados, que secan na árbore e máis tarde caen. Esta perda de ourizos pode coincidir cronoloxicamente coa caída fisiolóxica normal da especie, o que pode enmascarar os danos, pero un exame dos ourizos caídos confirmará o ataque deste tortricido. Tamén poden aparecer danos ou larvas de *P. fasciana* no interior de castañas totalmente desenvolvidas, pero en escaso número en xeral.



Estratexias de loita

Na actualidade, unha medida de control interesante é o control integrado seguindo o voo do tortricido mediante trampas de feromonas sexuais e realizando os tratamentos nos momentos nos que se cheguen aos picos máximos das curvas, eliminando deste modo as larvas antes de que penetren no froito. A posta en práctica desta técnica comeza coa colocación dunha trampa de feromona sexual por hectárea na zona interior da copa dunha árbore antes de que empece a actividade dos insectos (poden colocarse nos meses de maio ou xuño). O control semanal das trampas instaladas permitirá seguir a evolución do voo do insecto e debuxar a curva correspondente, de xeito que se pode determinar cando se producen picos nesta, momentos nos que hai que realizar unha intervención. Chegado este instante, o problema que se presenta é que en España, actualmente non hai produto fitosanitario ningún rexistrado para o control dos tortricidos do castiñeiro; en todo caso, en experiencias desenvolvidas por nós en 1998, temos comprobado como con algunhas das materias activas rexistradas en

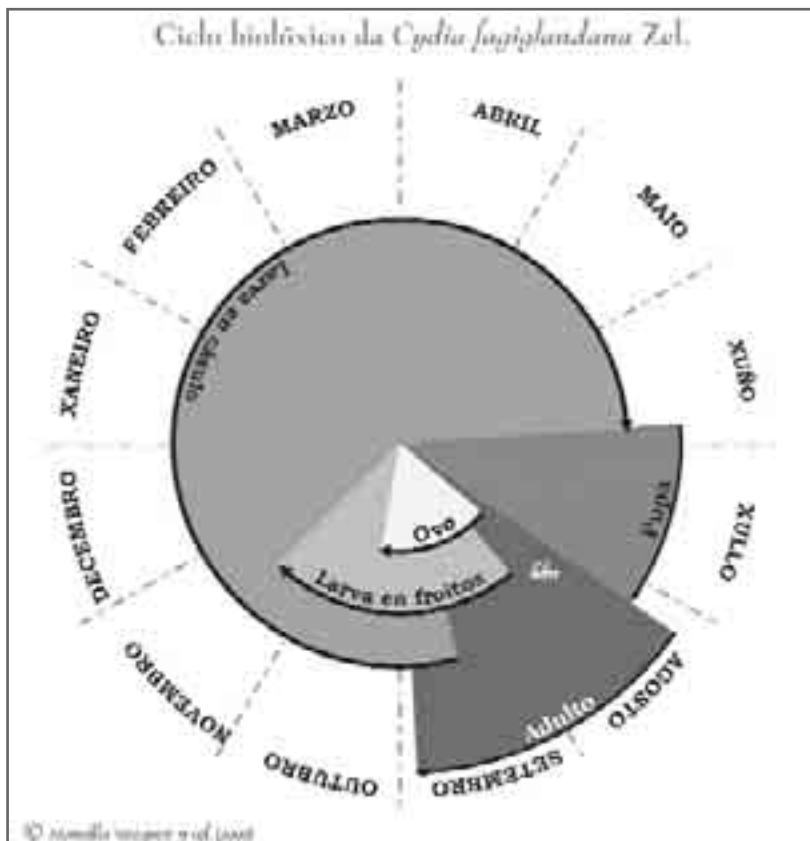
Francia para este fin se obteñen bos resultados, principalmente coa “lambda-cihalotrin”, pero tamén con “metil-azinfos” ou “fosalone”. De calquera modo, haberá que ter en conta que as intervencións que se realicen no futuro, caso de ser rexistrado algún produto, deberán ser compatíbeis co medio ambiente, pois non se debe esquecer que os soutos constitúen ambientes pouco alterados, polo que será necesario respetar ao máximo o complexo faunístico existente de forma natural en torno a estas formacións vexetais.

Outra posibilidade, neste caso para reducir a poboación invernante, é a colocación de bandas de cartón ondulado ao redor dos troncos no outono, e a súa posterior eliminación e queima en primavera.

TORTRICIDO INTERMEDIO DA CASTAÑA *Cydia fagiglandana* Zel.

O tortricido intermedio *Cydia fagiglandana* ataca a castaña, pero realmente prefere para a súa nutrición os froitos dos *Fagus* (de onde toma precisamente o seu nome científico), *Quercus* e *Corylus*.





Morfoloxía

O adulto é similar ao das outras dúas especies de tortricídeos da castaña, diferenciándose destes no seu tamaño (entre 13 e 19 mm de lonxitude, para machos e femias respectivamente), na súa cor parda-arroibada ou alaranxada e na ornamentación das súas alas anteriores, que se asemellan a unha espiña de peixe. Ademais, o macho presenta, nas alas posteriores e á altura da rexión anal, dúas características manchas abrancazadas.

O ovo, que se localiza sobre os ourizos, é lenticular e de pequeno tamaño, e del emerxe unha larva de cor rosada viva (coa cabeza marrón pálida). A crisálida é de cor marrón.

Bioloxía e danos

Nas zonas produtoras de castaña en Galicia, e segundo os resul-

tados de experiencias que temos levado a cabo nalgúns delas durante tres anos, as densidades poboacionais deste tortricídeo son baixas e, en consecuencia, os danos son reducidos. A súa actividade desenvólvese entre os meses de agosto (2ª e 3ª semanas) e setembro (última semana) e practicamente non pode falar-se de que presente picos de máximo voo, en base ás escasas poboacións que presenta. Despois do acoplamento ten lugar a posta, na base dos ourizos, ou no envés da folla; a eclosión dos ovos dá lugar a larvas rosadas que penetran no interior dos froitos, alimentándose do endospermo destes e dando lugar á formación de galerías no interior. Acadada a súa madurez, a larva abandona o froito e entérrase no chan para crisalidar no terreo. Presenta unha xeración ao ano.



Estratexias de loita

O control químico desta especie conta coas mesmas dificultades mencionadas no caso do tortricídeo precoz: non existen en España produtos fitosanitarios rexistrados para este fin (en todo caso, a metodoloxía a seguir sería o control integrado segundo as recomendacións citadas para *P. fasciana*). No referente a *Cydia fagiglandana* está en fase experimental a técnica da confusión sexual (colocando nos sotos difusores de feromona, a razón de 400/ha), técnica da que temos realizado os primeiros ensaios en Galicia na comarca de Verín (Ourense) sen obtermos resultados concluíntes.

No caso de que fose necesario, unha forma de reducir a poboación nociva é a colocación baixo as árbores de mallas de luz moi fina antes de que as larvas se enterren no chan para invernarse, co que impedimos que parte dos insectos completen o seu ciclo.

TORTRÍCIDO TARDÍO DA CASTAÑA

Laspeyresia splendana Hb.

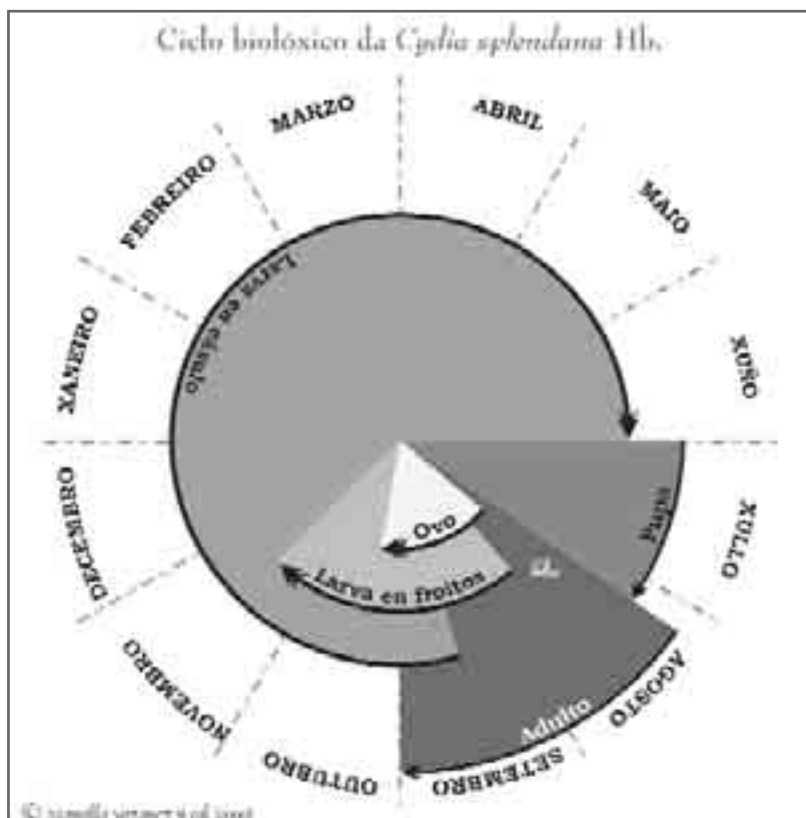
Xunto coas larvas do tortrícido precoz *Pammene fasciana*, as de *Laspeyresia splendana* poden considerarse as causantes das maiores perdas cualitativas e cuantitativas debidas a insectos carpófagos que afectan á castaña en Galicia.

Morfoloxía



O estado adulto presenta unha envergadura de 14 a 22 mm, diferenciándose dous tipos de cor que se corresponden con sendas formas do imago: na forma típica o intermedia, as alas anteriores presentan unha tonalidade gris-marrón e unha zona basal gris escura ben diferenciada; na forma reamurana as alas anteriores son máis escuras, sen aquela zona basal da forma anterior pero coas súas bandas prateadas no ángulo posterior e catro ou cinco trazos negros nelas.

O ovo é similar ao do tortrícido precoz da castaña *Pammene fasciana*, pero de forma algo máis oval e con 0,72 x 0,55 mm. Inicialmente tamén é branco, pero ao cabo duns días presenta un anel de cor vermella púrpura. A larva evoluciona en cinco estados larvários, (de 1,5-2 mm –o primeiro deles– ata 13-15 mm, o



último) todos eles de cor branca e branca crema (coa cabeza marrón nos dous primeiros estados, marrón-moura no terceiro e amarelo alaranxado nos dous últimos), diferenciándose da larva do tortrícido precoz na ausencia de peite anal e dos aneis verrugosos característicos da larva de *P. fasciana*. A crisálida

de *Laspeyresia splendana* é de cor marrón e o seu tamaño é algo maior có do tortrícido precoz.

Biología e danos

A actividade de *Laspeyresia splendana* cadra coa fase de maduración dos froitos: desenvólvese entre os meses de agosto e outubro, presentando varios

máximos de voo que se sitúan, segundo as condicións do ano e da zona, entre finais de agosto e principios de setembro. A posta iníciase uns días despois da emerxencia dos adultos e do acoplamento; cada femia pode poñer un máximo de 300 ovos, que sitúase xeralmente sobre follas próximas aos froitos e excepcionalmente na base destes. As larvas neonatas non se alimentan da folla senón que penetran inmediatamente no ourizo escavando unha galería periférica para acadar despois o froito, no interior do que se desenvolverán os seus cinco estadios larvários, sempre no interior da mesma castaña (xeralmente, só se desenvolverá unha larva en cada froito, pois existe competencia entre elas), e deixando ao seu paso finos excrementos granulares que non expulsa ao exterior. Por iso, aparentemente o froito afectado está san (pode presentar unha depresión na súa parte basal), pero tras os aproximadamente un ou dous meses de desenvolvemento larvario, cae ao chan onde, no interior dun casulo sedoso aglutinado de partícula terrosas, pasará o inverno e a primavera, crisalidando en xullo e alcanzando o estado adulto no verán. Deste xeito, completa o seu desenvolvemento nun ano.

Como consecuencia da actividade das larvas de *Laspeyresia splendana*, os ourizos toman unha cor marrón e caen prematuramente, de xeito que en conxunto pode verse comprometida a colleita até valores do 50 % de perdas sobre o total. Por outra banda, xa despois da colleita, poden observarse ourugas nas castañas almacenadas, o que supón unha depreciación da colleita.

Estratexias de loita

Ao igual que no caso de *C. Fagiglandana*, existen difusores de feromona a nivel experimental para a práctica da confusión sexual nesta especie, pero nos ensaios que temos realizado en Galicia, non conseguimos resultados claros ao non se atoparen diferencias significativas entre as parcelas sometidas a confusión e os seus correspondentes controis. Unha solución parcial ao problema presentado por ambos tortricídeos podería ser a colocación, baixo as árbores, dunha rede moi fina antes de que as larvas caían ao chan para se enterraren (deste modo redúcese a poboación invernante), método que se ensaiou noutros países a nivel experimental e que ten dado bos resultados. Sen embargo, a solución máis eficaz parece estar no control integrado realizando tratamentos químicos nos momentos nos que se rexistren picos máximos nas curvas de voo debuxadas ao amparo das trampas de feromonas sexuais; o problema é que, como sabemos, en España non existe (polo momento) ningún produto autorizado para este fin, aínda

nos ensaios que realizamos en Verín (Ourense) deron resultados satisfactorios as materias activas “lambda-cihalotrin” (principalmente), “metil-azinfos” ou “fosalone”, rexistradas noutros países (Francia, Italia,...) para o control destas pragas.

GORGULLO DAS CASTAÑAS

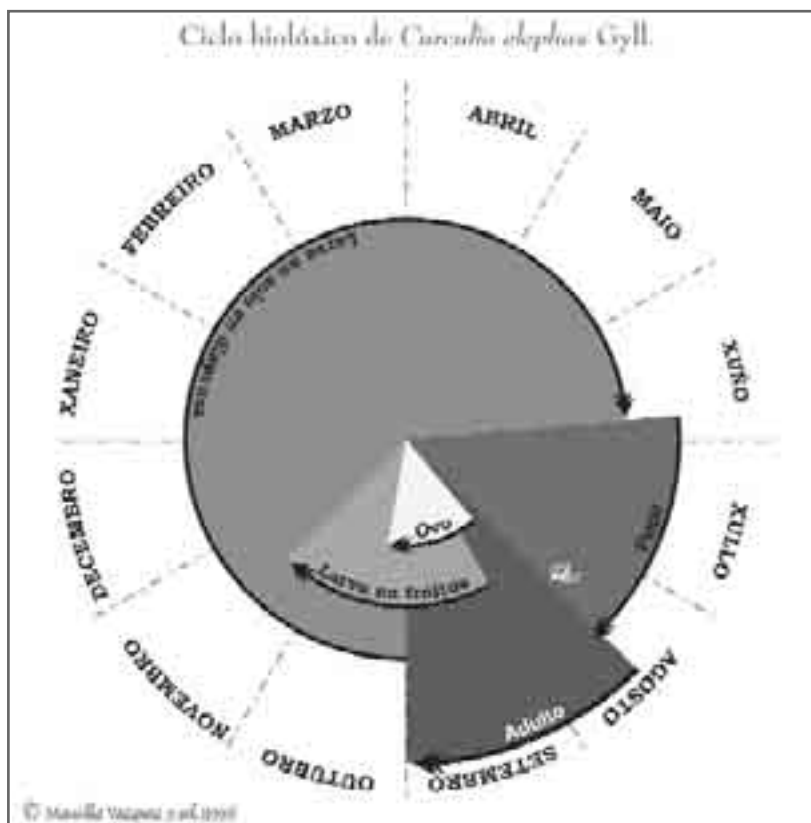
Curculio (=Balaninus) elephas Gyll.

As larvas deste curculiónido desenvólvese no interior de froitos xa formados polo que os seus ataques, asociados aos de *L. splendana*, poden reducir as colleitas e producir mermas cualitativas no momento da recolección e a súa posterior comercialización das castañas.

Morforloxía.

O adulto, de 6 a 10 mm de lonxitude sen o rostro, é de cor gris amarela, e caracterízase precisamente polo seu longo rostro, tan longo coma o resto do corpo na femia e algo máis curto no macho.





O ovo, de forma oval, inicialmente de cor branca e despois tirando a amarela, mide entre 0,4 e 0,5 mm.

A larva é de cor branca, ápoda, de aspecto carnoso e cunha característica curvatura en forma de “C”. Evoluciona ao longo de catro estados, acadando na madurez unha

lonxitude de 7 a 12 mm; despois cae ao chan, onde pasa o inverno (concretamente no interior dunha cela de terra con paredes que endurece cunha secreción) ata que lle chega o momento de pupar.

A pupa é de cor crema e desenvólvese no interior dunha cela, sendo unha pupa libre.



Biología e danos

En xeral, o ciclo do *Curculio elephas* pódese desenvolver nun só ano, pero na práctica “complicase” polo feito de que unha parte das larvas pode ter unha diapausa.

Normalmente, a aparición dos adultos ten lugar entre os meses de agosto e setembro. O acoplamento efectúase inmediatamente despois da emerxencia dos imagos, pero antes de se iniciar a oviposición, a femia necesita alimentarse durante unha semana aproximadamente. Para realizar a posta, a femia introduce o seu rostro ata o punto de insertar as antenas no interior do ourizo; despois, e coa axuda das súas mandíbulas, perfóroa ata alcanzar algún froito onde, despois de se xirar, introduce un ovo co seu ovíscapto telescópico. Xeralmente, a femia pon un único ovo en cada froito, pero varias delas poden infestar unha mesma castaña, non existindo competencia entre as súas larvas (polo contrario si se dá competencia interespecífica coas larvas da *Laspeyresia splendana*). Despois duns 10 días de incubación a larva eclosiona; transcorridos uns 40 días de desenvolvemento, practican un orificio circular no froito e caen ao chan (meses de outubro ou novembro) para invernar a unha profundidade comprendida entre 10 e 70 cm. A maioría das larvas pupan ao ano seguinte (meses de xullo ou agosto), e despois de dúas semanas alcanzan o estado adulto, pero unha porcentaxe destas permanece en diapausa durante incluso 4 anos.

Os danos causados por *Curculio elephas* na castaña céntranse nos seus froitos, alimentándose da súa pulpa. O aspecto externo dunha castaña atacada é similar ao dunha san, pero é máis lixeira e con certa agudeza pode observarse o diminuto orificio da oviposición. No interior do froito, ademais, pode atoparse a galería larvaria repleta de finos excrementos soltos, non ligados por fíos de seda como ocorre no caso dos tortricidos. Por outro lado, se a larva xa saíu, pódese observar o orificio de saída, circular, e duns 4 mm de diámetro.

Como consecuencia do ataque, prodúcese unha merma na calidade da colleita e a caída prematura dos froitos atacados, o que trae consigo ademais perdas cuantitativas.

Estratexias de loita

Unha solución inicial para diminuír as poboacións do *Curculio elephas* é a recollida periódica dos froitos caídos ao chan, o que evita que unha parte das larvas se enterre para invernar. Ademais, a colocación de redes (mallas) de polietileno sobre o chan semella dar bos resultados, tendo o mesmo fin que a recollida dos froitos.

Unha vez o insecto está activo, a única medida de control eficaz é o control químico para eliminar a poboación adulta, pero na actualidade ningún dos produtos fitosanitarios rexistrados a tal fin noutros países (productos como “lambda-cihalotrin”, “metil-azinfos” ou “fosalone”, que temos probado e que teñen dado bos resultados –sobre todo os dous primeiros–) está homologado en España. De calquera xeito, e ao

igual que o referido para os demais carpófagos, o control químico debe ser realizado seguindo a metodoloxía de control integrada co fin de compatibilizar ao máximo os tratamentos químicos coa conservación do medio ambiente: as intervencións só se realizarán se se detecta a presenza do insecto e con substancias recomendadas. No caso de *Curculio elephas*, a metodoloxía para determinar o inicio da actividade dos adultos consiste no vareo periódico das árbores, observando sobre mallas a presenza do curculiónido, ou ben na colocación dun pupario (recipiente de 75 x 10 x 15 cm soterrado e cuberto na súa parte superior) con larvas, o ano anterior, pupario que se revisa semanalmente en verán comprobando cando emerxen os adultos.

ENFERMIDADES DA CASTAÑA

A podremia negra, causada polo fungo *Sclerotinia pseudotuberosa*, e a podremia e marrón, causa-

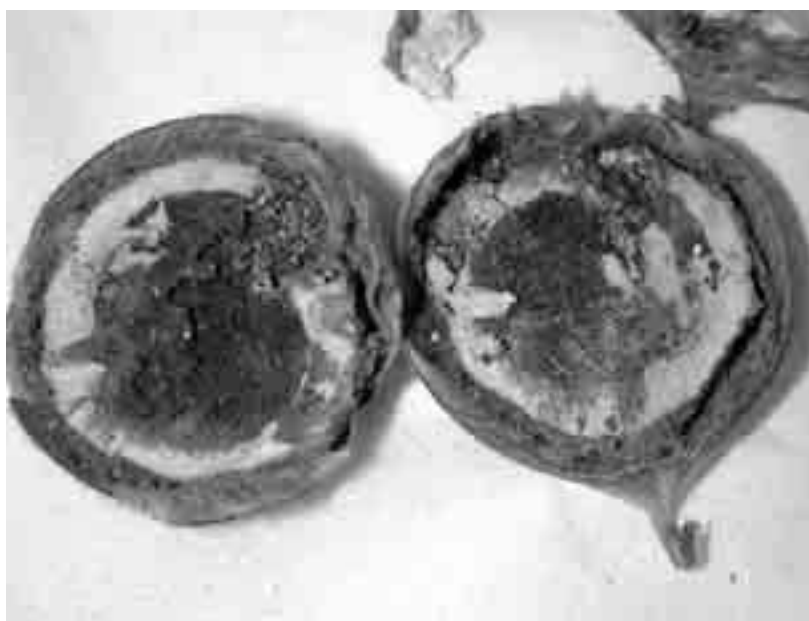
da polo fungo *Phoma endogena*, son as dúas principais patoloxías fúnxicas que poden presentarse durante o proceso de conservación da castaña e aínda que a súa presenza en Galicia aparece citada non existen datos concretos sobre a súa distribución.

PODREMIA NEGRA

Sclerotinia pseudotuberosa Rehm.

O fungo presenta dúas formas; a perfecta, *Sclerotinia pseudotuberosa*, moi difícil de observar en condicións naturais e a fase conídica, *Rhacodiella castaneae* Peyr, que é a causante dos danos.

A penetración deste fungo no froito pódese producir cando está aínda na árbore, sen embargo, o groso do ataque desenvólvese cando o froito caeu ao chan. A penetración realízase polas aberturas naturais e vese favorecida polos orificios de saída que provocan as larvas da *Carpocapsa* ou da *Balaninus*.





Os síntomas do ataque do patóxeno obsérvanse unha vez que a castaña caeu ao chan e consisten no ennegrecemento da parte interna desta. O fungo consérvase dun ano para outro sobre os restos de froitos afectados que permanecen no chan.

A recollida do froito sobre mallas suspendidas sobre o chan e a eliminación dos seus restos adoitan ser suficientes medidas de control para reducir a incidencia da enfermidade.

PODREMIA MARRÓN

Phoma endogena Speg.

O axente causal desta podremia é o fungo *Phoma endogena*. O

patóxeno instálase sobre as ramas danadas das árbores favorecéndose a súa penetración polas feridas naturais ou as cicatrices que deixan os ourizos ao caer provocando necroses lineais nesas zonas, producíndose, posteriormente, a contaminación do froito a través do canal estilar.

Os síntomas sobre o froito exteriorízanse fundamentalmente durante o proceso de conservación e consisten nunha podremia interna de cor marrón que finaliza co momificado destes.

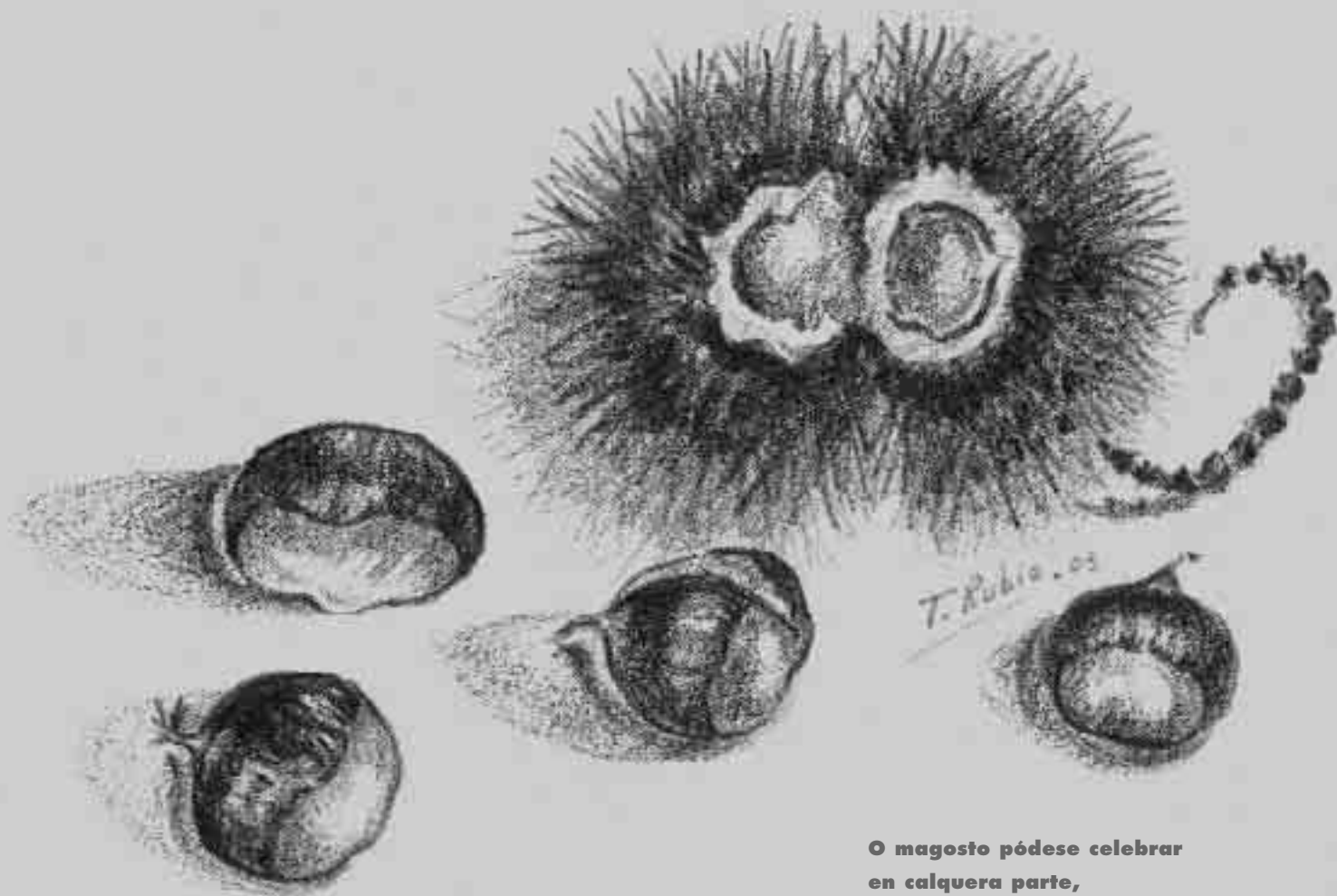
As medidas de control deste patóxeno adoitan ser de tipo cultural e consisten en:

- Eliminar as ramas mortas que podan servir de reserviro para o fungo.

- Recoller rapidamente os froitos e destruír os restos de ourizos que poden quedar no chan.

- Conservar a castaña na cámara fría a unha temperatura inferior a 2 °C.

Otros fungos como *Penicillium expansum*, *Fusarium roseum*, ou *Botrytis cinerea* son comúns aos procesos de conservación da maioría dos froitos e vense favorecidos pola presenza de feridas ou danos causados por insectos sobre o froito así como por unha elevada humidade.



**O magosto pódese celebrar
en calquera parte,
na lareira, na encrucillada,
no adro da igrexa;
lugares que teñen algo que
ver co centro do mundo.**

MANUEL MANDIANES CASTRO

Loureses (Ourense), 1942.

Estudou nos Seminarios de Ourense e Burgos, Antropoloxía na Sorbona e Teoloxía en Estrasburgo. Doutor en Antropoloxía, Teoloxía e Ciencias Políticas. Ten editados nove libros, publicado un centear de artigos en

revistas especializadas de toda Europa, e perto de 200 artigos en diferentes xornais do noso país.

Investigador do C.S.I.C (Consello Superior de Investigacións Científicas), na actualidade e ao mesmo tempo Director do I.E.S.A. (Instituto de Estudios Avanzados de Barcelona).



O MAGOSTO, RITO FUNERARIO



Manuel Mandianes Castro

Debuxos de Teresa Rubio

O magosto estivo moitos anos en crise; pero nos últimos tempos, volveu a retomar a importancia que sempre tivera ou, tal vez, máis que nunca. En moitos ambientes, convertiuse nunha verdadeira festa social.

Cando se celebra.

O ciclo anual galego divídese en dúas partes seguindo o ciclo natural da serpe¹. O primeiro período empeza coa sementeira do centeo que ten lugar desde o 29 de Setembro, festa do San Miguel, até o

7 de Outubro, Nosa Señora do Rosario. Pódese dicir que os mortos e a serpe están separados dos vivos e ocultos nos lugares da súa residencia. Os encontros entre os habitantes dos dous mundos son rituais. Os homes e as mulleres tamén viven separados. Os homes andan no campo; as mulleres fan os labores domésticos.

O segundo período comeza cara finais de Abril, coa saída da serpe e a recollida dos froitos. Nalgúns lugares de Galicia, en tempos pasados, o día de S. Pedro Mártir, a noite do 29 ao 30 de Abril, os campesiños, ao

1.- Sobre as dúas partes do ciclo anual, cfr. Fina M. Antón y M. Mandianes, "As campas enmudecen", en *Grial*, 129(1996), pp. 71-80; M. Mandianes, "Paroles de femmes. La tradition orale en Galice", en *Premier atelier européen sur la culture orale européenne*, Strasbourg: Conseil de l'Europe, 1990, pp. 192-205, e "A matanza na rexión da Limia" en *Grial* XXII, 87(1985), pp. 15-31, e "O fiadeiro na rexión da Limia" en *Grial* XXIV, 90(1985), pp. 414-30, e "El tiempo en los Sínodos Gallegos", *Rev. Española de Derecho Canónico*, 48(1991), pp. 257-264, e "A seitura", *Grial*, XXI, 81(1983), pp. 287-300 e *Loureses. Antropoloxía dunha parroquia galega* (Vigo, Galaxia, 1983), 94-98, e "El tiempo en los sínodos gallegos", en *Rev. esp. de dere. canónico*, 48(1991), pp. 257-264, e "Temps de fête en Galice", *Les temps de l'Europe*, I (Strasbourg, Conseil de l'Europe, 1993), pp. 148-152



**Antes cada familia
asaba as castañas
no lume da casa, agora
sáen ás prazas, hai
mulleres
ou grupos de xóvenes
que asan castañas
e todo o mundo llas
compra, aínda que
tamén se continúa
facendo a castañada na
casa.**

toque de ánimas xuntábanse na praza, prendían lume nunha grande fogueira e bailaban ao redor; ao apagarse, con fachós acesos percorrían as terras sementadas sacudindo cinsa sobre elas². Era como se os espíritos suxeitos á parte obscura quedaran ceibes ao cortar os vexetais. Comezaba unha convivencia pacífica e cotiá entre todos os habitantes do mundo. Os homes e as mulleres andabaan xuntos no campo recollendo os froitos. Ao principio a convivencia entre eles era recelosa e por iso non había casamentos, até que se axustaran e se adaptaran uns aos outros.

O magosto³ celébrase o día un de Novembro⁴. “Ao anoitecer do día un de Novembro as campás da parroquia anuncian os cultos dobrando a morto e pouco despois organízase unha procesión da igrexa ao cemiterio. Os que tocaban as campás facíano polas esmo-las que gustosamente daban os veciños para que o tañidor das campás recordara as oracións polos mortos⁵. En Loureses, a noite do un ao dous de Novembro as mulleres de casa encendían ao pé dun romeu que medra nun rincón da horta que rodea a casa, tantas velas como nenos morreran sen bautismo na casa porque estaban enterrados aquí, no mesmo lugar onde se

enterran os animais domésticos mortos e queimábanse as cousas vellas. O romeu é unha planta funeraria porque nel liban constantemente as abellas que son alimañas que veñen da lúa, por eso “quen mata unha abella ten cen anos de pena”.

O día un de Novembro, os celtas celebraban o *sama-baim*⁶ e apaciguaban os poderes do outro mundo e propiciaban a abundancia das colleitas con sacrificios ao deus Crom Cruaich. Este mesmo día, un ano antes de se librar a batalla do Mag Tured, o deus Dagda citou nun certo lugar á deusa Morrigú e tivo relacións sexuais con ela; no lugar onde se reuniron chamárase “o lugar dos esposos”⁷. O día do *sama-baim* encendíase o primeiro lume no lugar que tomaba o seu nome de Tlachtga, filla de Mog Ruith. Nese momento tiveran lugar a morte ritual e simbólica do rei e o seu remprazamento. Con el encendéranse todos os lumes da illa. No País de Gales o costume era encender as fogueiras sobre as colinas; este lume é o principio dunha nova xestación. Era unha festa obrigatoria, onde se debía xuntar unha grande multitude. Quen non asistía corría o perigo de perder a razón. Esta data corresponde á das Saturnales romanas: o mundo dos espíritos entreábrese un pouco e sáen personaxes de pesadelo.

2.- A. Vicenti, “La última noche de abril” en *La ilustración gallega y asturiana*, I, 24, 30. VIII.1897; J. Taboada, *Etnografía gallega*, Galaxia, Vigo 1972, p. 108

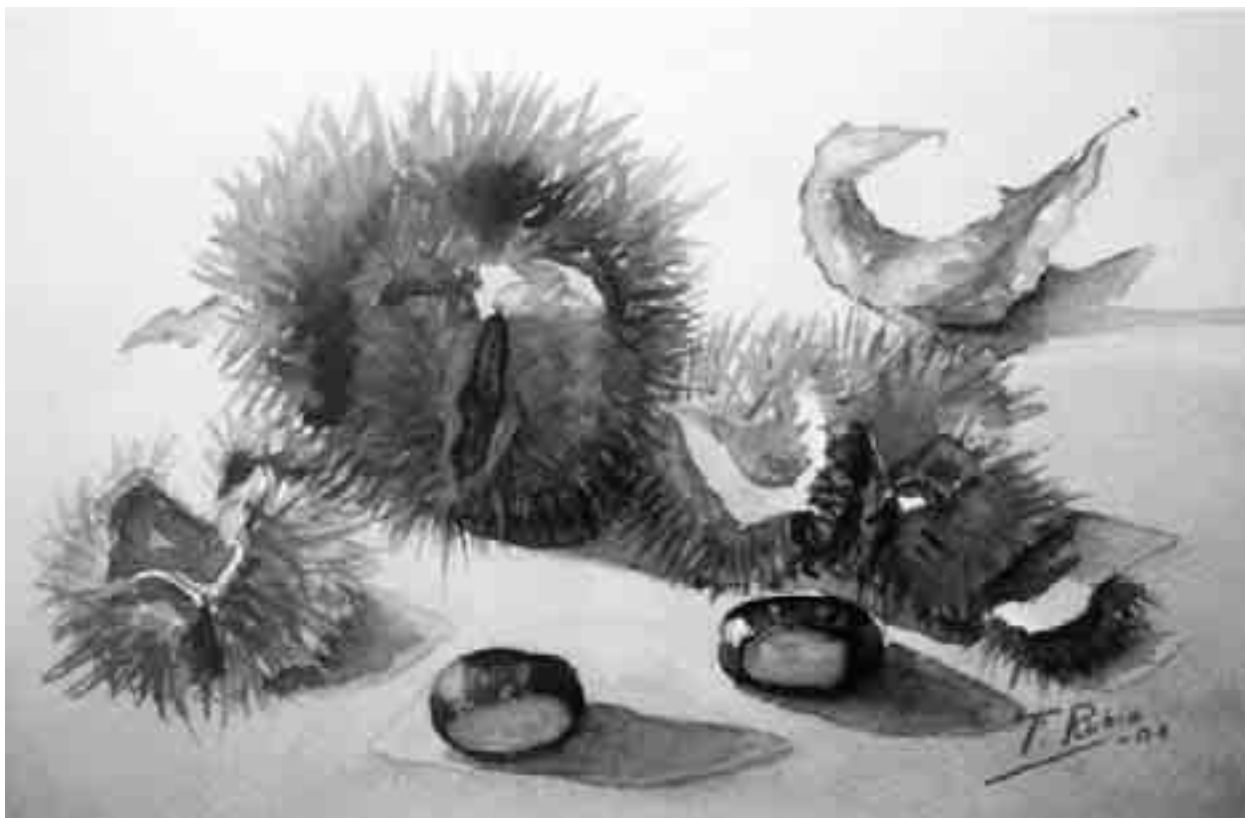
3.- J. Estévez, “O magosto”, en *Omenaldi a Julio Caro Baroja* (Euskakuntza, Sociedad de Estudios Vascos, 1986), pp. 527-540; J. Ferro Couselo, “El magosto y su significado”, en *Fin de semana*, 9 de nov. de 1962; M. Mandianes, “O magosto”, en *Boletín Auriense*, XIX(1990); H. Alonso Abella, *El magosto berciano* (León, s/f); A. Fraguas., “Aportación al estudio folklórico del castaño, la castaña y el magosto” en *Rev. de Guimaraes* LXVII (1957) 443-58;

4.- En Ourense celébrase o día de San Martín, patrón da diocese, once de Novembro. Algúns autores fan derivar a etimoloxía de magosto de *mag-nus* (latín, grande), outros de *mag* (celta, campo) e os terceiros de *magu* (espantalho), e *stus* (latín, queimado) (J. Taboada 1982, 248)

5.- N. Tenorio, *La aldea gallega* (Cadiz, 1914), p. 109; J. Taboada, *Etnografía galega* (Coruña, 1982), p. 248

6.- F. Le Roux et C.-J. Guyonvarc’h, *Les fêtes celtiques* (Rennes, Ouest-France, 1995), pp. 35-82

7.- J. de Vries, *La religion des Celtes*, Payot, Paris, 1963, pp. 237-38



Onde se celebra.

O magosto pódese celebrar en calquera parte, na lareira, na encrucillada, no adro da igrexa; lugares que teñen algo que ver co centro do mundo; pero o verdadeiro magosto é o que fai a xuventude no monte, lugar que está a poula (sen cultivar). As castañas ásanse sobre unha grande fogueira, polo xeral, visíbel desde varios puntos da parroquia, “canto máis se vexa, mellor. Non pode haber magosto sen lume”. “O costume é xeral e din que é malo de escupir no lume que arde sobre as castañas e tampouco se pode apagar violentamente; a leña tense que consumir pouco a pouco, e se queda lume cando remate o magosto, déixase ardendo, que é a noite das ánimas e véñense a quentar”⁸.

O santuario celta está máis ligado a unha noción simbólica ou efectiva do centro que a unha forma ou a un aspecto material, xa que se expresa coa palabra que designa a sacralidade. Non hai templos celtas no sentido latino da palabra *templum*. O *nemetón* está, con frecuencia a causa da súa natureza boscosa, estreitamente relacionado coa árbore. O bosque e o templo son, para os celtas, nocións equivalentes ou intercambiábeis⁹.

En Galicia, todas as casas fan na lareira o magosto familiar.

Antes cada familia asaba as castañas no lume da casa, agora saén ás prazas, hai mulleres ou grupos de xóvenes que asan castañas e todo o mundo llas compra, aínda que tamén se continúa facendo a castaña-da na casa.

En Galicia, todas as casas fan na lareira o magosto familiar. Moitas casas fano varias veces desde o un de Novembro até mediados do mesmo mes. A lareira é o centro do mundo dentro do espacio doméstico, o lugar onde se xunta ao completo a sociedade doméstica: os vivos e os mortos de tres xeracións. En torno ao lume da lareira xúntanse para charlar, estar e quentarse os vivos e os mortos. Por iso non se pode barrer a cociña de noite; “iso trae mala sorte” porque as almas dos antepasados veñen a quentarse no lume da lareira cos vivos e sería tanto como querer botalos fora. Sábese que as almas chegan porque se moven as chamas sen que ninguén as toque nen sople brisa. “Cando eu era neno e caíanos un pedazo de pan ao chan da cociña, collámolo,

8.- N. Tenorio, *La aldea gallega* (Cadiz, 1914), 109

9.- F. Le Roux et C.-J. Guyonvarc’h, *La civilisation celtique* (Rennes, Ouest-France, 1990), pp. 165-166



**O magosto é,
principalmente,
festa de infancia
e xuventude,
pero toman tamén parte
nela
os casados e vellos.**

limpábamolo e ou ben o comíamos ou ben o botábamos ao lume”, díxome un home de 50 anos.

Os deste mundo saen ao espacio non-urbán, habitado polos do outro mundo para celebrar o magosto; polo contrario, os do outro mundo invaden o espacio urbán e atópanse cos deste mundo durante o tempo do entroido. O magosto e o entroido son o mesmo pero o un á inversa do outro. O un é a imaxe do outro visto nun espello ao revés.

Quen o celebra

O magosto é, principalmente, festa de infancia e xuventude, pero toman tamén parte nela os casados e vellos. As mozas son as encargadas, en casi todas as partes, das castañas do magosto; xúntanas, ásanas e repártenas entre todos os participantes. As mulleres son as encargadas de apañalas no momento da colleita, de secalas e quen as preparan para consumilas. “Os homes apenas si teñen trato coas castañas”, díxéronme en Loureses. Moitas veces, as rapazas pedían polas casas da aldea as castañas do magosto, o que nos fai pensar nas rogas.

No magosto o viño corre en abundancia. En todos os ritos de paso, corre o viño e a augardente en abundancia, moi especialmente no banquete funerario, práctica que se veu celebrando até os anos sesenta-

setenta. Na castañada¹⁰ cómense castañas asadas e bébese moscatel. “O un de Novembro celébrase por aquí a *mauraca*. A xente xúntase, asa castañas e cómeas bebendo augardente”, díxéronme os pobos alpujarreños. A *mauraca*: “os xóvenes saen ao monte, saen porque durante uns anos esto estivo morto pero agora volven a facela”¹¹.

Ao rematar de comer as castañas tiznábanse uns a outros, bailaban e saltaban sobre o lume. Na Alpujarra, ao final da *mauraca* os participantes tiznábanse. No Bierzo é importante que ninguén que asista ao magosto se marche limpo; as mans, negras de pelar castañas, pasan polas caras dos asistentes no tradicional tiznado. Os xóvenes cando volven do magosto, veñen tiznados, cos pelos revoltos, parecen entroidos (enmascarados). En Loureses, a xente maior miraba polas xanelas e non os recoñecían. En terras da Trepá díxéronme: “no magosto a xente xoven sempre fixo gala dunha certa liberdade de costumes casi como no entroido: permítense cousas que outro día estarían mal vistas.

En todas partes onde se recollen castañas, as crenzas en torno a elas multiplícanse. En varias partes de Galicia, para se defenderen das bruxas, a xente traía nos petos e colgadas ao pescozo como amuletos, castañas de indias, tamén chamadas preñadas por seren redondas, para protexerse contra as bruxas. Tamén se creía que os nenos non medraban se as comían e a medicina popular empregábaas con frecuencia nas súas prácticas. Os nenos que comían castañas crúas criaban piollos.

10.- F. Le Roux et C.-J. Guyonvarc'h, *La civilisation celtique* (Rennes, Ouest-France, 1990), pp. 165-166 J. Amades, *Costumari Catalá*, V (Salvat, Barcelona 1956), 610-651; M. Dolores Llopart, *Les festes de Castanyes i Panellets* (P. Rovira, Barcelona 1982)

11.- Os datos sobre as Alpujarras recollidos durante a Semana Santa de 1990



Que se celebra

Segundo algúns autores cristiáns Gregorio IV, fundándose nas visións do Apocalipse¹², instituíu a festa de Todos os Santos, para celebrar e honrar aos santos, e rescatar e dedicarles o templo romano e a dos Fieis Defuntos para socorrer coas boas obras xerais aos que non teñen a fortuna de seren socorridos pola oración particular. Non obstante, autores modernos pensan que estas festividades da Igrexa Católica non son máis que a cristianización do *samabaim* celta, o *balloween* dos países anglosaxóns.

“Aquí, o que menos importa son os Santos. Quen teñen verdadeira importancia, e son os protagonistas destes dous días, son os mortos”, dicía un cura da Limia alta. Os contos populares bretóns están cheos de alusións ao feito de que, o día de Todos os Santos pola tarde, non se pode mover o carro ou o coche pola beira da estrada, porque se corría o risco de chocar e de molestar aos mortos que voltan, esa noite, ao espacio dos vivos.

As mulleres son as encargadas de apañalas no momento da colleita, de secalas e preparalas para o consumo. “Os homes apenas si teñen trato coas castañas”.

Segundo os Sínodos diocesanos galegos, o día do velorio, dos Fieis Defuntos, e en algunhas outras ocasións, os galegos puñan mesas nas igrexas, comían incluso encima de altares e bailaban¹³. O que din os sínodos diocesanos, confirman unha serie de tradicións en diferentes aldeas e parroquias galegas. Na comitiva fúnebre, unha muller levaba diante do ataúde a *parva* (un cesto con pan) que repartía, á porta da igrexa, entre os asistentes, despois do funeral; en Vilardevós chamábanlle a viaxe do morto e consistía en pan e carne de porco; levabao unha muller pobre que, ao final quedábase con el.

En moitos lugares de Galicia e o Bierzo, os mordomos de ánimas levaban castañas e viño na véspera das ánimas á igrexa e tocaban as campás mentres comían castañas e bebían abundantemente. No

12.- Patrologia Latina, 209, 45-52

13.- SH, I, 47, 73-77, 224, 470-71, 474; 75, 133-34, 224; II, 20, 96-97, 126, 255, 370, 396



**No magosto
o viño corre
en abundancia.
En todos os ritos
de paso,
corre o viño
e a augardente
en abundancia.**

magosto berciano, o mordomo das ánimas reparte a boleco castañas cocidas desde a torre da igrexa como donativo das ánimas do purgatorio en paga ás esmo-las que deron por elas durante o ano. A esta festa pirómana, asígnaselle un matiz funerario como o ten a castaña. Conta o inglés Swinbume que viaxou por Galicia no século XVIII que a xente da véspera desta festa (Fieis Defuntos) ía comendo castañas coa fé de que cada unha libraba unha alma do purgatorio, e en Viveiro, os nenos van ao cemiterio con rosariso de zunchos (castañas cocidas rociadas con anís)¹⁴.

En Amer, a noite do 1 ao 2 de Novembro, vélese comendo castañas; tocábanse as campás intermitentemente desde as cinco da tarde até as doce da noite; ían tocando as campás en sinal de dó polos defuntos. E mentres se facía esto, nas casas rezábase o rosario, tostábanse as castañas e bebíase viño verde; viño sen madurar que se collera en Setembro. Isto facíase en todas as casas. Agora cómense os panellets, que son, segundo me informaron os pes-teiros, castañas de mortos.

Uns albañís da Limia Alta que abren e preparan as sepulturas cando hai que empregalas de novo, dixérome: “nos restos dalgunhas caixas temos atopado castañas que puxeron as ánimas vellas para as novas”. Na Rúa de Petín, as mulleres tiraban desde as xanelas castañas pilongas aos maios, xóvenes vestidos con follas de árbores, que pasaban pola rúa os primeiros días de maio. En Vilar de Perdices (Tras os Montes, norte de Portugal), o día un de Maio todo o mundo sáe con cas-

ter dor de cabeza durante todo o ano”. En Loureses e en Mosteiro de Baixo (Xinzo da Limia), as castañas secas facían parte do aguinaldo que se daba aos que viñan cartar os reis.

Un rito eficaz

Polo efecto dos sacramentos, os cristiáns pasan a formar parte da Igrexa, que é como un corpo místico, sendo a súa cabeza Cristo. Para seren membros vivos deste corpo, non basta só coa fé, senón que tamén son necesarias as boas obras. Os mozos e mozas da aldea ou da parroquia que non participan no magosto porque “non queren”, exclúense da vida social do seu grupo de idade. Os mozos e as mozas da aldea ou da parroquia ían xuntos ás festas da outra aldea ou da outra parroquia, chegaban todos xuntos como unha comisión, podéndose comparar a unha manifestación das de hoxe. “Pero os que non ían ao magosto non podían ir nesa manifestación”. Cando algúns membros do grupo estaban pelexados con outros, o magosto case sempre era a ocasión para a reconciliación entre todos.

O magosto é un rito funerario. É a celebración do encontro ritualizado entre os habitantes deste mundo e do outro na lareira, na encrucillada, no monte. Na lareira xúntase a sociedade doméstica ao completo. Na encrucillada atópanse os habitantes da aldea e os do outro mundo, que invitan a comer do seu pan aos deste mundo. No monte habitan os do outro mundo. O magosto celébrase no momento no que os habitantes dos dous mundos se separan e

14.- R. Barros Silbello, “Costumbres de las oprimidas poblaciones galaicas arraigadas como vicios de la idolatría en las creencias modernas. Infiltraciones del cristianismo en Galicia” en *Galicia diplomática*, t. II, n. 11, p. 86; N. Tenorio, op. cit., p. 110. J. Taboada, Op. cit., 248-49



fixan a súa residencia nos lugares que lles son propios e só se volverán a atopar ritualmente como no magosto, no entroido. No magosto, os mortos e os vivos comen castañas e, á volta ao espacio urbán, os vivos tíznanse, é dicir, enmascáranse.

Moitos magostos modernos, organizados pola autoridade da parroquia ou polo alcalde do concello, ademais da función tradicional, teñen a función de significar, escenificar e potenciar o rol de cada un dentro da institución. De tal xeito que o sacerdote da parroquia, o sacristán, ou o alcalde e o concellal de cultura poden seren os personaxes centrais do acontecemento. Estes magostos modernos engaden elementos como as sardiñas e outros, pero non esquecen nunca os elementos clásicos que constitúen como a materia ritual obrigatoria e necesaria.

CONCLUSION

É evidente que se poden atopar paralelos, por exemplo entre un magosto e un ritual pero tamén o é que falta un elemento esencial para que a comparación sexa válida: a crencia na presenza actuante

**Na castañada cómense
castañas asadas
e bébese moscatel.**

de seres ou de forzas sobrenaturais, espiña dorsal dos rituais relixiosos.

Coa palabra rito, désígnanse as diversas accións coas que o home tenta entrar en contacto co divino. É a realización sempre idéntica e obediente dun acto de culto, do que o home espera o ben invisíbel da salvación. Este nivel de significado exprésase metaforicamente. Pola metáfora, a significación de cada termo que a constitúe transfórmasse nun icono doutras cousas¹⁵. A dialéctica visíbel/invisíbel, a capacidade de visivilizar o invisíbel, a través duns elementos externos perceptíbeis, fai parte, logo, da esencia dos ritos: a aparición do trascendente no inmanente. Pódese dicir que ten unha grande carga de indeterminación, de ambivalencia, a totalidade non plena: o clarobscurito, a desvelación velada; unha parte de misterio ao que introduce pero non agota¹⁶.

15.- E. Bonet, "En el siglo XVII los campaneros de la Catedral de Barcelona inventaron la 'castañada'" (Folla dalguna publicación periódica, s/a. *Arxiu Carreras i Artau*. C. S. I. C., Barcelona); "La fuerza de la tradición", *Diario de Sabadell*, 1 de Novembro de 1986, p. 3

16.- R. A. Rapport, *Ritual y religión* (University Press, Madrid, 2001), 119

Heitor Picallo Fuentes

O Baño, Cuntis (Pontevedra)

Como investigador ten afondado en temas históricos moi variados: epigrafía romana, etnografía popular, arte rupestre, heráldica e xenealoxía, a figura de Frei Martiño Sarmiento, O Camiño de Santiago, Monacato Medieval...

As súas publicacións comezaron en *A Nosa Terra*, para logo continuar na revista cuntiense *A Taboada* (da que é membro do seu consello de redacción ao igual que cofundador). Ofrecería colaboracións, posteriormente, en *El Correo Gallego*, *El Museo de Pontevedra*, na revista *Tapa: Traballos de Arqueoloxía e Patrimonio* (do Instituto de Estudos Galegos “Padre Sarmiento”), *A Estrada: Miscelánea histórica e cultural*, *Descubriendo: Anuario de estudios e investigación Deza*...

No que atinxe á súa faceta debuxística, e dentro tamén do eido da investigación, estudia e elabora temas que abarcan a arqueoloxía, a heráldica e a arquitectura.

Como ilustrador ten contribuído nalgunha revista universitaria, en xornais como *El Faro de Vigo* e *El Correo Gallego*, na revista *Aunios*... e no libro *Clave Rosa* (de Fernando González Graña, “Casaxa”).

Ocupa, ademais, dentro da “Asociación de Xenealoxía, Heráldica e Nobiliaria de Galicia” a Delegación Territorial da comarca de Caldas.



Cacharela medieval.
Ilustración do Tacuinum Sanitatis (ss. XIV-XV).



CASTAÑAS E CASTIÑEIROS COMO RECURSOS ECONÓMICOS NA GALIZA DO MEDIEVO

Héitor Picallo Fuentes

Debuxos de Luís Cid e Héitor Picallo

INTRODUCCIÓN HISTÓRICA E PRETENSÍONS

Segundo os restos que se puideron identificar en numerosos castros do país galego sabemos que os *castrexos* tiñan unha alimentación, produto da súa labor agrícola, baseada en cereais como o trigo, o orxo e o millo miúdo; ademais de termos coñecemento de que nos seus antecastros se podían cultivar legumes, fabas e chícharos. Mesmamente, froitos espontáneos como as landras e as castañas serían igualmente consumibles¹, a tenor dos

estudios carpolóxicos (identificación de sementes e grandes residuos vexetais), antracolóxicos (recoñecemento de restos carbónicos e de madeiras) e sobre todo palinolóxicos (acerca do polen), chegando a afirmarse deste xeito que esporadicamente o castiñeiro xa medraba en Galiza² e en Castela antes da entrada dos romanos³. Así e todo as expedicións itálicas levarían a fama de ser as verdadeiras difusoras desta árbore pola maior parte de Europa, onde abrollarían inmensas fragas de castiñeiros na zona central do continente⁴.

1. F. CALO LOURIDO, *A Cultura Castrexa* (Vigo 1997), p. 156.

2. X. BARREIRO LUCES, 'A castaña: de pan de pobres a caviar de montaña', en *Aunios*, 3 (2001), pp. 38-40.

3. Z. ESCUDERO NAVARRO, 'Medio ambiente en la Edad del Hierro. Un proyecto para su estudio en el Valle medio del Duero', en *Revista de Arqueología* (dir. J. A. García Castro), 163 (Madrid 1994), pp. 6-15.

4. E. SCHNEIDER, *La salud por la nutrición*, 2 (Madrid 1986), pp. 603-606.

Con todo isto as nosas intencións investigadoras non afondarán nos campos da prehistoria, entraremos en pleno contacto coa Idade Media galega, sendo fundamentalmente o noso epicentro investigador a época do baixomedievo. Tentaremos baixo este título tratar aspectos da vida cotiá daquel entón, nos que, en moitos casos, non afastándose en demasía do noso presente, observamos a base proxectora dos costumes e da etnografía da actual Galiza.

Transcricións, bibliografías e publicacións de coleccións diplomáticas son os nosos recursos básicos e fundamentais, que farán simultánea e continua introducción nos discursos expositivos. Achegas e análises históricas pretenderán ofrecelas bases que nos avexiñen á etnografía, á culinaria e á historia da castaña e do castiñeiro galegos. Remexendo, basicamente, entre a documentación de distintos mosteiros da nosa xeografía, atopamos a fonte inesgotable da contribución histórica. Axudan a esta empresa, logo así, os cenobios coruñeses de S. Salvador de Bergondo (Bergondo), S. Pedro de Soandres (Laracha), S. Nicolás e S. Salvador de Cinis (Oza dos Ríos), Sta. María de Sobrado dos Monxes (Sobrado), Sto. Antoiño de Toques (no concello do mesmo nome), S. Martiño de Fóra (Santiago) e S. Xusto de Toxosoutos (Lousame). Con respecto á provincia de Lugo tivemos en conta as notas documentais dos mosteiros de S. Salvador de Lourenzá (Lourenzá), S. Victorio de Ribas de Miño (O Saviñao), Sta. María de Ferreira de Pantón e o priorado de S. Vincenzo de Pombeiro (ámbolos dous nas demarcacións de Pantón). No que afecta á xeografía ourensá consideráronse os conxuntos diplomáticos de Sta. María de Oseira (Cea), Sto. Estevo de Ribas de Sil (Nogueira de Ramuín), S. Pedro de Rocas (Esgos), Sta. María de San Clodio do Ribeiro de Avia (Leiro), Sta. María de Melón (Melón), Sta. María de Celanova (no concello do mesmo nome), S. Pedro de Ramirás (Ramirás) e S. Munio da Veiga de Limia (A Bola). Por último, na provincia de Pontevedra farán ingreso diferentes apuntamentos sobre as comunidades de S. Breixo de Arcos de Furcos e S. Miguel de Couselo (ámbolos dous na área municipal de Cuntis), S. Xurxo de Codeseda (A Estrada), Sto. Estevo de Salto (Rodeiro) e Sta. María de Oia (Oia).

I

OS SOUTOS: A IMPORTANCIA DO (IN)CULTO

O campo de estudio podería ter como punto de partida a preparación dos montes, os coidados precisos e necesarios das masas forestais, das terras *incultas*, que estacional e gratuitamente ofrecían ó veciño do achegado casal toda unha variedade de recursos directos e indirectos indispensables para o seu subsistir.

1. O COIDADADO E RESPECTO DOS SOUTOS

Denominamos soutos ou soutelos a aqueles terreos de maior ou menor superficie que teñen a súa cuberta forestal poboada, no seu maior grado, de castiñeiros. Deste xeito, como en toda a xeografía galega, atópanse na provincia de Pontevedra numerosos topónimos que nos aluden a presenza física, actual ou xa inexistente, de áreas de explotación castiñeira e castañeira. Son así exemplos os de Saiar (Caldas de Reis) e S. Mamede (Cuntis) onde nos encontramos con varios Soutelos; en Toedo (A Estrada) cun Soutiño; e en Campaña (Valga), S. Clemente de Cesar (Caldas de Reis), Sto. André de Souto (A Estrada) e Lamas (Moraña) con varios Soutos; todos eles vinculativos, como xa dixemos, cos castiñeiros e os seus froitos.

Dentro deles, dentro destas masas arbóreas, o campesiño da comarca debía ter bo coidado do estado de saúde dunha das súas máis básicas fontes de alimentación e de recursos derivados. Un dos traballos sería a **poda**, que consistía, e aínda é así, no desmouchado das pólas menos necesarias para a árbore; cumprindo isto cun dobre obxectivo: melloralas a calidade do seu froito e ser máis sinxelo o vareado do castiñeiro. Consegúíase, ademais, coa madeira e ramallos sobrantos deste procedemento parte do combustible calefactor do fogar familiar.

Os enxertos dalgunhas pólas tamén serían necesarios nos nosos castiñeiros, para pretender así incrementalo valor fructícola. Na documentación medieval, agás a indicación do carácter habitual de tal práctica, non nos facilita datos sobre o seu procedemento, mais si ás veces sobre os seus métodos (xeralmente de raíz e de *garfeo*)⁵. Contéplase xa

5. "Item máis, os castineyros que enxertou Johán Durán desde la fonte de Matacanas fasta os castineyros que ten Fernand Seco longareses". F. R. TATO PLAZA, o.c., p. 165. Vid. Id. p. 164.

isto no ano de 1418, no lugar que en S. Xoán da Moura leva o apelativo de Soutelo (área integrada dentro dos dominios do priorado lucense de S. Vincenzo de Pombeiro). No documento que así o testemuña deixábaselle obrigado ó foreiro, para perpetua-la conservación do seus soutos, que: *o roçedes et cepedes et enxertedes et chantedes de castineiros onde conprir*.

Non obstante isto non o era todo, igualmente unha minuciosa e rutineira **repoboación**, como aquelas que se proxectaron en lugares concretos e nos anos de 1210 e 1355 dentro dos señoríos de S. Clodio do Ribeiro de Avia, continuaban aggrandando e mellorando este tipo de plantíos (terras xa propiamente cultas, como nos aclararía Ríos Rodríguez). En troques, noutras ocasións, e por obrigada necesidade, intercalábanse novos exemplares en espazos nos que xa existían masas de castiñeiros, que substituírían a aquelas árbores que foran cortadas con algún propósito ou ben que posuían unha insuficiente calidade -xa estivesen secas ou estragadas-; tendo referencia deste comportamento dende xa o ano 1250 nos dominios do señorío monástico de S. Pedro de Soandres⁶. Pero máis significativo nos pode resultala continua preocupación por tal actividade na xeografía do referido priorado de Pombeiro, documentándose con total transparencia en múltiples ocasións, mais aquí facilitamos un fragmento da diplomática pertencente ó ano 1419:

“Et outrosy que ponades en este dito monte quorenta castineiros presos de garfeo e de reys, et que sejan postos et chantados en estes seis annos primeiros segintres, et que reparedes todo ben en tal maneira que se non percan os nouos delo por mingoa de lauor et de bôo paramento, et que nos diades en cada ano vos et a dita vosa moller en uosa vida danbos a quarta parte das castanas que Deus y der e a deçeda do caniço”.

No que afecta á creación de novos cultivos de castiñeiros (terras cultas propiamente entendidas), debían ser chantados previamente deseñada a superficie a explotar, co obxecto de que as novos exemplares non estragasen outros produtos e labores agrarios que nas súas inmediacións xa se reservaban un espacio, ou ben que o pretendían. Contémplase esta actitude de concienciación agrícola-forestal no mosteiro de Sta. María de Ferreira de Pantón, polo ano 1310;



*A castaña medieval
no Tacuinum Sanitatis (ss XIV-XV).*

como igualmente xa se tiña observado no século anterior (ano 1232) no de Sta. María de Melón. Con esta filosofía agraria, como ben aclara e distingue Ríos Rodríguez -peza bibliográfica imprescindible e de continua consulta nestas investigacións-, a diferenciación entre terras incultas e cultas, entre “soutos bravos e mansos”, faise manifesta; contraste que esta autora dilucida da información diplomática de Sto. Estevo de Ribas de Sil (ano 1196).

2. A LEXISLACIÓN PROTEXE Ó INCULTO

Foi tal o empeño pola atención do inculto, era tanta a preocupación pola súa perpetuación, que, ademais de todo isto, nacen os regulamentos legais para así o poder acadar: o auxilio e a conservación dos montes e das fragas estaban dende antigo suxeitos a uns preceptos legais que os resgardaban de prácticas abusivas. Un deles aínda nolo recorda Afonso X “O Sabio”, no ano 1252, cando redactaba con diáfana claridade un útil documento para as terras da arquidiocese de Santiago, onde se prohibía prender lume ós seus montes:

“Otrossi mando que nengun non ponga fuego para quemar los montes, et a los que gelo fallaren facendo, *quel echen dentro*, et si non lo podieren

6. En Sta. Comba de Rianxo tal actividade é documentada no ano 1457. Cf. F. R. TATO PLAZA, o.c., pp. 112 e 182.

auer, quel tomen quantol fallaren; fueras en que pongan fuego a las boças et a las stiuadas, et guardenlas de guisa que non fagan danno á otro”.

A continuación, este mesmo monarca de *Castella, et de Leon et de Toledo, de Gallicia...* indicaría formalmente que ningunha persoa *non corte arbol ageno*, e en caso de que alguén procedese deste xeito sería sancionado ou con dez *morabetinos* (en caso de estar situada a árbore nas aforas das vilas), ou con vinte (se estivese plantada en núcleo urbano). Quedará igualmente instaurado neste código o imposto que debían tributar aqueles que transitasen cos seus bens semoventes (ou gando) polos montes e devesas das terras de Santiago, favorecéndose de pastos e de leña –isto era o coñecido *montádego*–. Nestes regulamentos tamén se lle proporciona puntual acollida a outros asuntos particulares en relación co bosque, xa que, entre moitos de verdadeiro interese, fáisenos especial importancia para os nosos propósitos aquel aspecto que trata sobre o deber que tiñan as ordes militares (Calatrava, Temple, Alcántara, San Xoán e *Ucles*⁷) de tributar este mesmo gravame. Razóns e intencións contributivas todas elas que mantiñan íntima semellanza cos Ordenamentos das Cortes de Sevilla redactados por ese mesmo tempo:

“Otrossi mando en rraçon de los montadgos, que de todos los ganados que uenieren á extremo, que no tomen montadgo mas de un lugar en todo término de qual uilla que quiere. Et en toda la orden de calatrava e vcles o del temple o de alcantara o del ospital o de todas las otras ordenes que tomen montadgo mas de vn lugar por toda la orden; et que tomen de la parte que saliere o de la parte que entrare el ganado; los del temple, por lo que an en Castiella, que lo tomen en capiella; et por lo que an en terra de leon que lo tomen en burgos o en alcocher (...)”.

Significativo igualmente para o campo investigador tamén é o estipulado nun diploma do 9 de setembro de 1286, outorgado polo rei D. Sancho (1284-1295) e solicitado pola veciñanza das freguesías coruñesas de S. Lourenzo de Brandeso, S.

Estevo de Patiñobre e S. Pedro de Viñós (nas terras de Arzúa). Nel, abre as nosas miras o apartado onde se indica o “xusto proceder” no caso de que unha árbore “matase” a unha persoa. O parágrafo versa deste xeito: “Et el que cae del arbol, o el arbol sobre él, et murie, el señor del arbol le auia de pechar la calona”.

3. O CASTIÑEIRO COMO MATERIA PRIMA

Daquela, a produción do *inculto* resgardábase, cando menos teoricamente, das negligencias e imprudencias humanas; reservándose as fontes madeireiras para unha controlada explotación comercial, vixiada ata tal punto que ás veces teríanse que redactar documentos ou ordenanzas locais para actuar con enteira “legalidade”. Este pode se-lo caso que se exemplifica con aquel pacto que (a 27 de setembro de 1188), se acorda entre os herdeiros do lugar de Vilapouca e o mosteiro de Oia, e que “lexislaba” a administración dos recursos frutícolas, a máis dos forestais, desa entidade poboacional:

“Et taliter statuimus atque confirmamus de toris vel ramis arborum quicumque voluerit raditus amputare aliquam arborem in ramum arboris invitet primum monasterium, aut monasterium nos et partienter (...) sese ad in vicem in aliis arboris vel ramis, et sic succidat a succedere voluerit, sic; hoc omnino prohibetur sit nobis ut nemo nostrorum plus planctet in predicta hereditate quam planctatum est, et qui plus planctaverit titum perdat”⁸.

Con todo isto, a madeira dos soutos, logo de cortalos seus castiñeiros ou derrama-las pólas das súas árbores, tería varias aplicacións útiles para o home medieval, carente de recursos madeireiros de importación. Por exemplificar, nas zonas de boa produción vitivinícola, tal e como foi habitual na Galiza de ata fai poucas décadas, para arranxa-las **armazóns das travesas das viñas** –como o podemos comprobar en S. Lourenzo de Nogueira (Meis) en 1434–, era utilizada este tipo de madeira; de xeito similar a como se debeu ter procedido nos tempos do impe-

7. Sobre estas ordes militares recomendamos consultar C. de AYALA MARTÍNEZ, ‘Ordenes militares hispánicas: reglas y expansión geográfica’, en *Codex Aquilarensis*, 12 (Actas do IX seminario sobre Historia del Monacato: *Los Monjes Soldados. Los Templarios y otras órdenes militares*), (Aguilar de Campoo 1996), pp. 57-86. Podemos comentar neste punto, a modo explicativo, que a Orde de Ucles, citada liñas arriba, era a que posteriormente sería denominada como de Orde de Santiago.

8. E. PORTELA SILVA, *La colonización cisterciense en Galicia: 1142-1250* (Santiago 1981), p. 164.

rio romano: “(...) et outrosi nos devedes dar o quarto das castañas do dito lugar ao pe do toro dos castiñeiros; et mais devemos de partir de por medio toda a madeira do dito lugar aquela que se fesere mester para as ditas viñas (...)”. Caso análogo acaecía no mosteiro de Sta. María de Oia cando en 1302 Xoán Pérez entrega a este cenobio a metade das devesas que posuía en Tebra, como así tamén a mesma fracción da madeira producida (de carballo e castiñeiro, posiblemente, como indica Pallares Méndez e Portela Silva), útil “pera ass varas vynnas”.

Un novo uso desta leña, reseñado na documentación medieval, sería a elaboración de **trebellos artesanais** aplicables a distintas tarefas cotiás, como por exemplo *paaos e arcos* –segundo se reflicte do libro de notas do notario de Rianxo e Postmarcos Álvaro Pérez de Pontevedra–, ou *cayxas e arcas* (como as de Ponte Ledesma), por facilitar dúas achegas máis.

Outrosí, como é obvio, e aínda na actualidade sucede deste xeito, o castaño como madeira tiña reputado o seu uso na fabricación de portas, fiestras, mobles, trebellos e apeiros de labranza, etc.; incluso na Baixa Idade Media debeu ser imprescindible para o conformado de estadas para as obras de levantamento de templos parroquiais e mosteiros, e na confección de artesoados para os teitumes dos mesmos edificios eclesiásticos –no caso daqueles que posúsen este sistema–, véndose subministrados da materia prima nos soutos que raiaban ó seu carón, ou ben na “importación” de lugares non moi distantes e de certo alcance productivo. Neste **campo da construción** podemos achegar ata nós un caso representativo e recollido documentalmente o 13 de outubro de 1485 polo notario Xoán Pillóns de Mangoño. Nel explícasenos que o abade e os monxes do mosteiro de S. Salvador e S. Nicolás de Cinis chegan a acordo con Xoán de Cortes –carpinteiro, veciño de Betanzos–, para levantar, arranxar e edifica-lo claustro e o cabido do seu edificio monástico, así como as capelas de S. Xoán e Sta. María (existentes no mesmo recinto claustral). Para tal empresa os freires facilitaríanlle ó referido mestre carpinteiro toda a madeira que precisase dos seus castiñeiros.

Igualmente a madeira desta árbore, xunto coa de carballo, foi requirida para as obras que na ponte romana de Ourense se estaban a efectuar dende alomenos o ano 1432 e ata ben pasado o ecuador deste século. Esta afirmación podémola asegurar logo de

Recolleita de ourizos na Idade Media segundo o Tacuinum Sanitatis (ss XIV-XV).



estudia-la obriga que, a 19 de maio de 1459, lle anuncia Fernán García de Lamela ó mestre que levaba a obra, co obxecto de entregarlle cen táboas (de castiñeiro) e corenta madeiros (de carballo); os cales gardarían as seguintes peculiaridades:

“(...) las táboas que aja cada hua des pees do dito Fernán García et de la anchura, segundo está aquí asinallada de maa a maa, et an de auer de gordo dous dedos et que sejan de dereytas e chaas e boas e merchinas sen furados, et os quarenta madeyros an de seer en esta maneyra que se sige: de ancho como está asinallado de maa en maa et de alto a terceira maa, et an de auer de longo dose pees ou de mays (...) et estes madeyros an de an de seer de çerno de carballo et as táboas de castaño (...)”.

Resulta realmente curioso o xeito en que se indican as características do produto elaborado, dimensionado a partir da propia anatomía humana do operario e non a partir dalgún “sistema métrico” convencional. Así mesmo fainos reflexionar, continuando coa lectura

do documento transcrito por Ferro Couselo, a norma que se lle impoñía ós madeireiros para cando procedesen a tumba-las árbores, posto que isto se debía realizar nun tempo en concreto, e que, obviamente, tiña o seu motivo no estado das lúas:

“(…) et ha de coller a dita madeyra des día de San Bernabé ata día de San Johán, et feso juramento de acoller despoys de médeo día et de poeer a dita madeyra et a dar en lugar que a posa tomar por carrero et ou onde a deytan ao ryo, et que a dita toda colleyta doje e seys semanas (...)”.

Avanzando na exposición deste capítulo, porque non recordar tamén aquí os importantes soutos que posuía a casa dos Condes de Altamira en Ponte Ledesma (Boqueixón, A Coruña), nas terras daqueles membros da aristocracia galega de fins do S. XV e comezos do XVI que tanto defenderon o idioma do seu país e que rexamente se opuxeron ás normas de “castración” introducidas dende os Reis Católicos. Na segunda década do XVI temos constancia documental que das producións madeireiras das *muitas herdades e montes* que o Conde D. Lope Osorio de Moscoso posuía en Ponte Ledesma, e das que gozan *los labradores dendarredor*, ademais dos *muitos castineyros e soutos que soyan rendar muitas castanas*, os seus foreiros *benderon las taboas para o espital de Santiago (...)*⁹. Quere isto dicir que naquelas alturas, como xa o debeu ser dende tempo atrás, eran moi apreciadas as táboas de castiñeiro que se preparaban nestas terras de Boqueixón; tanto que ata o hospital compostelán dos Reis Católicos así as requiría.

Era, entón, a produción madeireira dos soutos galegos unha mercadoría moi solicitada, non só se utilizaba para conforma-las estadas das obras senón, ademais, para botár-lle-los sobrados a edificacións, en xeral, e a edificios públicos e militares, en particular. Ilustra este último exemplo o caso concreto que acontecía coa fortaleza da Barreira (S. Martiño de Riobó, A Estrada)¹⁰, non moi lonxe das demarcacións de Ponte Ledesma, que, sendo propiedade dos prelados da arquidiocese compos-

telá, os seus foreiros debían tér-lle-las cubertas de madeira de castiñeiro, tal e como sucedía no turbulento período da liñaxe dos Fonseca. Dous extractos do documento que nos corrobora a afirmación anterior indican concretamente que:

“(…) a los lados de la dicha torre abia dos salas de aposiento labradas de piedra de grano y cubiertas de madera de castaño debaxo de las quales avia caballeriças y pesebreras (...)” ademais, “En la otra parte de la bara de casa estaba un forno grande y otros hedificios de serbiçio e de aposicento lo qual todo çercaba buen çinto de pared gruesa de piedra de grano con sus almenas y andameos alderredor en que abía tres torres altas e grandes cubiertas de madera de castineiro (...)”.

4. O CASTIÑEIRO COMO BEN RAÍZ

O castiñeiro espertaba sempre novas posibilidades de utilización, novos empregos e aplicacións pola súa madeira e polos seus froitos; atractivos socioeconómicos que incluso derivaron en multitude preitos e desavinzas¹¹, ou incluso en curiosas mercas xa dende tempos remotos. Sobre a adquisición destas árbores pode ser significativa aquela que nos aproxima Pallares Méndez e Portela Silva, na cal o mosteiro de Oia no ano 1199 mercaba a Osenda Pelagi “un rodolo cum suo castineiro” pola cantidade dun soldo e un “denario de robora”. Operacións similares continuaríanse efectuando ó longo do século XIII, na que non só serían mercados soutos completos, posto que, como se aprecia, incluso árbores soltas eran produto de intercambios comerciais, que paulatinamente co paso dos anos vían incrementado o seu prezo; isto é, cada vez eran menos baratas e si máis apreciadas as fontes madeireiras dos soutos galegos, consecuencia que dimanaba da súa progresiva demanda para a elaboración de produtos artesanais, para a construción e para dar calor ás vivendas rurais e urbanas. Un caso particular, e que centra a nosa atención, foi aquela venda establecida entre Acenário García e Vela Ovequiz dunhas propiedades da comunidade regular de S. Salvador de Lourenzá. No acordo, establecido o 3 de agosto de 1070, acordábase que o tal García vendía ó segundo:

9. Cf. J. GARCÍA ORO-M^o de los Á. NOVOA GÓMEZ, *La tierra de Deza en la Edad Media y el Renacimiento. Del anonimato al pleito* (Lalín 2000), pp. 68-75.

10. Rexistra este proceder: M. MOSQUERA AGRELO, ‘Aproximación ó mundo das fortalezas na Galicia Medieval. As torres da Barreira en Riobó-A Estrada (Pontevedra)’, en *A Estrada. Miscelánea histórica e cultural*, 2 (A Estrada 1999), pp. 130 e ss.

11. Sobre discordias no tocante ó pago de rendas en castañas podemos facilitar aquela demanda interposta polo mosteiro de Soandres a Xoán Pérez de Enfesta en 1398 por razón das rendas de castañas, galiñas e pan que debía satisfacer polo lugar de Francelos.

“(…) de tertia porcionem, quinta, quantum me competet inter meos germanos vel heredes; damus vobis casas, cum suis solidos, terras cultas vel incultas, petras fictiviles vel mobiles, pumares, perales, cereales, castinares, amexinales, ficales, arbores fructuosas vel infructuosas, montes, fontes (...)”.

Evidentemente, o depósito máis importante de riqueza do rural interior, era (e é) o campo, as explotacións agrícolas complementadas coas producións frutícolas estacionais.

Constituía o souto, ademais, unha boa razón coa que mercarlle os favores a un mosteiro ou a un señor, ben sexa por medio dun contrato de compravenda ou, no mellor dos casos, canalizado a raíz dunha doazón. Así acontece en tempos nos que o mosteiro compostelán de S. Martiño de Fóra (posteriormente alcumado Pinario), concretamente o 2 de xaneiro de 979, adquire de Ordoño Lourenzo unha herdade na *vila* de Campaña (Valga, Pontevedra), na que se albergaban diferentes árbores froiteiras, entre as que se presentaban os sotos e os pomares.

Dentro das dotacións familiares ou forais das casas medievais estaban estas superficies *cultas e incultas*, xunto cos prados e outros tipos de terras de labor. Así, dentro dos señoríos monásticos sobre todo –que son dos que se posúen maior número de pergameos transcritos–, temos coñecemento da existencia de varias e variadas concesións forais onde distintos persoeiros eran agraciados durante un determinado período de tempo con este tipo de recursos arbóreos, e que xeralmente se localizaban nas proximidades dos seus mosteiros. Outras veces a materia arrendada era de labradío e dun tanto por cento da produción castañeira dalgunha terra dos dominios cenobíticos, como pasaba en mosteiros como os de S. Miguel de Couselo e S. Pedro de Soandres, entre outros moitos.

No caso de Couselo, segundo información que puidemos extraer do Arquivo Histórico Diocesano de Santiago (AHDS), sabemos que esta comunidade regular cuntiense posuía no seu marco xeográfico numerosos tipos de terreos que subministraban de ingredientes gastronómicos os seus pucheiros. Temos así constancia de que as noguei-



*Cacharela medieval.
Ilustración do Tacuinum Sanitatis (ss XIV-XV).*

ras e os castiñeiros caracterizaban parte da súa paisaxe forestal; cortiñas e agros –para os plantíos de centeo, millo miúdo e outros cereais–, conformaban o aspecto agrícola. En relación con este tema facilitamos o seguinte extracto no que se indica que a comunidade de S. Martiño Pinario, logo de ter anexionado Couselo ás súas posesións, outorgaría de mans do seu prior, no ano 1391, a Xoán García de Couselo e á súa muller, Maior Fernández, a cuarta parte da *villa* de Constenla (nesta freguesía cuntiense) e a terceira parte da produción castañeira do couto “próximo” monástico:

“Frei Fernando, Prior de San Martino, hiço fuero a Juan Garçia de Coucelo y a Mayor Fernandez su muger y dos boces de la quarta parte enteramente de la villa de *Cosstenla*, sito en *San Martino de Coucelo*, con la tertia de todas las castanass que estan alderredor de la iglesia y la mitad de todo el herdamiento que hizo dicho monesterio derecho por ençima saluo la cortina de Nogueira, ques la a par junto al dicho monasterio, a de acer un molino en el dicho lugar por pension de dos octauas de pan, medio mijo y medio centeno. Paso ante Jeronimo Eans notario. El ano de 1391 anos”¹².

12. Para máis información sobre o mosteiro de S. Miguel de Couselo pódese consultar H. PICALLO FUENTES, ‘A articulación do poboamento medieval na antiga Terra Termarum’, en *Tapa: Traballos de Arqueoloxía e Patrimonio*, 29 (2002), pp. 115-127.

5. O CASTIÑEIRO NOS PRIVILEXIOS REAIS: O CASO DO SOUTO DA SEQUIERA (A PEROXA)

Pouca, ou escasísima, é a mención e información que nos privilexios reais do medievo se lle dá ó souto galego; normalmente queda oculto mediante fórmulas fixas que, a pesar de que facilitan e axilizan a globalidade da exposición documental, nos limitan o íntegro contido informativo. Son estas estruturas diplomáticas aquelas que nos subliñan que na doazón incluíanse os seus: “pascuis, riuís, fontibus, terris cultis et incultis”; ou aqueloutras nas que tamén teñen acollida os bacelos e o viño (do Ribeiro ou doutras variedades): “pratis, pascuis (...), arboribus, uineis”¹³; ou ben nas que igualmente se afilian as pesqueiras fluviais: “(...) montibus, fontibus, riuís, molendinis, piscariis (...)”¹⁴. Cláusulas, todas elas, que se enmarcan dentro das denominacións dos conxuntos propietarios tardo-antigos, como observa Díaz Martínez¹⁵, e que xa se espellan na documentación de mosteiros altomedievais, como aquel dúplice e familiar de S. Breixo (e S. Martiño) de Arcos de Furcos.

Excepcional do exposto, que nós teñamos constancia, son os souts que se mencionan en diversos documentos rexios. Un deles é aquel que lle expide o monarca Fernando II á comunidade regular de S. Pedro de Rocas para que puidese acoutalas propiedades que dito cenobio posuía na *vila* de Velle (8 de marzo de 1162); pergameo onde se dá razón da existencia dos souts de *Casceligo* (Sta. María de Velle, Ourense) e *Sabadelle* (S. Martiño de Sabadelle, Pereiro de Aguiar)¹⁶.

Tempo atrás, tamén se exterioriza a presenza de souts neste tipo de documentación na permuta que establece Ordoño II co bispo iriense Gundesindo (no ano 922). No acordo o monarca intercambiaba co prelado a *vila* lucense de Lán cara (nas terras do concello do mesmo nome e da freguesía de advocación a S. Pedro), por algunha daquelas que na xeografía ourensán se chamaban Alcabra (San Pedro de Saín, Ribadavia) ou Parada (Sto. Estevo de Ponte Castelo, Castrelo de Miño).

Sucede do mesmo xeito, outrosí, na dádiva coa que Ordoño IV (a 2 de marzo de 958), agasalla ó bispo Sisnando II de Iria e ó Cabido da Igrexa do Apóstolo Santiago coa *vila* de Souto de *Vide*, ou *Lite* (Castrelo de Miño); na cal se incluían tódolos seus edificios, viñas, pomares (maceiras, en particular, ou árbores froiteiras, en xeral), souts, augas, etc.

Isto, todo o comentado neste apartado, maniféstase a nivel moi parco, escaso de contido para as nosas metas e de explicacións pouco precisas. Por iso, o privilexio do que a continuación faremos breve comentario resplandece con luz propia. O documento, en cuestión, o Privilexio con maiúscula dos souts galegos, vén a se-la entrega coa que Fernando II, en unión co seu fillo Afonso (dende a cidade de Astorga e con data de marzo de 1178), lle fai mercé ó mosteiro de Sta. María de Oseira, e ó seu abade Sancho, do souto da Sequeira, que se situaba no contorno de S. Xiao de Celaguanes e Sta. María de Beacán, e por obviedade, nas terras ourensás de Peroxa:

“(...) offero do et concedo Deo et monasterio sancte Marie de Ursaria et uenerabili dilecto filio meo Santio, ipsius monasterii abbati, similiter et uniuersis suis fratribus tam presentibus quam futuris in eodem monasterio Dios seruientibus necnon et abbati istius successoribus in perpetuum sautum de Sequeira, cum omnibus suis appendiciis, sicut diuidit, uidelicet cum sancta Maria de Beecam, cum sancto Iuliano de Celaguanes (...)”.

Curiosamente, para máis inri, neste documento, no que tan só se trata sobre un souto, dase poder expreso ó cenobio para que puidese acoutar este conxunto de castiñeiros; que a razón deste comportamento debía posuír peculiaridades de destacada importancia e notabilidade. Por unha banda, cremos que se tiña que tratar duns plantíos (cultos e/ou incultos) verdadeiramente de vasta extensión, por outra, de sobrada calidade productiva e, por último, de apetecible interese rústico:

“Cautamus etiam sautum et liberamus ab omni debitum quo hactenus regie parti tenebatur et quod

13. Privilexio de Fernando II á catedral de Ourense do ano 1169.

14. Concesión de Fernando II, no ano 1166, ó mosteiro de Melón.

15. P. C. DÍAZ MARTÍNEZ, ‘Monacato y Sociedad en la Hispania Visigoda’, en *Codex Aquilarensis*, Segundo Seminario sobre el Monacato, 2 (1989), pp.50-51.

16. M. RECUERO ASTRAY et alii, *Documentos medievales del Reino de Galicia: Fernando II (1155-1188)*, (A Coruña 2000), pp. 50-51.

deinceps nemini liceat, neque maiorino regis, neque sagioni, neque etiam alicui parte regia uel extranea in sautum intrare, neque uiolenter castaneam ualens accipere, sed habeant et uendant, donent et acommutent et suam uoluntatem faciant sicut de aliis suis incartationibus quas melius habere puntant”¹⁷.

Con este acoutamento realizábase, paralelamente, o traspaso dos dereitos de señorío, deixado de ser de xuro rexio para selo, dende agora, de tipo monástico. Quedaba de tal xeito asegurada esta inmunidade á administración e xustiza pública que ninguén debía realizar intromisión nela, xa fose rexia ou estraña. Ata tal punto era esta plena concesión que ninguén, como se revela no texto, podía apropiarse pola forza das súas castañas, senón tan só se llas entregan (deixan), venden, doan ou llas trocan (conmutan).

Significou tanto para Oseira posuír este “inmenso” souto que, posteriormente, Afonso VIII, “Rex Legionis et Gallecie” (aquel que malintencionadamente se coñecería como Afonso IX¹⁸), sendo o primeiro de xullo de 1193, lle confirma o privilexio do seu defunto pai do que fixemos mención *ut supra*.

6. OS MONXES:

HABITANTES E GARDIÁNS DOS SOUTOS

Ademais parece ser, como é ostensible, que os mosteiros –sendo grandes centros económicos da vida medieval, en verbas de Andrade Cernadas–, así como outras institucións señoriais, tiñan diversificados os seus froitos rendeiros por áreas xeográficas, respondendo isto, como se pode entender, á propia tipoloxía natural das parcelas dos seus dominios; estando as súas infraestructuras cenobíticas –agás as que eran de carácter propiamente urbanas–, localizadas en abas montañosas. Así, nalgúns casos, aínda que en Galiza se dan poucos casos, as mesmas instalacións monásticas se se fincaban en terreos de clara presenza forestal, en lugares onde as masas de castiñeiros invadisen a case totalidade da superficie verde, o ceno-

bio podía adquirir denominacións que desen conta desta presenza. É o caso de *Sauto Papelli* (aquel que habitualmente se coñeceu como S. Victorio de Ribas de Miño, nas terras do Saviñao) ou daqueloutro pontevedrís de Sto. Estevo de *Salto* (Rodeiro).

Pero así a todo, entrasen ou non os mosteiros en persoal simbiose co mundo forestal, tivese ou non acollida no *opus manuum* dos *frades labradores* o cultivo do inculto (a roturación dos montes e produción madeireira), sen excepción algunha debían estar dotados de recursos forestais e agrícolas. Sería útil testemuñar, a modo de exemplo, que incluso o bispo S. Rosendo (907-977), no seu agasalho ó mosteiro de S. Salvador de Celanova efectuado o 26 de setembro de 942, deixaba unha suculenta suma de propiedades que vitalizaban a súa recentemente bautizada comunidade monástica, destacando entre as dotacións cuantiosas *villas* (núcleos de explotación agrícola-gandeiros, infraestructuras de salgazón (no territorio do Salnés), varias igrexas e, no tocante ó que nos ocupa, os *sal-tus* (ou souts) do lugar de *Aduiso*, no territorio de Bubal (hoxe Carballedo, Lugo)¹⁹.

Eran tan interesantes os souts para o monxe (ou monxa) medieval que aínda que unha propiedade rural estivese erma ou en declive, aínda que non houbera un foreiro que entregase unha renda anual castañeira, a explotación do souto, se este era apetecible, continuábase a canaliza-los seus produtos por métodos de aproveitamento alternativos, ou, alomenos, resaltábase o interese da súa conservación dotacional, como acontecía na parroquia estradense de Sta. María de Nigoi en relación coas propiedades do cenobio cisterciense de S. Xurxo de Codeseda²⁰:

“Item ena fliguesia de Santa Maria de Nigoe eno barral que dizen Costeenla et perteece a Codeseda a quinta parte de todo o dito barral, asi en casas et herdades como en chantados et aruores; et he este lugar hermo pero ha hy moitas castannas et moito froito et boas deuesas”.

17. M. RECUERO ASTRAY et alii, o.c., pp. 202-204.

18. “A presenza de dous Afonso VIII nas liñas sucesorias dos reinos independentes de Galicia, León e Asturias –con numerosos reis comúns– e de Castela motivou que o Afonso VIII de Galicia e León fose chamado pola historiografía española, cando decidiron inventar a listaxe dos reis de España, Afonso IX. Deste xeito, dábase unha imaxe de unidade histórica á Coroa de Castela dende a época de don Paio que non obedece máis que a un intento de mistificación da sucesión monárquica dos reis de Galicia”. Vid. *Enciclopedia Galega Universal*, 1 (edit. B. LEDO CABIDO, Vigo 1999), p. 185.

19. Cf. M^a. C. PALLARES MENDEZ, *Ilduara, una aristócrata del siglo X* (Sada 1998), pp. 152-157.

20. F. PÉREZ RODRÍGUEZ, ‘San Jorge de Codeseda...’, p. 80. É moi curioso, tamén, que os habitantes da freguesía de Nigoi entregasen, de cando en vez, en razón do tributo da *colleita* (ou *yantar*), unha “olla de millos cozidas con leite”. Id., p. 60.

Os propios monxes, asemade, como señores plenos do seu patrimonio cenobítico, como lexítimos encargados do respecto da súa foresta –indómita ou mansa–, eran quen de decidir, ben directamente por medio do prior (ou do *praepositus*) ou ben a través do *ovençal* (aquel titular dunha obediencia ou división administrativa, segundo o define o mentado Andrade Cernadas), se unha árbore dos seus sotos ou dos conxuntos boscosos (por ser estes unha fracción dos seus bens raíces) debía ou non cortarse (a razón do exposto nun documento de Celanova do ano 1298). Caso análogo sucedía en mosteiros de ordes militares como o de S. Munio da Veiga de Limia (A Bola)²¹, posto que, segundo se nos fai ver, nunha información de 1519 o prior da comunidade relixiosa-militar, o reverendo Lois Feixoo, era quen de decidir se os arrendatarios de determinados sotos podían ou non cortar un castiñeiro, aproveita-los recursos madeireiros e apaña-las castañas que se ciscaban. Vexámolo nun extracto:

“(…) mandava que o dito Fernando de Arós, como voz e cabeza do dito lugar, podese cortar talesquer castiñeyros e madeyra que quisesse eno dito lugar, e que los ditos Alonso de Arós e Gonçalo de Arós non podesen cortar castiñeiro ningún nin árboles syn liçencia e mandado do dito Fernando de Arós (...) tanto que o dito Fernando de Arós posa tomar las castañas que quysere para sy (...)”.

De matinar por un momento sería tamén o verdadeiro significado da verba monxe. Esta, como ben explica o seu étimo grego, cualificaba ó seu portador como un ser solitario, condicionado a vivir en moitas ocasións nun continuo afastamento do mundano²². Non é estraño observar á comunidade monástica (masculina, feminina, dúplice ou familiar²³), en consonancia con esta aclaración, procurando retirarse –sobre todo no que atinxe a Galiza e debido a súa particular orografía– ó interior da espesura forestal, obnubilada –ofuscada– na atemporalidade, na procura da meditación e do silencio, obrar que respondía á fidelidade a

tal atributo de “soidade do profano”. Incluso, Robert Fossier, valéndonos do expresado por Portela Silva e Pallares Méndez, amosaba ós monxes cistercienses como celosos gardiáns das superficies boscosas.

Polo tanto, debido a esta imperiosa e indispensable relación co mundo agrícola-forestal, o frade, a razón das normas canónicas estipuladas na súa regra e que o privaban da inxestión dalgúns alimentos (sexa por exemplo nos bieitos o consumo de carne de cuadrúpedes²⁴), posuía unha dieta baseada fundamentalmente en pan e viño, peixes (de río e de mar), aves (de curral, de bosque ou de pombal) hortalizas, legumes e outros complementos nutricionais de consumo directo –sexan así as noces, as castañas e as froitas frescas–, ou de elaboración culinaria –queixos frescos e filloas (*ovis folioys*), por citar algúns–²⁵.

II

A CASTAÑA: A ALFAIA DOS SOTOS

Sería polo tanto nos protectores sotos onde encontraría o monxe non só os seus recursos madeireiros senón tamén alimenticios, tendo deste xeito á castaña (*Castanea sativa*) como acompañamento “dietético” das súas múltiples, pero pouco coñecidas, receitas. Mais a castaña dende a árbore ata chegar ó prato debía sufrir un proceso conservativo, de mellora de calidade e de preparación para o consumo.

1. TRATAMENTO PREVIO DA CASTAÑA PARA PRODUCTO ALIMENTICIO

Polo que puidemos ter consultado, na súa obtención para logo ser degustada, para ser alimento nutricional, pouco puido ter cambiado dende a Idade Media ata fai uns anos. Dende as últimas semanas de setembro, cando o froito xa comeza a estar maduro e os ourizos paseniñamente alfaian o chan, e ata ben tras-pasado o solpor do seguinte mes, empréndese o

21. Como comunidade regular prebenedictina xa existía en 1071, posteriormente pasaría a mans da Orde de S. Xoán de Malta (ou de Xerusalén), para rematar, posteriormente, no patrimonio da milicia de Santiago.

22. J. GIL, ‘La normalización de los movimientos monásticos en Hispania: Reglas monástica de Época Visigoda’, en *Codex Aquilarensis*, 10 (1994), pp. 7-20.

23. A. LINAGE CONDE, ‘La tardía supervivencia de los monasterios dobles en la Península Ibérica’, en *Studia Monastica* 32, fasc. 2 (1990), pp. 365-379. Consúltase tamén a este respecto: J. PÉREZ de URBEL, ‘San Martín y el monaquismo’, en *Bracara Augusta*, 8 (1957), pp. 48-67; e igualmente: J. ORLANDIS, ‘El movimiento ascético de San Fructuoso y la congregación monástica dumiense’, en *Bracara Augusta*, 22 (1968), pp. 81-91.

24. “Cárniūm vero quadrūpedum omnímōdo ab ómnibz abstineátur comestio, praeter omníno débiles aegrōtos” (Regra, cap. 39). Vid. M. B. GARCÍA M. COLOMBÁS, *San Benito, su vida y su regla* (Madrid 1968), pp. 554-555.

25. J. M. ANDRADE CERNADAS, *Monxes e Mosteiros...*, p. 89.



labor da súa recolleita. Pero igualmente sería preciso o **vareado das pólas** dos castiñeiros con paos de diferentes tamaños (*baloiras*) para así aspirar a conseguir maior cantidade de ourizos. Tal práctica é documentada na idade media, no que respecta a Galiza, no ano 1457 nos dominios do mosteiro de San Xusto de Toxosoutos:

“Item diso que vira vsar e poseer ao dito moesteyro a terçia parte dos castineyros do dito souto; e que os herdeyros non punan vara a sacudyr, a menos que chamasen a San Justo ou a seu mayordomo e esteuesen todos presentes, e que despois vira cortar parte dos ditos castineyros a Alberte de Vilela, clerigo, e que non sabe se os cortou por vontade do moesteyro ou non”.

Non son poucas as veces que nos escritos monásticos se nos apunta que unha renda en especie de cas-

taña se debía depositar ó pé dos troncos dos castiñeiros, estrutura documental que nos suxire, e subliñamos que tan só é unha suxestión, á intención de pretender despoxa-la pel do ourizo nunha corripa ou **ouriceira**: “devedes dar o quarto das castañas do dito lugar ao pe do toro dos castiñeiros”.

Logo, despois de que as castañas fosen destinadas do seu ourizo cobertor, limparíanse e secaríanse para deste xeito poder conservalas súas propiedades durante moito máis tempo e ser facilmente almacenables. O proceso de eliminación da humidade, ou dunha parte da súa propia auga, faríase naquelas estruturas pétreas chamadas **sequeiros**²⁶, construcións que aínda que ofreceron dende entón nome a moitos microtopónimos e entidades poboacionais da xeografía do país, non se conservan importantes e claros datos documentais que nos testemuñen unha tónica habitual e presenza normalizada na xeografía galega do medievo, a pesar de que si é certo que xa existían. A súa máis remota existencia confirmanola, encubertamente, aquela entrega ó mosteiro de Sta. María de Oseira por Fernando II do souto da Sequeira (ano 1178), así se nos incita na toponimia menor.

Pero con total transparencia aparece documentado en Pombeiro en 1396, cando se acorda o contrato foral do souto e sequeiro de Balboa (S. Xoán da Moura) entre o prior deste cenobio -Diego Fernández- con Gonzalo Pérez de Eiré (o seu foreiro):

“Conuen a saber, o noso souto et sequeyro que dizen de Valboa, que he en na ribeyra da Cabreira, con todas suas perteenças quantas ao dito souto et sequeyro perteesçan, et con entradas et seydas a montes et a fontes uquer que uaan en o syno de Seoane de Moura”.

Outro procedemento de secado da castaña era no fogar familiar, por medio daqueles utensilios domésticos chamados **canizos** e que consistían nun enreixado de madeira disposto enriba da lareira, que por medio do fume e da calor da combustión se procu-

26. Documentamos a existencia destas construcións nos dominios do mosteiro de Pombeiro no ano 1396.



*Refectorio monástico nun capitel de
S. Bartolomeu de Rebordáns (Tui).
Augatinta do autor.*

raba a deshumidificación do froito²⁷. O uso deste trebello tamén era habitual na Idade Media, sobre el temos moitas referencias documentais nas rendas forais do priorado de Pombeiro.

Como punto importante e de reiterada reincidencia na diplomática medieval, e que pode ter perfecta acollida neste apartado, é aquel aspecto que se refire ó espazo onde se depositaban as castañas logo de estar secas. Estas, segundo o que se nos ofrece na documentación consultada, almacenaríanse nuns receptáculos chamados “**cisternas**”, que se nos ofrecen ó noso maxín, disimuladamente, como uns depósitos ou estruturas de pedra (e tal vez tamén de madeira), semellantes, se cadra, ós celeiros dos nosos antigos mosteiros; ou ben para as instalacións monásticas algo semellante ao que serían os seus celeiros, isto é, grandes depósitos de pedra e madeira.

27. B. BLAS LÓPEZ, ‘Arquitectura para a produción campesiña’, en *Galicia. Antropoloxía* (dir. edit. M^a. del Mar Pérez Negreira), 23: *Arquitectura económica* (A Coruña 1997), pp. 282-284.

28. “Item en terra de Cotobade, fliguesia de Sam Martino de Cotian, ena aldea que dizen Fonte Alconde, huun casal et voz de herdade; et suyan dar por ela seis escudelas et huun tallador et hua rapada de pan et outra rapada de castanna sequas pisadas [...]”. F. PÉREZ RODRÍGUEZ, ‘San Jorge de Codeseda...’, p. 81.

2. MODOS DOCUMENTADOS DO CONSUMO CASTAÑEIRO

Retomando de novo o tema do froito en si, as **castañas** previamente **secas** sería o xeito máis habitual na solicitude rendeira dos señoríos. Dá boa conta disto o seguinte extracto sobre os tributos que recollía o arcebispo de Santiago a comezos do século XV nos reguengos do lugar de Senín na parroquia de Xanza (Valga):

“La feligrisia de Santa María de Jaança, ha el arçobispo en el realengo que llaman de Senin, que moran ende seys onbres, e dan el terçio de quanta cevera cojen, e del millo la meytad, sacado el diesmo por semente, e sendas fanegas de castañas secas e la meytad del lino e dos maravedis, en quatro dineros por fueros cada vno”.

Outras veces a forma de entrega do consumible, antes de ser encarreirado ó seu destino, sería logo de telo machucado, como se pode entender á luz dun pergameo do mosteiro de S. Xusto de Toxosoutos datado en 1159: “annuatim unum modium pannis et unum sextarium de castaneis pisadis et XII congrios et lac unius vace”. Trátase, entón, das denominadas **castañas pisadas**, as cales, ás veces, serán adxectivadas, outrosí, como **castañas secas pisadas** (S. Xurxo de Codeseda, ano 1419)²⁸.

Outra posibilidade de complace-la renda, ademais, era en estado **verde**, é dicir, sen efectuárselle unha fase de secado nos sequeiros ou nos canizos. Pódese observalo referido nun documento do 17 de outubro de 1398, onde se indica que unha tal Sancha Fernández (*fraira de Sta. Xpistina e moller que fostes de Pero Eans Gatyno*) arrendara o lugar da villa das Pedras (na parroquia de S. Miguel de Sarandón, Vedra) ó matrimonio formado por Afonso Martiz e Sancha Afonso, debendo proporcionarlle á referida monxa, en concepto de gravame, “duas oytauas e mea de pan pella medida tolledaa, que deue seer medio millo e meo centeo e por duas faneygas de castañas uerdes (...)”.

Incluso **asadas** pode se-lo último dos xeitos dos que temos constancia escrita do seu carácter de froito rendeiro, como acontecía, nalgunha ocasión en S. Vincenzo de Pombeiro.



3. VARIEDADES DE CASTAÑAS RECOLLIDAS NA DIPLOMÁTICA MEDIEVAL

En moitas ocasións, cando na documentación se nos indica que unha determinada renda se debía pagar en castañas verdes isto pódenos levar a non comprender, correctamente, o verdadeiro significado desta declaración, posto que se ben as castañas se podían entregar en estado verde, é dicir, sen estar forzadas a unha maduración ou un secado nos sequeiros ou no canizo, como xa demos conta, igualmente podían estar maduras ou plenamente logradas se se atende á variedade que se coñeceu co nome de “**verdeal**”, aquela que se lle efectúa a súa recoleita, concretamente, entre as últimas semanas de setembro e as primeiras de outubro²⁹. Noutras verbas, e guiándonos das excelentes explicacións de Ríos Rodríguez (dilucidadas a partir da documentación medieval do mosteiro de S. Clodio do Ribeiro), non respondía isto á libre vontade do agricultor-recolector de efectuar un prematuro vareado, senón, inequivocamente, a un tipo de variedade

Resumindo, todo parece indicar que os mosteiros medievais tiveron as castañas como parte importante da súa dieta alimenticia, non só como froita (xunto coas noces e outros produtos das *arbores fructuosas*), senón tamén como ingrediente da súa culinaria. No que atinxe ós casais, “aldeas” e pequenas entidades poboacionais de ámbito rural será de indicar que a súa localización preto dos montes era indispensable para a propia vida diaria da súa veciñanza, moitas veces, e en verbas de M^a. L. Ríos Rodríguez, “base esencial de su subsistencia, dada su reserva de caza, de árboles frutales -tales como la castaña, nuez o avellana-, fuente esencial de calefacción y abonado y de sustentación del ganado -esencialmente de cerda-”.

que se producía temperán, aquela que se coñecen hoxe cos nomes de Verdeás, Verdellas, Verdiñas ou Samigueliña (por recollese por datas San Miguel).

En contraste con esta variedade fai presenza, outrosí, aquelas que se apañaban ou vareaban no seu propio tempo (no mes de novembro), as propiamente de temporada, tamén denominadas negras, de “sangue” (debido á súa cor vermello-castañada), ou serodias, que eran de maior e mellor tamaño, así como de máis fácil conservación no período invernal. Contémplase esta clase de castaña “**negral**”, igualmente, nos informes de S. Clodio do Ribeiro no ano 1365.

29. Esta practica foi moi habitual incluso, segundo a información da que fixemos consulta, ata finais do S. XV. Compróbase isto nos contratos forais de destacadas liñaxes da bisbarra compostelá; así, por exemplo, na dos Reino. Segundo un documento, do 30 de agosto de 1489, un tal D^e. Tareixa Sánchez de Reino obrigáballes a aqueles que tiñan dela o foro e censo do lugar de Saa (na freguesía estradenses de S. Xoán de Santeles, Pontevedra), a que lle entregasen como renda anual: “[...] da metade de 8 zelemines de pan, medio zenteno e medio millo, e mais a metade do carto do viño que Dios diese nas ditas viñas, e metade de una rapada de castañas verdes [...]”. Arquivo do Pazo de Maíndo (Sta. María de Couso, A Estrada), Libro de rexitro dos morgados de D. Antón Cisneros (Conde de Ximonde), ff. 324v-325r.

Así, fosen ou non de temporada, o usufructuario debía entrega-lo froito do castiñeiro na época ou momento en que o outorgante do foro lle indicase, sexa logo así: no período litúrxico da Coresma, ou particularmente no día da Cinza (como se recolle en 1329 e 1342, respectivamente, no mosteiro ourensán de S. Pedro de Rocas), no Nadal (segundo se testifica en Pombeiro en 1395), no día de Sto. André (igualmente nese mesmo ano e cenobio), ou polo entroido (Rocas, 1347).

4. AS CASTAÑAS COMO PRODUCTOS SUXEITOS A RENDA

Como estamos a comprobar, as castañas serviron en múltiples ocasións como produtos ou pago de rendas, como moeda na satisfacción de gravames por arrendamentos, por foros, por diversos tipos de concesións de explotacións rústicas, rendas decimais e fiscais, etc. Deste xeito os representantes señoriais concedían a escudeiros, cabaleiros –a pequena aristocracia en xeral–, ou a simples vasallos a explotación de terras, pazos, dereitos de padroado de igrexas, dotacións, baceiros ou masas agrícola-forestais. Os receptores destes beneficios debían, como resultado, favorecer ós outorgantes cunha determinada renda, ben en especie ou en moeda –alusivo do vínculo de vasalaxe e da propiedade auténtica dos bens–. Sobre todo durante os séculos XIV e XV, período no que a documentación nos centra estas investigacións, a satisfacción rendeira das castañas era pagadoira maioritariamente en especie, dando paso centurias despois ó uso imperante da moeda. No caso de que o tributo fose aboado con este froito o mesmo sería medido en diferentes unidades de capacidade, a maior parte delas, como poderemos apreciar, de introducción musulmana. As *tegas*³⁰ en relación coas castañas xa as podemos documentar no ano 1300 (no mosteiro de S. Salvador de Bergondo),

en 1304 os cuarteiros (no priorado de Pombeiro³¹), na cuarta década do S. XIV os celamíns³² e os mollos, ou monllos (ambos no arcebispado de Santiago), as fanegas³³ e os almudes³⁴ a finais do século XIV e comezos do XV (igualmente nas rendas do señorío arcebispal compostelán) e os ferrados en 1370 (no mosteiro de S. Pedro de Soandres); aínda que todas estas datacións non significan que as medidas de capacidade non se viñeran utilizando con anterioridade. Podemos indicar ademais que a finais do século XIV cada fanega de castañas tiña unha equivalencia de 14 maravedís brancos; aínda que outras veces podían ser pagadoiras en soldos (Celanova a mediados do S. XV) ou en *díneros* (como pasaba en Caldas de Cuntis), mais dificultados pola ausencia de datos reveladores non nos arriscamos a facilitar unha correspondencia precisa para estourtras moedas.

Así a todo esta non era a única forma coa que se podía entrega-lo froito, poucos testemuños indícanos que igualmente podía ser en relación co recipiente co que se faría o traslado, referímonos ás cestas ou cestos. Tal é o caso que se recolle no testamento Pedro Peláez de Vilar, datado en 1292 e transcrito por Ferro Couselo. Nunha das súas mandas o testador esixía, como última vontade, que lle entregasen á igrexa de “Sam Salvador de Paaços XV soldos; logo e ao novo, un puçal de vino e un çesto de castañas, se morrer desta door onde agora jasco”³⁵.

Outra das maneiras coa que se pagaba o tributo era segundo unha determinada porcentaxe da produción castañeira –tal e como se adoitaba facer con cereais como o trigo, millo miúdo, etc–; así podía ser en sextas partes da colleita, quintas partes, cuartas (como era habitual en varios lugares de Caldas de Cuntis), tercias e metades. Pero entre as condicións ou xeitos de entrega, as castañas debían estar *escoleytas dos cascôos et do podre*, pasando a ser *castañas sen malicia*; igualmente, ás veces, tan só se indicaría que se encontrasen

30. A tega (do árabe *taligha*, esto é, saco) é unha medida de superficie e de capacidade para áridos e que posuía variadas equivalencias na Galiza.

31. Isto tamén se pode observar a finais do século XV no bieito cenobio ourensán de Sto. Estevo de Ribas de Sil. Cf. X. FERRO COUSELO, o.c., pp. 115-118.

32. O celamín (do árabe *thamani*, relativo á oitava parte), era unha medida de capacidade para áridos, que tiña catro cuartillos. En Castela equivalía a 4'625 litros. Como medida de superficie, no mesmo reino e en relación co cultivo do trigo, abrangía unha área de 537 metros cadrados de semente do cereal.

33. A verba árabe *faniga*, que deu orixe á galega e castelá fanega, adquiriu o atributo de medida de capacidade para áridos e tamén de superficie, tendo un dimensionado moi variado en toda Galiza. En Castela a fanega gardaba 12 celamíns e equivalía a 55'5 litros.

34. Almod (que ten a súa orixe árabe na verba *al-mudda*), como medida de áridos tiña unha equivalencia moi semellante á do celamín, sendo en moitos lugares da xeografía peninsular de idéntica capacidade, noutros achegábase á media fanega.

35. X. FERRO COUSELO, o.c., pp. 47-49.

lynpas de pôo e de muna; escolleita que debían pasar tamén moitos productos do campo como o centeo (que se seleccionaba do po e palla na terra de Aguiar segundo o anunciado polo ano 1459).

Feitos característicos como o que acontecía nas concas do Avia e do Miño nos anos centrais do século XIII son así mesmo dignos de comentario, posto que o viño desta importante rexión vitivinícola irá ligado en moitas ocasións con algún tipo gran –como froitos de pago dos forais–, noutras a unha porcentaxe da produción de tódolos froitos colleitos (*omnium fructuum*) e no último dos casos vencellado directamente co pago en castañas; non sendo estraño, deste xeito, que nestas áreas convivisen en harmonía bacelos e soutos³⁶. Sucedía entón unha íntima relación entre as terras de produción vitivinícola coas dos castiñeiros, que ben circundaban as súas fincas ou ben se atopaban próximos. Poden ser simbólicas as seguintes verbas documentais: “quinionem nostrum de illa vinea que fuit de Caballario (...) et detis ambo in vitta vestra medietatem de vino in lagare et de castaneis in cisterna”. Resulta de interese, outrosí, o que acontecía en S. Xes da Peroxa no ano 1437 con respecto ó mosteiro de Sto. Antóño de Toques, posto que algún dos foreiros deste cenobio lucense debían recibir dos seus “subforeiros” a cantidade de catro tegas de castañas, un canado de viño e catro marabedís vellos.

Con todo, o castiñeiro era un bo compañeiro para convivir; non era unicamente veciño de cepas de viño senón que, igualmente, amosaba a súa presenza bordeando e delimitando as explotacións decruadas ou cultivadas, ben nas seiras vitícolas, ben nas cortiñas e plantíos de legumes e cereais (como se reflicte nalgunha documentación do mosteiro de Melón). Con respecto ó primeiro dos casos chámanos a atención unha carta de avinza que se estableceu en 1272 entre Xoán Martiz e Adán Fernández –“vestiario” ou “camerario” do mosteiro de S. Martiño de Fóra– en razón dunhas herdades de



viñas (chamadas da Sobreira) en termos do lugar de Gomariz (nas terras ourensás de Leiro), e que se encontraban demarcadas por castiñeiros e leiras de soutos. Obsérvese así, neste parágrafo que extractamos:

“Conozuda cousa seya a quantos esta carta viren como a min Johan Martiz, dito Aluelo, demandou Adan Fernandez, vestiario de San Martino, morador en Rezemunde, por ante Fernan Eans de Vanga, juyz del Rey, as duas terzas da vina da Souereyra con seu terreiro, a qual iaz en termino de Gomariz, en çima da uilla, a qual se departe pela herdade de Baroo e pelo castineyro asadeyro en ende por leyra dos Castiñeyros da Riba (...)”³⁷.

36. Algo semellante debeu ter acontecido nos herdos do mosteiro de Celanova posto que son moitas as ocasións nas que vemos convivindo as vides con outras árbores (seguramente castiñeiros moitas delas); observámolo por exemplo neste fragmento documental: “Ego p et uxor mea Trodilli vobis domno Cresconio vendimus vinea nostra propria que iacet in villa de Sumeso in loco predicto subtus domum de Donon quomodo est conclusa cum suas arbores in omni giro”; ou o que é o mesmo: “Eu Gundemaro e a miña dona, Trudilli, vendemos a vos don Cresconio nosa viña propia que está localizada na villa de Sumeso, no lugar xa nomeado, baixo a casa de Donón, tal como está circundada alre redor coas súas árbores en todo o seu perímetro”. Cf. M^{re}. C. PALLARES MENDEZ, *Ilduara...*, pp. 25-26. Recomendamos consultar na mesma obra as pp. 143-144.

37. E. O. A., ‘Carta de avenencia entre Juan Martiz y Adán Fernández...’, en *Galicia Histórica. Colección Diplomática* (Santiago 1901), pp. 34-35.

Pero o monte non era o único abastecedor de castañas suxeitas a renda, as das proximidades das construcións, as dos cercados de terreos e as que se intercalaban coas explotacións vitícolas –como xa demos conta–, igualmente contribuían coa recadación anual; tal acontecía a finais da Baixa Idade Media –como se demostra nalgún contrato foral–, no mosteiro de Vilanova de Lourenzá.

Tamén é de curiosidade para nós saber que en varias ocasións cando aquel *omnium fructuum* era especificado, observamos que as castañas –como produto rendeiro–, ía acompañado de froitos que abundaban na xeografía productora. Sexa así, polo ano 1421, cando a comunidade de Sto. Antoiño de Toques recollía dun morador da freguesía de S. Paio de Paradela, en relación co gravame imposto ó contrato foral que con el tiña acordado, a metade de tódalas froitas (e froitos) que alí se producían, ademais dos nabos, legumes, castañas, un porco por nadal e unha ola de manteiga chegado o mes de agosto; ou como aconteceu co ourensán mosteiro de S. Pedro de Ramirás, posto que a el tamén se lle tiña entregado, nos anos 1322, 1366 e 1388, algunha renda de castañas acompañada de viño, liño e legumes.

En relación agora cos excedentes productivos, aquilo que non ía destinado ó consumo propio ou ó pago rendeiro, canalizaríase nos mercados locais; pero a castaña tamén tería nalgunha ocasión ós estancos como posto fixo de venda, tal e como se dá o caso na vila de Noia, onde se comercializaba conxuntamente co pan –para consumo dos *bebedores* a fins do catrocentos–, naquel recinto próximo á antiga torre do Tapal: “Iten da al mayordomo las panaderas e castañeyras que venden el pan e castañas en el estanco por las dexar vender ende en el tapal a los bebedores”.

5. ACHEGAMENTO Á RECADACIÓN RENDEIRA EN ESPECIE POLA MITRA DE SANTIAGO NOS SÉCULOS XIV E XV.

Que conste que a castaña non o era todo no acompañamento da culinaria do medievo. Multitude de produtos conformaban o tráfico de mercadorías e consumibles das distintas comarcas. Tal vez interese, polo tanto, ter unha visión xeral dos recursos alimenticios da Sé compostelá a fins do século XIV e comezos do XV, para poder ter coñecemento completo da situación.

Trataremos nun primeiro lugar os produtos derivados do mar e dos ríos, indicando á par os lugares onde parece ser se abasteceron as instalacións catedralicias compostelás. O elenco podería comezar cos polbos, pixotas, pescadas, sardiñas e congros (desembarcados nos portos de Pontevedra, Noia e Padrón); raías, *ollas*, melgas, toniñas –hoxe coñecidas co nome de arroaz–, pragos e *caçós* (nos portos padroneses), budiños (igualmente en Padrón e Noia); as xibas (en Pontevedra e Padrón); barbos, ollomoles e ostras (no litoral noiés); e o sal en case tódolos portos mariñeiros (Muros, Noia, Pontevedra, Padrón e Torres do Oeste). No que respecta ós produtos derivados dos ríos serán rememorados no *Tumbo Vermello de Don Lope de Mendoza* (verdadeiro vademecum dos recursos alimenticios da arquidiocese de Santiago no declive baixomedieval), os salmóns do Ulla pescados en Padrón (localidade onde os prelados composteláns tiveron as súas principais infraestructuras portuarias, aínda que con máis rigor teríase que identificar coas terras do que hoxe é Pontecesures).

Da xeografía igualmente padronesa, por exemplo, recadábase incluso parte da produción de sidra ó igual que de viño. Este último produto, segundo as mencións expresas na documentación consultada do referido *Tumbo Vermello*, abastecía ás adegas da Igrexa de Santiago dende as terras tamén de Cordeiro, Caldas, O Grove, Sta. Cruz de Castrelo, Sto. Adrán de Vilariño, Ribadumia, Godos, S. Pedro de Buesa, Portas, Fefiñáns, a Casa Forte do Viso, Serantes, Salceda, Teis, S. Pedro de Cela, O Morrazo, Betanzos, Arzúa, Muros, Noia, Melide, Portomarín e outras non citadas explicitamente.

Recursos complementarios, xa do ámbito plenamente rural, serían o pan, a *çeveira*, o millo miúdo, a avea, o trigo, os allos, as cebolas, o liño, as fabas (antigamente coñecidas tamén polo nome de ervellas), os legumes, a froita fresca e os froitos secos (noces e castañas), etc. No que respecta a animais estarán os porcos (que cada un adoitaba equivaler 30 soldos ou 10 libras), as galiñas, os cabritos, os carneiros, os capóns, as caxotas (ou pernis) de vaca, etc. Tamén eran produtos rendeiros os ovos (xeralmente entregados en decenas e non en dúcias). En caso de non ser facilitada a renda en especie e si en moeda sería habitual o pago en marabedís, soldos leoneses, libras brancas, *dineros* ou marcos de prata.

No que respecta ós froitos secos, e máis concreta-

mente ás castañas, nesta mesma documentación serán sobresaíntes os lugares de Cordeiro, S. Pedro de Buesa, o couto de Cangrallo, Salceda, Betanzos, Noia e Caldas de Cuntis.

6. A PRODUCCIÓN CASTAÑEIRA NA COMARCA DE CALDAS

A tenor das fontes documentais publicadas e inéditas que consultamos podemos facer un listado daquelas demarcacións nas que o cultivo da castaña era relevante por enriba doutros froitos entregados gratuitamente por nosos montes. Dentro das circunscricións da Terra das Caldas daremos conta de lugares como Cordeiro, Barro, Arcos da Condesa e Caldas de Cuntis que destacaron pola súa produción castañeira.

Comezamos, por exemplo, co primeiro deles, co couto de Cordeiro, o cal ten os tributos rendeiros da Igrexa Compostelá claramente especificados no declarado *Tumbo Vermello*. Neste indícasenos que dos dez casais reguengos que posuía o couto: “seys dan el terçio de cevera e la meytad de millo, e dan seys maravedis de brancos, de fuero cada vno, e vna fanega de castañas secas, e dan por ela XIII maravedis e la meytad del lino e el terçio del vino”. Ademais o señorío arcebispal posuía outros casais que daban ó prelado de Santiago a metade de canto se labraba, e incluso un tal Afonso Roselo pagaba oito maravedís *por fueros e por castañas*. Tamén se recollía este froito, como dixemos anteriormente, nos reguengos de Senín (vid. apart. 1 desta segunda parte).

Aproximándonos agora ás terras de Barro, nunha descoñecida “igrexia” denominada San Guileono pertencente ó couto chamado de *Cangrallo* –e que sospeitamos debeu coincidir coa actual entidade poboacional que leva esta última designación dentro da freguesía de S. Breixo de Barro–, documentamos no período episcopal de D. Lope de Mendoza as seguintes imposicións rendeiros: “doze cargas de pan e mas nueve libras e mas nueve capones e nueve almudes de castañas linpias”, entre outros froitos e rendas en moeda.

Non moi lonxe a estes emprazamentos situouse o couto de Arcos da Condesa, do cal podemos facer fincapé, ademais dos tributos en castañas, no aspecto que atinxe á fisionomía interna da parroquia, xa que esta dividíase a comezos do século XIV en tres

zonas perfectamente diferenciadas: unha que era posesión da casa e condado de Trastámara (herdeiros dos condes de Traba) e que abranguía aproximadamente os dous tercios da súa extensión, o tercio restante que era da *voz* de Pedro Álvarez de Albán, e tan só catro casas que foron da posesión da Orde do Temple. Así e todo, tratando o tema que nos leva, tódolos moradores desta freguesía, logo de que o Cabido Catedralicio conseguise integra-la totalidade do couto nas súas posesións, deberían satisfacerlo imposto polo aproveitamento da *terraria*, e que consistía en rendas *de pam et de vinno et de castanas et de nozes et fauas*. Concretamente, a cantidade de castañas que subministraban os couteiros, tanto os que o foran da zona do señorío dos Castro (Trastámara) como os das áreas restantes, era concretamente a metade da produción.

Por último e para rematar quedanos (*Caldas de Cunctis*, aquela terra que hoxe quedou muda de significado ó ser mutilada do elemento que a vinculaba coas augas quentes –as caldas– e que lle facilitaba a razón da súa existencia e da súa significación. Nela, segundo o tantas veces citado *Tumbo Vermello*, os metropolitanos de Santiago recollían un cuarto da produción castañeira nas *villas* de Xinzo e Laxos; pode ser significativo o seguinte texto que acompañamos:

“Ha de fueros de los que labran por pan en toda la felegrisia, salvo de los fijosdalgo, que tiene vn par de bueys, vna tega de pan de la medida de la Eglesia, e XX soldos e vn galina. E sy alguno que non tenga synon vn buey paga medea tega de pan X soldos e vna galina. E ha mas en la villa de Gigiso e en la villa de Lages, quando hay castañas, la quarta parte en los lugares sabidos, e son apreçiadas en dineros, de que lleva el arçobispo la quarta parte”.

Como sinopse, pincelamos aquí, a grandes liñas, aspectos que vinculan a historia e a etnografía medieval galega coas tradicións contemporáneas; traballo que pode servir como preámbulo dun entendemento sobre a importancia da conservación dos costumes e das antigas manifestacións populares que ligaron aquelas devanceiras xentes coas actuais xeracións. Culinaria, arquitectura, costumes e valores antropolóxicos que temos a obriga de divulgar e conservar para o futuro por medio de investigacións, festas, magostos e, sobre todo, para rescatalo noso magoado patrimonio etnográfico, a nosa particular identidade, o noso mundo.



BIBLIOGRAFÍA

ÁLVAREZ BURGOS, F., et alii; *Catálogo general de la moneda medieval Hispano-Cristiana desde el siglo IX al XVI* (Madrid 1980).

ANDRADE CERNADAS, J. M.; *Monxes e Mosteiros na Galicia Medieval* (Santiago 1995).

ANDRADE CERNADAS, J. M.; 'Los monjes negros y el poder en la Galicia de los siglos X-XII: el ejemplo de Celanova', en *Os Benedictinos na Europa. 1º Congreso Internacional* (Santo Tirso 1998), pp. 35-44.

FERRO COUSELO, X.; *A vida e a fala dos devanceiros. Escolma de documentos en galego dos séculos XIII ao XVI* (edición fac-símile Vigo 1996), pp. 115-118.

FREIRE CAMANIEL, J.; *El monacato gallego en la Alta Edad Media* (A Coruña 1998).

LÓPEZ FERREIRO, A.; *Fueros municipales de Santiago y su tierra*, (Madrid 1975).

LORENZO FERNÁNDEZ, X.; *Etnografía: cultura material*, en *Historia de Galicia*, II (dir. R. Otero Pedrayo, Madrid 1979).

LUCAS ÁLVAREZ, M.; *Tumbo A de la Catedral de Santiago* (Sada 1998).

LUCAS ÁLVAREZ, M.; *El Archivo del monasterio de San Martiño de Fóra o Pinario de Santiago de Compostela*, tomos I e II (Sada 1999).

LUCAS ÁLVAREZ, M.; *San Paio de Antealtares, Soandres y Toques: tres monasterios medievales gallegos* (Sada 2001).

LUCAS ÁLVAREZ, M.-LUCAS DOMÍNGUEZ, P. P.; *San Pedro de Ramirás. Un monasterio femenino en la Edad Media* (Santiago 1988).

LUCAS ÁLVAREZ, M.-LUCAS DOMÍNGUEZ, P.; *El priorato beneditino de San Vicenzo de Pombeiro y su colección diplomática en la Edad Media*, (Sada 1996).

PALLARES MÉNDEZ, M.ª. C.-PORTELA SILVA, E.; *El bajo valle del Miño en los siglos XII y XIII: economía agraria y estructura social*, (Santiago 1971).

PÉREZ RODRÍGUEZ, F.; 'San Jorge de Codeseda: un monasterio femenino bajo-medieval', en *Studia Monastica*, 33, fasc. 1 (1991), pp. 51-85.

PÉREZ RODRÍGUEZ, F. J.; *El dominio del Cabildo Catedral de Santiago de Compostela en la Edad Media (Siglos XII-XIV)*, (Santiago 1994).

PORTELA SILVA, E.- PALLARES MÉNDEZ, M.ª. C.; *De Galicia en la Edad Media. Sociedad, Espacio y Poder*, (Santiago 1993).

RÍOS RODRÍGUEZ, M.ª. L.; 'El casal medieval gallego: contribución al estudio de una unidad de poblamiento y explotación (siglos XI a XIII)', en *Museo de Pontevedra*, 43 (1989), pp. 109-128.

RÍOS RODRÍGUEZ, M.ª. L.; 'Soutos bravos y soutos mansos: el castaño en Galicia (siglos XII-XIV)', en *El medio natural en la España medieval: "Actas del I Congreso sobre Ecohistoria e Historia Medieval"* (edit. Julián Clemente Ramos, Estremadura 2001), pp. 475-488.

RODRÍGUEZ GONZÁLEZ, Á.; *Las fortalezas de la mitra compostelana y los "irmandeiros"*. *Pleito Tabera-Fonseca*, I e II (Pontevedra 1984).

RODRÍGUEZ GONZÁLEZ, Á.; *O Tumbo Vermello de Don Lope de Mendoza*, (Santiago 1995).

RODRÍGUEZ GONZÁLEZ, Á.-ARMAS CASTRO, J.; *Minutario notarial de Pontevedra* (Santiago 1992).

RODRÍGUEZ GONZÁLEZ, Á.-REY CAIÑA, J. Á.; 'El Tumbo del Monasterio de Villanueva de Lorenzana', en *Estudios Mindonienses*, 8 (1992), pp. 11-274.

ROMANÍ MARTÍNEZ, M.; 'Documentación agraria gallega, aproximación al paisaje medieval de las cuencas del Avia y Miño', en *Jubilatio*, (Santiago 1987), vol. 1, pp. 239-253.

TATO PLAZA, F. R.; *Libro de notas de Ávaro Pérez, notario da Terra de Rianxo e Postmarcos (1457)*, (Santiago 1999).

VÁZQUEZ VARELA, J. M.; 'O ciclo dos cultivos e o aproveitamento do inculco', en *Galicia. Antropoloxía* (dir. edit. M.ª. del Mar Pérez Negreira), 24 -*Tecnoloxía agraria. Oficios*- (A Coruña 1997), pp. 176-225.

VIÉITEZ CORTIZO, E.; 'Castiñeiro', en *Gran Enciclopedia Gallega*, 5 (Dir. edit. Silverio Cañada, Santiago-Xixón 1974), pp. 223-228.

E S P E C I A L

ROMARÍA ETNOGRÁFICA “RAIGAME”



Raigame





CONCURSO ARTÍSTICO “II ROMARÍA ETNOGRÁFICA RAIGAME”

En Vilanova dos Infantes, o 8 de setembro de 2003 constituíronse no Centro Comarcal “Terra de Celanova” de Vilanova dos Infantes, os xurados correspondentes, para analizar os traballos presentados aos concursos convocados pola organización da “II Romaría etnográfica Raigame” celebrada en Vilanova dos Infantes o pasado 17 de Maio día das letras galegas.

Apartado de Fotografía O xurado estivo constituído por: Xosé Vazquez “Che”, José Paz, Antonio Piñeiro. Primeiro Premio (300 €): “Tuzzaro”, destacando a súa aproximación ós oficios representados na Romería, de Rubén Vilanova Romero. Segundo Premio (150 €): “Xurelo”, de Xoel Gómez Losada. Terceiro Premio (90 €): “Xoaniñas”, destacando a súa harmonía e composición, de Verónica Rodríguez Pérez.	Apartado literario O xurado estivo constituído por: Marcos Valcarcel, Lalo Pavón e José María Rodríguez Primeiro Premio (300 €): “Trasnos feirantes” de Xavier Barreiro. Segundo Premio (150 €): “Lembrando a vida rural” de Manuel Herminio Iglesias Vázquez. Terceiro Premio (90 €): “Vilanova Baixo a Ollada atenta da súa torre medieval” de Alba Cid Fernández.
Apartado de Debuxo e Pintura O xurado estivo constituído por: Luis Cid, Xosé Cid e Baldomero Moreiras Primeiro Premio (300 €): Deserto Segundo Premio (150 €): “Requeixo” de Jesús Nieto Enríquez. Terceiro Premio (90 €): “Bos días, Vilanova” de Lidia Rosa González Peña.	Apartado de Investigación Etnográfica O xurado estivo constituído por: Antón Fidalgo Santamarina, Julio Fernández Senra Primeiro Premio (300 €): “Os oficios artesanos. La Cestería. Os Coroceiros” de Celso Rodríguez Cao e F. L. Boluda. Segundo Premio (150 €): Deserto Terceiro Premio (90 €): “A elaboración do pan: Un traballo tradicional” de Noemí Castro Blanco.

Os traballos do apartado de Investigación Etnográfica, debido á súa extensión, serán publicados oportunamente nunha separata da revista “Raigame”.



Xavier Barreiro



CONCURSO LITERARIO

1º PREMIO

TRASNOS FEIRANTES

Xavier Barreiro

Debuxos de Luís Cid

«¡Pócemas para o mal de amores, feitizos dun día, conxuros para meigas chuchonas, corno esfeilado de trasno, aturuxos de tronante, tempo de vivos medido nun reloxo con areas de ouro, flores de figueira, ovos de pita choca dun galo negro, cuspe de Satán en cunca de garabano, peidos cheirentos de Lucifer en pó, soños de tolo, pensamentos esquecidos dunha muller enamorada e ultraxada, raiolas do Arco da Vella, cirios e candeas usados pola Santa Compañía, petiscos de xiria de demouchiños, ollos e aguillóns de serpe, coiro de sapo, bilis de neno nacido morto, acios de linguas de mouros e auténticos libros máxicos de druída!». Berrando esta proclama é como os trasnos feirantes anuncian a súa mercadoría, é o “business trasning”. Ninguén sabe dende cando, pero canto trasno hai na Nosa Terra reúnense nunha romaría unha vez no ano, ata o de hoxe.

Cada feira dos mortais humanos ten o seu intrínqulis: uns van tomar o polbo e feirearse, outros mercan un carneiro, ás veces broa e bica de Trives, tamén venden un xato, acoden gaiteiros e pandereiteiras, ...

Nesta feira meigalla o tempo semella deterse e o espacio é paralelo ó noso. Os trasnos feirantes xúntanse en Meiganova dos Trasnantes, a nosa Vilanova dos Infantes, onde só a xente de bo corazón, os nenos e todo aquel que queira algo destes seres infernais poderá velos e tratalos.

Cada feira dos mortais humanos ten o seu intrínqulis: uns van tomar o polbo e feirearse, outros mercan un carneiro, ás veces broa e bica de Trives, tamén venden un xato, acoden gaiteiros e pandereiteiras, e hai quen non vai pero sábeo todo mellor que calquera de nós que estivese por alí. Os humanos imos a estoutra feira na procura das quimeras que non vemos, para atopar o xeito de facer dano a un veciño, por envexa,... Os trasnos van por amolarnos a existencia e aproveitarse dos nosos defectos e da nosa cobiza, para demostrar o seu poderio



frente ós outros habitantes do Averno, por aprender novas mañas.

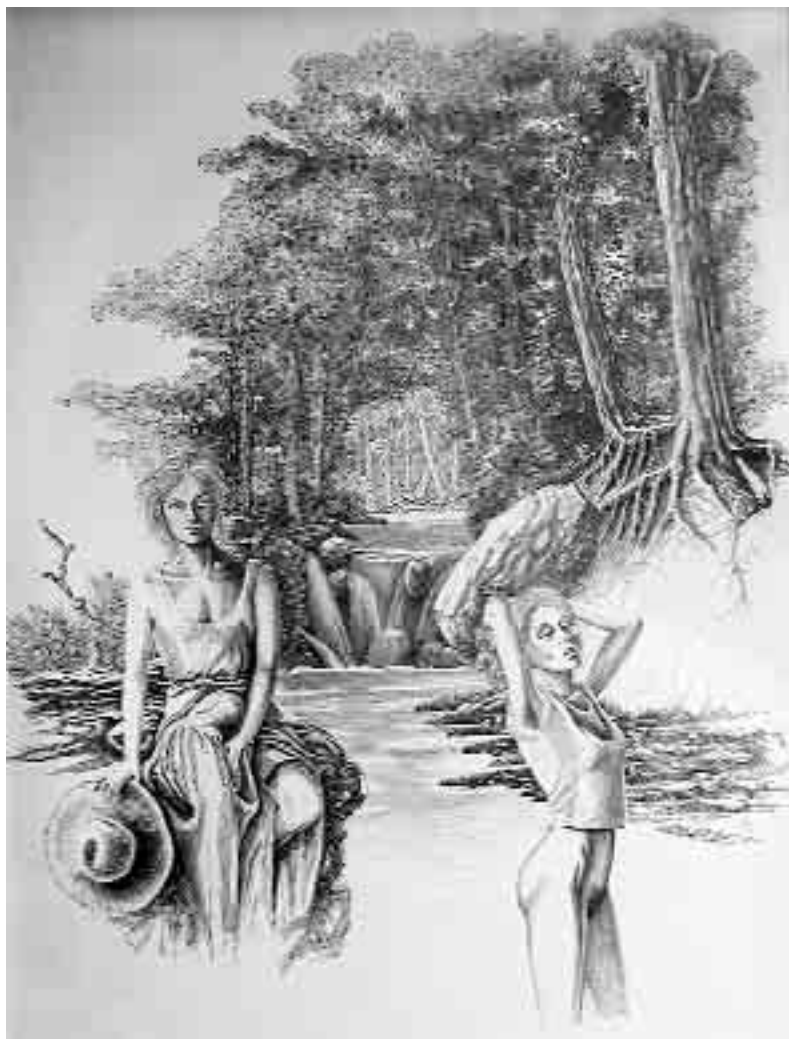
Meigas, enfeitizados, trasnos, mouras, donas, doncelas, lumias, caneiros, demouchiños e outros seres malignos con poderes supraterróreos chegan alí percorrendo o Ollo de Sapo, que non é máis que un conxunto de tuneis con moitas curvas e saídas que atravesa toda Galicia, dende Estaca de

Bares ata A Mezquita. Este feito aprovéitanos estes diaños para facer esmorgas e troulas en calquera vila e desaparecer nun intre. Unha das saídas está oculta na torre de Vilanova, ben pechada, e só eles poden traspasala nesa data.

Nubeiras e Tronantes veñen polo aire anunciando a súa chegada con lóstregos, sementan raiolas de tódalas cores e as nubes, ó ras do chan, corren como se quixesen caer enriba dun paraugas. Ó remate da feira vanse co vento e agroma un silencio eterno.

As tres meigas máis fermosas de Galicia, señoras do Reino das Augas, as Xacias ou Xanas, que tecen con fíos de ouro corozos, albeos, sabanos e chambras, chegan polos regatos dende mares e ríos lonxanos. Trocan os farrapos dourados, seguramente meigos, pola resposta a unha adiviña. De non lle acertar hailles que dar unha mazaroca de millo corvo, pois a quen se negue convérteno en lamprea, pero de atopar o corpo perfecto de home agasallan ó seu dono cunha prenda e tentan engaiolalo para casar con el. Cando liscan dalí esvaécense no gurgullón dun regueiro.

¿Qué fan uns entes sobrenaturais feireando na romaría de Vilanova dos Infantes?



As tres meigas máis fermosas de Galicia, señoras do Reino das Augas, as Xacias ou Xanas, que tecen con fíos de ouro corozos, albeos, sabanos e chambras, chegan polos regatos dende mares e ríos lonxanos.

¿Qué fan uns entes sobrenaturais feireando na romaría de Vilanova dos Infantes? Topamos co Xoitamia vendendo libros e pergameus de falsa maxia; o que máis lle solicitan é o *De Corretione Rusticorum*, disque do Santo Martiño de Dumio, unha colección de follas na que o santo explica como se desfacer do mal de ollo, de meigas e outra mala xente. O *Lebor Gabala*, libro que escribiu Breogán relatando as xestas dos nosos devanceiros, e o *Ciprianillo*, libro de esconxuros galegos, teñen moita venda.



O Forriolo oferta corcoños de Gundivós cos que se fai o mellor tinte de ardentía do vagalume. Con esta tinta só se poden escribir as verdades, coas mentiras faise invisible cando se le, por iso notarios, avogados e preiteantes andan na súa procura nesta feira, pero só xurde o efecto se usamos unha pluma con punta de diamante. Nas lousas da Praza do Arrabaldo ten a súa parada un bochinche.

**Calquera mortal que goce na
cociña e da boa mesa pode
mercarlle ó demo Cenlumes uns
coitelos que cortan sos sen
collelos na man, sen esforzo, e
non se cegan no fío, ou
decantarse por unhas tixolas que
cociñan sen graxa e sen lume.**

Quen aprecie os cogomelos coñecidos como lingua de boi pode trocálos ó Zarabeto por sons de verbas xeitosas ou frases enteiras, tendo en conta que despois nunca máis volverá a pronuncialas. Este trasno tatexa cando non fala o Verbo Xido, o latín dos canteiros, pero entende moitos idiomas.

Na feira, o Zarabeto instálase

nunha cachoupa ó pé da Torre de Vilanova xunto co Zoa, un demouchiño que non fala, só barbulla os

sons da natureza. Co Zoa non se pode iniciar unha parrafada, pois empeza co ruxe-ruxe para non rematar en días, é como se os seus beizos fixesen de imán cos nosos tímpanos.

Calquera mortal que goce na cociña e da boa mesa pode mercarlle ó demo Cenlumes uns coitelos que cortan sos sen collelos na man, sen esforzo, e non se cegan no fío, ou decantarse por unhas tixolas que cociñan sen graxa e sen lume. Se lle dicimos unha receita que este díaño non coñeza teremos un deses agasallos. Ó amosarlle un novo arrecendo, ou se lle damos a probar un sabor descoñecido para el, comeremos dabondo e ben toda a vida. Adoita establecerse na Praza do Balcón, e como devece por comer ben vai xantar na casa de comidas ó pé da Torre.

Outro demo, o Corrigatos, que farto de comer touciño con bolos do pote se meteu frade, percorre a vila na procura dalgún chapante para convidalo, pois deste xeito vaise liberando de canto comeu de máis. Antes de enche-la andorga bendice a mesa



O Forriolo oferta corcoños de Gundivós cos que se fai o mellor tinte de ardentía do vagalume.



dicindo: *Bendícelo Dios, comámolo nós*. Cando non está chapando podemos atopalo nas adegas que ten Vilanova no seu cerne pétreo, que segundo conta a sabedoría popular cicelounas un trasno que roubaba os bocois de viño para gardalos alí.

A churrusqueiriña feiticeira Mariloiira dirixe as meigas pandereteiras, que bailan diante da Fonte dos Encantamentos mentres enmeigallan ós bocaaberta que axexan e rexouban dos seus encantos. Os tronantes gaiteiros, co druída Xulimes á fronte, engarutuxan a canta boa moza escoita o son da palleta e o roncón. Dende a Praza do Arrabaldo ata a Praza Maior nenos e vellos, demos e santiños, todos xuntos gozan dos sons que saen dende o fol da nosa rai-game. Hai unha meiga, Eudivoria, que ten o poder de atraer os sons, pois estes percorren o aire durante séculos dende que se emiten. Nunha destas foliadas meigas foi capaz de recoller as palabras do rei Salomón nas que se crean as notas musicais. Dende ese día, non hai músico que non saiba dos poderes desta bruxa e que non lle dedique unha muñeira en segredo, un alalá, ou calquera peza a ritmo de birimbao, chifres e frautas de cana, charrascas ou cun vinco.

O moinante trasno de Armeás vende orballos e sarai-bas meigallas que só se deixan sentir enriba da leira do veciño ó que se quere mal.

A Cartafulleira adiviña o porvir, o pasado e calquera intimidade, propias e dos veciños. Un chisgarabís, un chuchumeco osmón, preguntoulle polo resultado dun partido de fútbol, Celta-Deportivo da Coruña, para rematar de cubrir unha quiniela. Como a meiga era celtarra e sabía que perdería o equipo de Balaídos, converteuno en chiflo de árbitro de Segunda Rexional por unha tempada.

A Vilanova, convertida en Meiganova, vai algún ser que ten máis de trasno que de humano, aínda que o resto da súa existencia viva como un cristián vello. Un deles é o Zoclón, afamado bebedor de gorra e tróspiro larpeiro, un olláparo que por mor dos litros de viño que leva no bandullo vai escorándose perigosamente en tódalas direccións ata que ó se derrubar escoitamos un rebumbio que semella o berro que fan dúas cuncas ó bater: “¡Clon, clon!”. Cando nos enterros faltan pranxideiras chámalo a familia do

defunto, requerimento que agradece moito por aquilo de asistir ó convite do morto, o xantar fúnebre co finado de corpo presente no que os parentes de quen pasou á outra vida (¿mellor?) invitan a xantar ós asistentes ó velorio, xa que enterro sen choro e romaría sen gaita, non teñen gracia.

O trasno Piás coida dun fato de cabuxas dun só corno. Vende os sabanos brancos de lá destes caprinos que se poñen enriba dun feixe de fentos ó amencer do San Xoán, único xeito de atrapa-los diñños pequenos que moran na adega da casa.

Gasterol é unha especie de menciñeiro e compostor de ósos, un boticario feiticeiro con boa fe que tenta axudar ós mortais facilitando remedios para o tiri-zollo, a erisipela, o tangaraño, o vitíligo, pócmas para picaduras de espiñas do Urco.

Chegada a hora do remate da Romaría-Feira de Meiganova, Mirambel, o druída que entona ó Ultreia dos trasnos, recita esta proclama despois de rachar unha figa de acibeche cun martelo con zutra de titanio recollido nun meteorito, e sempre enriba dunha pedra onde cuspira un neno co tangaraño:

*En Meiganova dos Trasnantes
xúntanse meigas, trasnos e feirantes.*

*Camiño de Ouréns,
Cando de Celanova se salle,
Vese un agarimoso valle
Onde o tempo se detén.*

*As xentes daquelas veigas
Van a ver alí unha santa
Que as feiticeiras espanta,
Tamén a trasnos e meigas.*

A Vilanova, convertida en Meiganova, vai algún ser que ten máis de trasno que de humano, aínda que o resto da súa existencia viva como un cristián vello.



*Hai unha meiga,
Eudivoria,
que ten o poder
de atraer os sons,
pois estes percorren o
aire durante séculos
dende que se emiten.*

*Non hai no arredor Santa
Para escorrenta-los demos
Como a que en Vilanova temos,
A Virxe do Cristal os afasta.*

*Acoden como rabaños
De cordeiros ou de ovellas,
A Vilanova, homes e meigallas
Que teñen no corpo os diaños.*

*Por se o diaño se alporiza
E o mal no corpo se atopa,
Lapan fechiños e unha copa
De augardente xa bendita
Os demos, remolóns fanse,
Mais cando a Santa os apreta,
Pola porta da Torre máis aberta
Que atopan, do corpo vanse.*

*Xunto a Virxe do Cristal chegan
Romeiros para espantar meigallos,
Levan de oliveira ramallos
Que en auga bendita mollan.*

*¡Cantos van, sen devoción
Pola troula, que lles gusta,
A Romaría da Nosa Santa,
Teñan os demos ou non!*

*Quen o dubide, a Vilanova
Pode ir: quen isto escribe non minte.
Mais, se o demo no corpo sinte
Recuncará en Meiganova.*

*En Meiganova dos Trasnantes
xúntanse meigas, trasnos e feirantes.*



E ata a próxima Romaría de Vilanova, que se a de Meiganova imos, Deus nos deixe ir baixo o amparo da Virxe do Cristal.



CONCURSO LITERARIO

2º PREMIO

LEMBRANDO A VIDA RURAL

CATRO POEMAS

Manuel Herminio Iglesias

*A*no dous mil tres. Mes de maio. A primavera trouxo a fermosura a todos os recunchos desta terra. A vida sigue o seu monótono camiñar. Nos medios de comunicacion a maldita guerra aínda resoa, e as imaxes de morte e desolacion están frescas na miña retina.

Subo un ano máis a Vilanova e envolto no ambiente lembro un pasado distante e distinto, pero feliz; un pasado no que cantidade de esceas me refrescan a outro tempo.

Vivimos na época do consumismo acrítico. A globalización económica uniformizao todo, e as nosos vellos costumes vanse trocando e perdéndose no esquecemento a medida que a sociedade agrícola e rural morre.

As nosas aldeas, pobos e pequenas vilas despóboanse e a sociedade de antano desaparece a pasos axigantados, para deixar que a uniformidade cultural nos absorva e despersoalice.

Vou a Vilanova á romaría e a medida que subo a costa escoito unha fala musical distinta que me atrae. Reencóntrome cunha sociedade que me lembra a nenez. Sí, aqueles tempos cando as festas se celebraban sin tecnoloxía electrónica. A electrónica non existía. Somentes no mellor dos casos había unha incipiente amplificación. A música interpretábase nun estado máis puro, e a improvisación e a participacion transformábanse en ledicia, dábannlle frescura á festa.

Lembro tamén o meu pobo, onde a arquitectura popular saída da pedra era a base de todo. Os carros de bois; as campás repinicando e o troular de mozos e mozas nos fiadeiros, nas verbenas, nas camiñatas e nas procesións festivas de loubanza ó padroeiro. E todo esto comparo coas festas actuais onde o *chunda chunda*



e a música gravada campa presentándonos unha farsa. Un espectáculo irreal. Os músicos poñen a voz e cantan nun fatal inglés con acento galego. Namentras os demais compoñentes aparentan que tocan o que non saben. ¡Que tristura!.

Todo é un esperpento no cima dun palco cheo de luces, decibelios e moito volume. E a xente mira o que acontece un tanto desconcertada e comenta con ironía ¡Tócanche ben!.

1º PREMIO Concurso Fotográfico
Rubén Vilanova Romaro



As nosas aldeas, pobos e pequenas vilas despóboanse e a sociedade de antano desaparece a pasos axigantados, para deixar que a uniformidade cultural nos absorba e despersoalice.

Por eso a romaría de Vilanova respira un ambiente distinto. A súa existencia confirmame que é sumamente importante recuperar o pasado para transmitirlo ás novas xeneracións e evitar que se perdan os valores

dunha sociedade agraria, duns oficios que se trocan desaparecen ou morren a pasos axigantados. En poucos anos se non se trocan modos e formas esta sociedade agraria somente vivirá no recordo duns poucos. Igualmente as nosas festas populares de seguir polo camiño actual, e de non tentar manter a súa esencia corren o perigo de seren unhas festas cheas de miróns que non se identifican con elas.

A nostalxia invádeme e escribo uns versos sinxelos lembrando a romaría; á pedra, base da nosa arquitectura popular, aquela sociedade agraria cantándolle a un tornarrodas testigo mudo dun tempo que está a desaparecer. Tamén lembro a unha aldea esquecida, abandonada como tantas.

A vida sigue o seu monótono camiñar. As traxédias humanas son o pan de cada día. Os responsables de importantes catástrofes reciben medallas e agasallos, e inexorablemente nós, os galegos, somos candidatos a ser globalizados ate nas festas populares. De seguir por este camiño a sociedade da que falei e os seus costumes serán un vestixio do pasado, serán un recordo que se manterá vivo na pluma dalgún estudioso, pero algo descoñecido para case todos os galegos.



1° PREMIO Concurso Fotográfico
Rubén Vilanova Romaro



CATRO POEMAS

EU SUBÍN A VILANOVA

Eu subín a Vilanova
por ver o que acontecía,
e ó carón da vella torre
onde o horizonte non fina
soñei historias fermosas
e vin tanta algarabía
que convencido eu estaba
que noutros tempos vivía.

Eu subín a Vilanova
para esquecer o presente
para borrar as imaxes
nas que morre tanta xente.
Para falar coa paisaxe
e divisar mil lugares,
para escoitar as súas xentes
e tamén os seus cantares.

Eu subín a Vilanova
pra soñar mil horizontes,
falar coa torre e coas casas
cos regatos e coas fontes.
Para ver o Castromao
fogar dos noso ancestros,
os que bebían cervexa
e foron rexos guerreiros.
Os que a terra defenderon
contra o romano invasor;
os que adoraban as fontes
as carballeiras e o sol.

Eu subín a Vilanova
pra lembrar os tempos mozos,
pra fuxir dos decibelios
do chunda chunda





1º PREMIO Concurso Fotográfico
Rubén Vilanova Romaro

¡Qué agobio!
Pra vivir a romaría
escoitando os alalás
e os cantares de cego
e aquela banda tocar.

Eu suín a Vilanova
pra falar cos máis maiores
saber máis do seu pasado
e lembrar vellos amores.
E a bofé que me sentín
moi contento no lugar
participando na festa
e tamén nun bo xantar.

Eu subín a Vilanova
por ver o que acontecía
e viñen pra casa ledos
ó ver que na romaría
había mozos e mozas
que doutros lugares viñan;
ó ver que cantaba a xente
nos recantos e na praza,
ó ver que os vellos costumes
revivían e falaban.

Eu subín a Vilanova
e por un tempo esquecín
as tristuras doutra hora,
esas penas do vivir.
Eu subín a aquil outeiro
pra vivir a romaría
e atopeime co retrato
dunha Galicia distinta;
dunha Galicia que lembra
que recupera o pasado,
para legarllo ós seus fillos
e seguílo conservando.

Eu subín a Vilanova
estiven na romaría
revivindo os anos mozos
e aturuxei de alegría.





R O M A R Í A R A I G A M E



2º PREMIO Concurso Fotográfico
Xoel Gómez Losada



DE PEDRA

De pedra é a torre, de pedra as súas casas.
As rúas de pedra igual que a súa alma.
De pedra é a Igrexa, o muro, o cruceiro e a santa.
De pedra o sartego daquel cabaleiro
de pedra que fala.

De pedra o camiño, máis que pedra laxa.
De pedra o blasón das fidalgas casas.
De pedra o recanto, o tornarrodas da esquina.
De pedra o regueiro que baixa da cima.
De pedra a lareira, de pedra é a fonte
onde nos bebemos auga cristaíña
que baixa do monte.

De pedra e o banco onde conversamos
baixo a luz da lúa, onde nos amamos.
De pedra o canasto que garda a colleita,
froito do traballo e das nosas terras.
De pedra é a rúa e a estreita canella;
de pedra a igrexa da virxe pequena.
De pedra é o adro onde nunha festa
un bico lle din a unha loira nena.

De pedra o pilar labrado a punteiro,
de pedra a escaleira do irto cruceiro.
De pedra esta vila fidalga e labrega
que soña na noite mirando as estrelas .



CANTO A UN TORNARRODAS

Tornarrodas esquecido
na beira dalgún casal,
Dormido, sigues dormido,
non tes rodas pra tornar.
O teu tempo xa pasou
non hai máis carros na rúa
nin estrumeiras de toxos,
nin chancos con ferraduras.
Non hai bostas no camiño
nin se escoita aquíl cantar
dos rexeiros eixos de freixo
que a xugada fai andar.
Tampouco hai carreiros
todo che quedou atrás.
pero ti sigues garrido
gardando o vello casal.
Sigues lembrando outro tempo:
sigues dicindo que estás
como un testigo calado
que non se quere marchar.
Tornarrodas esquecido
na esquina dalgún casal
cántame as cousas que viches
cando aínda era rapaz.
Cántame como rousaban
no seu lento camiñar
os ategados carros
cos froitos deste lugar.
Fálame daqueles homes
que as xugas ben guiaban;
daquela xente sofrida
que nos camiños andaba.
Que pola alba cediño
nas correioiras cantaba
para matar as tristuras
durante as longas xornadas.
Tornarrodas, Tornarrodas
triste e calado tí estás
convertécheste en vestíxio
non tes rodas pra tornar.

2º PREMIO Concurso Fotográfico
Xoel Gómez Losada



2º PREMIO Concurso Fotográfico
Xoel Gómez Losada

ALDEA ESQUECIDA

A esa aldea que morre esquecida nun recuncho,
a ise pobo perdido entre a natura ;
a esas casas que viven na espesura
da floresta máis fermosa que maxinas.

A esas vilas que foron e hoxe non son,
que viron as xentes de todas as idades,
a eses casais adico estes cantares
cando morren polas hedras carcomidos.

a esas leiras esquecidas polo arado
a eses millais afogados polas silvas
a esa igrexa coa espadaña adormecida
que vixía o cemiterio da saudade.

A ises bancais, berce do viño máis sabroso,
a esas adegas que xa non son o que eran,
a ises cambóns ferramentas para a rega
dos tarreos que nos foron xenerosos.

A esa noria polos anos carcomida
a ese carro, a xugada , ó carreteiro
a ise camiño, á vereia a ese lameiro,
ó ferreiro, ó labrego e ó muiñeiro.

A ise muíño abafado polo musgo,
a ise regueiro de auga cristaiña
que move a pedra cando ben camiña
e rega o val das árbores frondosas.

A ese gando que pacía e non existe
a ese pastor que cantaba polas veigas,
a esas mulleres que eran nais e tecedeiras,
a eses homes que puxeron tanto empeño
en vivir harmoniosos coa natura
nos mil pobos espallados que hoxe temos.

Labrega cultura de mil anos
que floreceu nesta terra e agora morre,
que nos deixa testemuñas tan fermosas
dun pasado moi distinto ó noso hoxe.

Seixalbo, Ourense Xullo de 2003





2º PREMIO Concurso Fotográfico
Xoel Gómez Losada



3° PREMIO Concurso Artístico
Lidia Rosa Gonzalez Peña



CONCURSO LITERARIO

3º PREMIO

VILANOVA, BAIXO A OLLADA ATENTA DA SÚA TORRE MEDIEVAL

Alba Cid Fernández

Vilanova, Vilanova,
lugar cun encanto sen igual,
cunha sonada romaría etnográfica
baixo a ollada atenta da súa torre medieval.

Contáronme desas terras unha fermosa lenda,
a da Virxe do Cristal,
e dixéronme que en todo o mundo
non hai milagriño igual.

Disque, cara o século XVII,
Rosiña e Martiño ían casar,
pero as malas linguas á rapaza
quixeron inxustamente aldraxar.

Martiño acabou por crelas,
facendo así liscar a Rosiña,
e un día de treboada, o mozo
atopou unha Virxe nunha fermosa pedriña.

Non se decatou de que era un sinal do ceo
e tirouno ó chan novamente,
logo, axiña o atopou Rosiña
e ó crego o levou conscientemente.

Alí construíuse unha igrexa,
Rosiña entrou no convento por dirección do cura
e Martiño, arrepentido, preto da comunidade
din que morreu de tristura.

Este ano irei á Romaría
e lembrarei todo esto con ilusión:
¡alí hai cultura, comida,
boa música e gran diversión!

Camiñarei polas rúas
da fidalga e fermosa Vilanova
e explorarei aquel burgo medieval,
cal se fose unha misteriosa cova.



3º PREMIO Concurso Fotográfico
Verónica Rodríguez Pérez

A miña alma bailará
como o lume do vidroiro
que fai marabillas co cristal:
¡un artista verdadeiro!

Ollando as mans do cesteiro
os meus pensamentos se cruzarán,
admirarei o seu traballo
e a súa mestría de artesán.

Co doce cheiro da fornada
aledarase o meu nariz,
¡que bo pan, panadeiro!
¡quero converterme en aprendiz!

Preto de el,
oírei os cantares de cego...
gústame escoitar a historia...
¡terei que apurar para ver se chego!

Tamén irei ata a fiadeira,
que a súa labor quere rematar
para no vello tear,
poder bo tecido elaborar.

Verei ós rapaces cheos de ledicia
xogar á billarda ilusionados,
á buxaina, ó aro,
ou turrar dunha corda motivados.



Mentres o oleiro modela cuncas,
eu modelo sentimentos no corazón
e os dous temos algo en común:
¡creamos ámbalas cousas con mimo e paixón!

Ollarei ó sufrido canteiro
traballar con tesón
a fermosa pedra do país,
sementada de bágoas, lembranzas e emoción.

Tras aquel gran aparello,
está o augardenteiro:
un home de mil risas, moi pillabán,
que probando a augardente é o primeiro.

Un son punzante
entrará polos meus oídos:
¿será o afiador, coa súa roda
e o seu asubío?.

O zapateiro, peta que peta,
afanado na súa labor,
mostrárame uns fermosos zoquiños
que fixo con moito amor.

Home duro é o ferreiro
e moi fortachón.
El fai mil cousas
con chapa, ferro e latón.



3º PREMIO Concurso Fotográfico
Verónica Rodríguez Pérez



Mercarei queixos, embutidos
e algunhas rosquillas
que co son ledos dos gaiteros,
saberanme de marabilla.

Cando remate a romaría
sentirei unha fonda tristura,
mais faranme sorrir as boas lembranzas
que é o único que nesta vida perdura.

Sei que volverei a Vilanova,
lugar cun encanto sen igual,
volverei á terceira romaría etnográfica
baixo a ollada atenta da súa torre medieval



R O M A R Í A R A I G A M E



3° PREMIO Concurso Fotográfico
Verónica Rguez. Pérez



Raigame