

ALCANTRAN



MACEDA DE LIMIA
OURENSE



ANO IV

Nº 3

AGOSTO 2011

ALCATRUZ



AGOSTO 2011
Nº 3
Ano IV

SUBVENCIONA:



*Foto Portada:
antiga Praza das Toldas (Maceda)*

EDITA:

A. C. "Aira das Mantas"

DESEÑO MAQUETA:

José Luis Rodríguez
Milagros Aldemira

MAQUETACIÓN:

José Luis Rodríguez

MONTAXE:

Yolanda Lloves Álvarez

COLABORACIÓN:

Santiago Prol
Luis Del Campo
Juan Carlos Garrido
Amalia González
José Ramón Sarmiento
José Antonio Rodríguez
Sara Caride
Manuel López

AGRADECIMENTOS:

Antonio De Dios
Celedonio Cid
Josefa Fariñas
José Rey
Luis Quintas
Milagros Domínguez
Sara Estévez

IMPRIME:

Tórculo Artes Gráficas, S.A.

SUMARIO:

Limiar	2
Vestixios dos nosos devanceiros (IV)	3
As construcións adxectivas: os fornos de pan	6
Disfrutar das estrelas, a simple vista	10
Poemas	12
As neveiras ou pozos da neve do Eirado	14
Manuel Carlos Vidal Rodríguez	17
A república dos "Interamici"	21
Á busca de cogomelos	24
No val de Maceda: Foncuberta	26
Setestrela. Asociación de amigos do Castelo de Maceda	29
Pasatempos	30
No fondo do mar.....	31
Para o recordo: retazos na memoria	32



LIMIAR

A propósito do nome desta Asociación

Se as Airas tiveran lembranzas esta nosa Aira das Mantas noutro tempo chamada “Aira do medio ou do nabo”, así referida en documentos de 1889, seguro que tería moito que contarnos dos labores comunitarios, que era o uso que primitivamente se lle daba.

Mallas, carros de leña para picar e así facer máis leveiro o longo inverno, feiras e mercados, xa que aí se atopaban as “Toldas de riba”, antes de teren construído as casas que dan cara á estrada, sendo alcalde o pai de Aureliano Ferreiro, nome que leva a rúa principal.

Non hai moito tempo, aínda se vendían nas feiras os cacharros de Niñodaguia. Pero penso que tamén lembraría miradas cómplices de amores e desamores escondidos tras as medas do pan e de noites de fiadeiros nos luars de primavera e verán, pois é recoillida dos ventos e fermosa.

Na nosa man está o recuperala para o lecer, para noites de gaitas e pandeiros, para noites de cine de verán e ¡como non para que vellos e nenos se conten historias de meigas e mouros e Airas encantadas!



Meda



VESTIXIOS DOS NOSOS DEVANCEIROS (IV)

Santiago Prol

Na terceira década do século XIII, o futuro rei Afonso X o Sabio fixo unha salientábel inmersión lingüística en galego na Terra de Maceda. Mesmo aprendeu a manexar a estornela e outros xogos populares que pululaban daquela entre os naipelos do Val do Medo, cos que contactaría naquela época e que logo reflectiría na súa obra literaria.

TRADICIÓN POPULAR

Pouco antes dos 11 anos de idade, o fillo primoxénito do rei Fernando III, asentárase en Maceda xunto co seu preceptor burgalés Garci Fernández de Villamayor e Villaldemiro e a súa segunda compañeira, unha dama de estirpe galega moi xunguida a familias próximas á casa de Maceda. No arquivo monacal de Villamayor de los Montes (Burgos), propiedade da familia do seu preceptor, custodiouse durante moito tempo un documento datado en Valladolid o 18 de agosto de 1232, polo que Fernando III facía doazón a Garci Fernández e á súa compañeira Mayor Arias *“da vila de Maçaneda, en terras da Limia, con todos os seus termos e pertenzas, e co goce de todos os dereitos que sobre a mesma competen ao fisco real”*.

O bieito Luciano Serrano (1920) conclúe que a conexión de Afonso X con Maceda

é manifesta: *“Este privilexio real e a circunstancia de non atoparse memoria de Garci Fernández no arquivo de Villamayor durante máis dun ano, resposta ao desexo de San Fernando de dar a posibilidade de coñecer o Reino de Galiza ao seu primoxénito, e que mesmo residise con Garci Fernández na vila de Maceda (Ourense) durante esa época e que, con tal motivo se perfeccionase na lingua galega que tan ben manexou logo nas Cantigas, sendo a lingua propia de Galiza tamén bastante familiar a San Fernando”*.

Xa os ilustrados do século XVIII avanzaban que Afonso X pasara parte da súa infancia eiquí. Milá e Fontanals (1889) insire: *“Aos motivos xerais de predilección pola lingua galega, engadíase, con respecto a Afonso X o Sabio, a circunstancia de que pasara en terras galegas algúns dos seus mellores anos”*. Marcelo Macías

(1920) comeza a súa aproximación dicindo que *“o fillo e sucesor de Fernando III trabou en galego e en galego compuxo as súas sonadas Cantigas. Iso fixo que os historiadores da Nosa Literatura se preguntasen se Afonso X pasara a súa infancia en Maceda”*.

Otero Pedrayo (1926) imprenta que Maceda é *“unha vila antiga, título de condado con moderno desenvolvemento pola súa importancia*



como centro de contratación. Castelo de traza maciza de imponente aspecto cos seus esquinais e porta franqueada. Chámase Maceda de Limia pola denominación de Limia Alta, aplicada á súa comarca

e relacións históricas”. Logo engade: *“En Maceda educouse en poder do seu aio Garci Fernández, o infante Afonso, despois Afonso X o Sabio, o máis salientábel cantor de Nosa Señora no idioma galego-portugués”*. Vicente Risco (1930) -parceiro de Otero, Castelao e Cuevillas na Xeración Nós-, evoca a terra de señorío de Maceda que posuía a casa de Nóvoa: *“No Castelo de Maceda criouse co seu aio Garci Fernández, o príncipe don Afonso, fillo de San Fernando, coñecido co nome de Afonso X o Sabio. Sen dúbida alí aprendeu a lingua galega con tal perfección, que o levou a ser unha das máis gloriosas figuras da literatura galaica”*.

Francisco Lanza (1950) conclúe que o rei Afonso, *“que fora educado en Maceda, coñeceu as dúas falas galegas: a aristocrática, que era a da Corte e os trobadores, e a campesiña das xentes asentadas no Val do Medo”*. Landeira Yrago (1975) aporta que Afonso X coñecera Galiza na súa nenez. Logo insire: *“Na súa Corte medraron trobeiros, xograres e segreis e aínda soldadeiras, temperando as súas refinadas cancións de amor, as súas melodiosas cantigas de amigo, os seus ferros, obscenos maldicires ou as súas bucólicas baladas”*.

Filgueira Valverde (1976) asevera que Afonso X, “fillo primoxénito de Fernando III e de Beatriz de Suabia, naceu en Toledo o 23 de novembro de 1221. Do seu pai recibiu exemplos de valor, prudencia e relixiosidade; da súa nai herdou a paixón intelectual dos Stauffen. Pasou parte da infancia en Galiza, en Maceda (Ourense), onde tiña posesións o seu aio Garci Fernández de Villaldemiro. Se a morada en Burgos lle deu o dominio temperán do castelán, en Maceda aprendeu o idioma no que escribiu as súas *Cantigas*. Unha ampla formación, mesmo musical, preparouno para as tarefas culturais e o contacto con xograres e soldadeiras desviouno cara ao lúbrico desenfado das súas burlas”.

En 1980 a Real Academia Galega [RAG] dedicoulle o Día das Letras Galegas a Afonso X o Sabio. Ao abeiro desa data, salientábeis autores tiraron do prelo volumes vencellados co autor: Filgueira (1980), Cunqueiro (1980), Cid Rumbao (1980), L. Vázquez (1980)... Outrosí unha singular aproximación en banda deseñada de Parrilla e Marzal (1981), no que aparece nunha viñeta Afonso X dicindo que deberían comezar unha gran obra narrando en cantigas os moitos milagres de Santa María, culto que se acrecentaría dende o século XI. Un tro-

bador noso preguntalle ao monarca se o farán en galego. Afonso X respóndelle: *“Si, non esquezo que de neno pasei en Maceda momen-*



tos felices”.

Logo irían aparecendo outros volumes, mesmo manuais para o Ensino Secundario, que se insiren na mesma liña. Até o canónico *Dicionario da Literatura Galega* (1995) e outros moitos que escolmamos na nosa achega ao rei Sabio (Prol, 2009). Outrosí o prestixioso historiador Julio Valdeón (2003) incide en que foi criado eiquí. Mesmo aproxima fasquías persoais: -.

No noso volume sobre a fidalguía asentada no Castelo de Maceda (Prol, 2009) inserimos un estudo no que nos mergullamos na conexión de Afonso X con Maceda, no que rematamos reparando nun escudo nobiliario que se asenta por duplicado na nosa Torre,



con trece roeis de goles asentados en tres paus, que mesmo coincide cunha das variantes do apelido Villamayor. “Non quero eu doncela fea / que ante a miña porta pea”, evocaba nos obradoiros literarios un Afonso X embebido na nosa tradición oral “de escarnio”. “*Levantouse a belida / levantouse alba / e vai*

lavar camisas / e no alto / vai-las lavar alba”, respondería tempo despois o neto portugués Don Denis, enchoupado na refinada tradición “de amigo” lusitana. Eis outro vello de Maceda co país veciño que, mesmo, terá tratamento noutra incursión, co navegante João da Nova como exemplo paradigmático.



BIBLIOGRAFÍA

- MILÁ E FONTANALS: (1889), *De los trovadores provenzales de España*, Imprenta barcelonesa, Barcelona.
- MACÍAS, M.: (1920), *Onde pasou a infancia Afonso X o Sabio*, BCPMHAO, Ourense.
- SERRANO, L.: (1920), *El ayo de Alfonso el Sabio*, Boletín de la Real Academia Española, Madrid.
- OTERO PEDRAYO, R.: (1926), *Guía de Galicia*, Espasa-Calpe, Madrid.
- RISCO, V.: (1930), *Orense. Geografía General del Reino de Galicia*, Martín editor, Barcelona.
- LANZA, F.: (1950), *Dos Mil Nombres Gallegos*, Ed. Galicia, Bos Aires.
- FILGUEIRA VALVERDE, X.: (1974), *Afonso X o Sabio*, GEG, vol. I, Xixón.
- LANDEIRA YRAGO X.: (1975), *Poesía galega. Dos devanceiros ao dezaioito*, Galaxia, Vigo.
- FILGUEIRA VALVERDE, X.: (1980), *Afonso X e Galicia e unha escolma de Cantigas*, RAG, A Coruña.
- CUNQUEIRO, A.: (1980), *Cantigas de Santa María. Escolma*, Galaxia, Vigo.
- CID RUMBAO, A.: (1980), *Afonso X o Sabio*, Deputación Provincial, Ourense.
- VÁZQUEZ, M.: (1980), *Afonso X, un rei de Castela que poetizou en galego*, Encrucillada, núm. 17, Pontevedra.
- PARRILLA, X e MARZAL, X.: (1981), *Breve itinerario pola cultura galega*, Nono Art, Barcelona.
- VALDEÓN, J.: (2003), *Afonso X el Sabio. La forja de la Espala Moderna*, Temas de Hoy, Madrid.
- DICCIONARIO DA LITERATURA GALEGA: (1995), *Autores*, vol. I, Galaxia, Vigo.
- PROL, S.: (2009), *Nobres vencellados ao Castelo de Maceda. Afonso X o Sabio, a súa conexión con Maceda*, Difusora de Letras, Artes e Ideas, Ourense.

AS CONSTRUCCIÓNS ADXECTIVAS: OS FORNOS DE PAN

Luis Del Campo

Parece ser que a elaboración do pan vén das civilizacións hebraicas e mais exipcias. Éstas maiaban o gran e con el elaboraban distintos tipos de pan, así co millo miúdo, trigo e outros tipos de sementes propias de cada lugar. Logo, os gregos melloraron o sistema e, posteriormente, os romanos perfeccionárono co refinamento da fariña.

A fabricación do pan vai parella ao cultivo dos cereais como son o millo, o centeo e o trigo. E a calidade do mesmo vai depender da mestura que se faga. Unha vez feito ou cocido temos a codia ou códea e a miga ou miolo que ao desfacerse dá lugar ás faragullas. Hai que dicir, tamén, que a maior cantidade de auga no pan máis miolo tén.

Respecto dos cereais que son uns dos ingredientes esenciais –por así dicilo– que compoñen o pan, faremos estas puntualizacións:

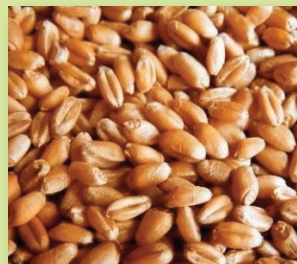
O millo, foi introducido en España no século XVI e chegou a Galicia no s. XVII, desprazando o paínzo ou millo miúdo de onde toma o seu nome.



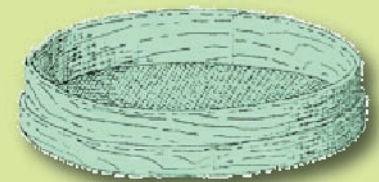
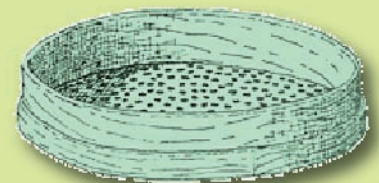
O centeo, un cereal rústico que se sementa en terras pobres e está moi extendido o seu cultivo nas terras altas das provincias de Lugo e Ourense.



Por último cabe dicir, do trigo, que o seu cultivo se xeneralizou grandemente, converténdose así nunha das sementes mis extendidas. Xa se coñece o seu cultivo no século IX a. C..



Logo de ter a fariña no forno procedíase ao peneirado dela para así deixala máis fina, pasándoa deseguido á artesa, onde se procedería ao amasado. A artesa, ben limpa frotábase con allo ou cebola para que non se asañara o pan.



Hai casas nas que todo o proceso se facía nela. A muller collía o lévedo (fermento) e mesturábao, ben estendido, coa fariña e comezaba a amasar engadíndolle auga morna (ésta non podía estar fervendo senón o pan criaba becerra impedindo que cocera) e sal.

Despois de telo ben amasado deixaba que fora levando na artesa facéndolle unha cruz e tapándoo cunha saba.





bres (cachoteira, pedra gra, xeixo e xistro).

Empezou tendo o colmado de palla e máis tarde lousa ou tella.



cara á borralleira.

- A borralleira, colocada baixo a lareira para xuntar a cinsa que será aproveitada e espaxada nos terreos sobor de todo os dos allos.

Dependendo da cantidade de veciños a quenta podería chegar a ser ata de 15 días.

O primeiro en cocer tiña que quentar o forno e nesta primeira quenta cumpría moita leña; a seguinte, a da requenta, menos, por iso se ía dando a volta, pasando á da requenta, á quenta e así sucesivamente. Se a cantidade o permitía podían enforar ata dous veciños. O normal era cocer cada 10 ou 15 días, gardando os pans na arca entre o gran de trigo ou de centeo.

O ENFORNADO

Unha vez que o forno collía a temperatura adecuada procedíase ao enfornado non sen ter antes limpo o forno coa vasoira de xesta húmida para

Ao pouco tempo comezaba a subir e a gretar. Logo de comprobar que xa estaba no punto sacaba, a ollo, a cantidade de cada pan que se convertería nas pezas, fogazas, moletes, bolos, pans, boroas de millo e centeo, pantrigo, rapeiras,...

Do que quedaba pegado á artesa sacábanse os raspas, un pan que non medra chamado rapeira e que soía gustarlle moito aos nenos.

O FORNO

O forno podería ser considerado como unha construción adxectiva ou non, pois habíaos tanto dentro das casas - cando estas tiñan suficiente poder económico-, como comunais onde a propiedade era de man común. Aquí imos facer referencia aos de man común.

Pois ben, este tipo de forno era feito pola comunidade, con materiais máis ben po-

Era de gran sinxeleza, na súa meirande parte soían ser de dúas cámaras, unha onde se almacenaba a leña (de carballo, carpazos, torgos, xestas e uces) e outra onde se atopaba a artesa e a capela ou cámara.

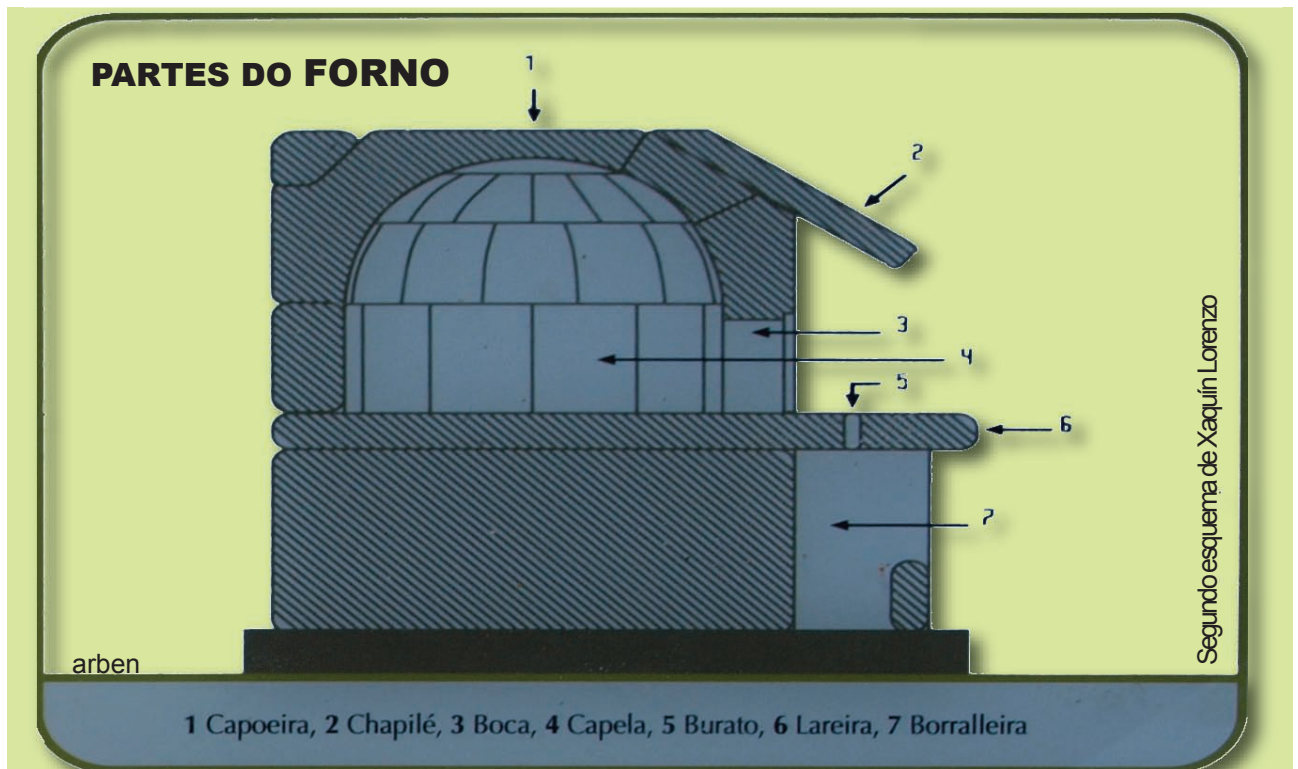
PARTES DO FORNO

- A cámara ou capela, en forma de media laranxa.

- A chapilé ou bafureira, unha pedra na parte superior da boca para deter as faíscas.

- A boca ou entrada do forno, que se pechaba cunha porta de pedra ou ben se deixaba aberta coa borralla diante encendida para que non perdera moita temperatura.

- A lareira ou lousa de pedra cun furado por onde se bota a borralla



que non ardera durante o proceso da limpa.

Entón coa pa apoiada na soleira do forno botábaselle tentiña fariña por riba para que non se pegara a masa e procedíase a colocala dentro da cámara para cocer.

Unha vez estaban todos os pans dentro pechábase a porta ou ben se poñía a brasa diante da porta (evitando no posible a perda de temperatura) ata que remataba a cocción.



Por último procedíase a retirar o pan coa mesma pa de enfornar.

Hai outro tipo de pan para o que non se usaba o forno



que é o pan de millo ou bica de millo para o que non se usaba lévedo e se facía quenteando unha pedra no chan, normalmente onde se afuman os chourizos, e unha vez que estaba ben quente, limpábase e colocábase alí a masa de

millo, poñíase o testo do pote por riba e botábaselle unha pouca cinsa por riba ata que estaba cocido.

Unha vez establecidos os fornos industriais estes fornos comunais -na nosa bisbarra, que nos conste- abandonáronse e hoxe en día xa non se seguen usando.

CATASTRO DO MARQUÉS DA ENSENADA

Nel só hai referencias -no Couto de Bustavalle- dun forno:

“...que en dicho Coto de Bustavalle y lugares que comprende, donde se expresa un horno que sirve de cozer y los



vecinos cuezen en el, su pan, llevando la leña y mas utensilios necesarios, los que quieren, sin que se arriende ni produzca utilidad que la pueden regularle por su Alquiler si se arrendara, seis reales.”

A modo de remate deste artigo, concluiremos lanzando unha chamada de atención a quen corresponda para que se poña todo o interese na recuperación -como fornos testimoniais e patrimonio etnográfico- destes elementos que tanto significaron nas

vidas de xeracións anteriores e que deberiamos de encargarnos de poñer en valor tal tesouro dándoo a coñecer a todas as xeracións posteriores.



DISFRUTAR DAS ESTRELAS, A SIMPLE VISTA

Juan Carlos Garrido Pérez.

Asociación Astronómica de Ourense (AAO)

De novo chega o verán, e con el, a época na que a maioría da xente dispón de máis tempo para esas actividades que durante o resto do ano non lle poden adicar, atopándose entre éstas a observación astronómica.

Neste caso, falaremos dunha observación astronómica. Citaremos as contelacións máis representativas e mais fáciles de localizar a simple vista, sen ningún aparello astronómico. Puntualizar que para esta actividade é necesario escapar da tan controvertida, e para os astrónomos un inimigo, contaminación lúmnica. Mais cabe dicir que os habitantes da bisbarra de Maceda somos uns privilexiados, xa que o noso val se caracteriza por ter pouca ou nada, o que nos permite disfrutar ó cento por cento da nosa observación, cando a climatología é propicia.

Comezaremos cuns pequenos e sinxelos trucos que nos poderán ser de grande axuda á hora de nos orientar, sen necesidade dunha brúxula:

Podemos dicir que o Norte, nós, localizáremolo aproximadamente se miramos para a pequena cadena montañosa do Alto Do Rodicio. O Sur, se miramos para o Santuario dos Milagros. O Leste, cara a unha das nosas xoias, a Serra de San Mamede. E, por último, o Oeste ou Solpor, haberemos de poñernos mirando cara a Piúca.

No mes de Agosto, damos a benvida ás constelacións máis espectaculares, polo seu contido astronómico, como son Scorpius e Saxitarius. Tampouco podemos deixar de nomear outros pratos fortes como Cygnus, Lyra, Águia, Scutum, Libra e Ophiucus.

Cara ó Norte, podemos observar as dúas constelacións permanentes nas catro estacións do ano, que son a Osa maior (o famoso cazo ou carro) e a Osa menor (nesta atópase a estrela de referencia para todos os navegantes e astrónomos, chamada estrela Polar).

Cara ó Sur obsérvanse, Scorpius, Saxitarius e Ophiucus.

Cara ó Leste, Lyra e Águia.

Cara ó Oeste, Libra e Virgo.

Tamén, cabe destacar a observación dun extremo da nosa galaxia (a Vía Láctea), amosando todo o seu esplendor, xusto por riba da nosas cabezas.

Cómpre citar o famoso triángulo de verán. Non se trata de ningunha constelación senón da figura formada por tres estrelas, Deneb, Vega e Altair, as estrelas principais das constelacións de Cygnus, Lyra e Águia, que son de fácil recoñecemento, pois son as máis escintilantes de todo o ceo.

Scorpius é unha das poucas constelacións na que o asterismo principal téñen un enorme parecido co que representa o seu nome, é dicir un escorpión; coas pinzas na parte superior e a forma da cola na súa parte inferior, moi próxima ó horizonte.

Cygnus, tamén chamada a grande cruz do norte, sobe moi alta, verémola enriba das



nosas cabezas, no cénit. Pódese localizar, perfectamente, se somos quen de localizar a Vía Láctea porque se atopa nun tramo dela.

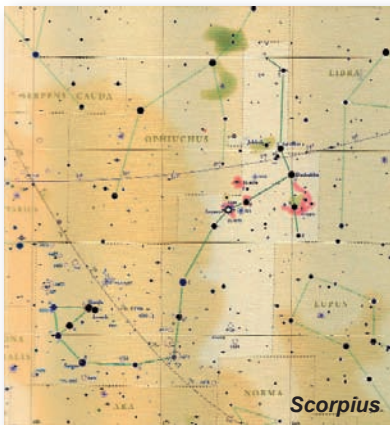
Todas estas constelacións son visibles a partir das 23:00

horas.

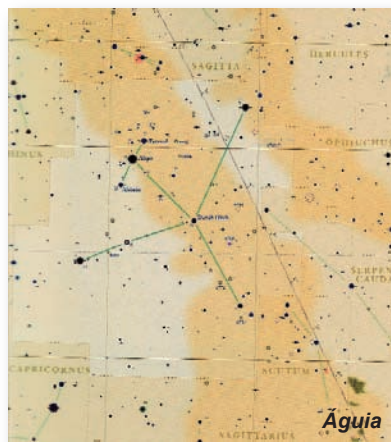
Xa para rematar, non nons esqueceremos da Lúa, ese astro que, aínda hoxe, se utiliza como referencia para moitos traballos e que comeza a ensinarse con cáse-

que todo o seu esplendor.

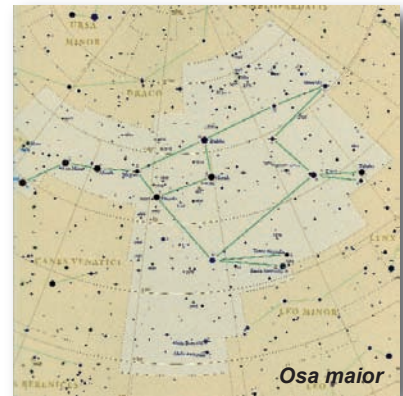
Antes de rematar, quería achegarlles a todos o lintes un saúdo así como desexarlles unha boa observación astronómica.



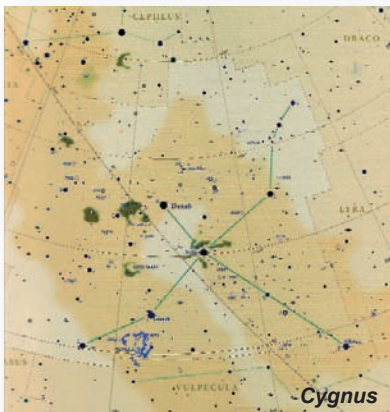
Scorpius



Águia



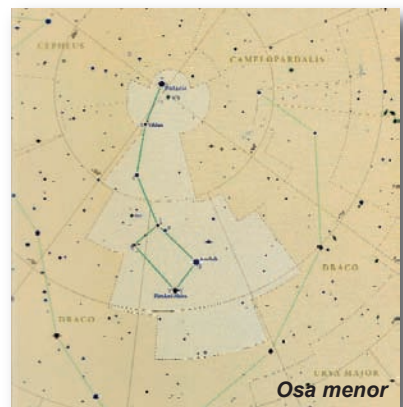
Osa maior



Cygnus



Ophiucus



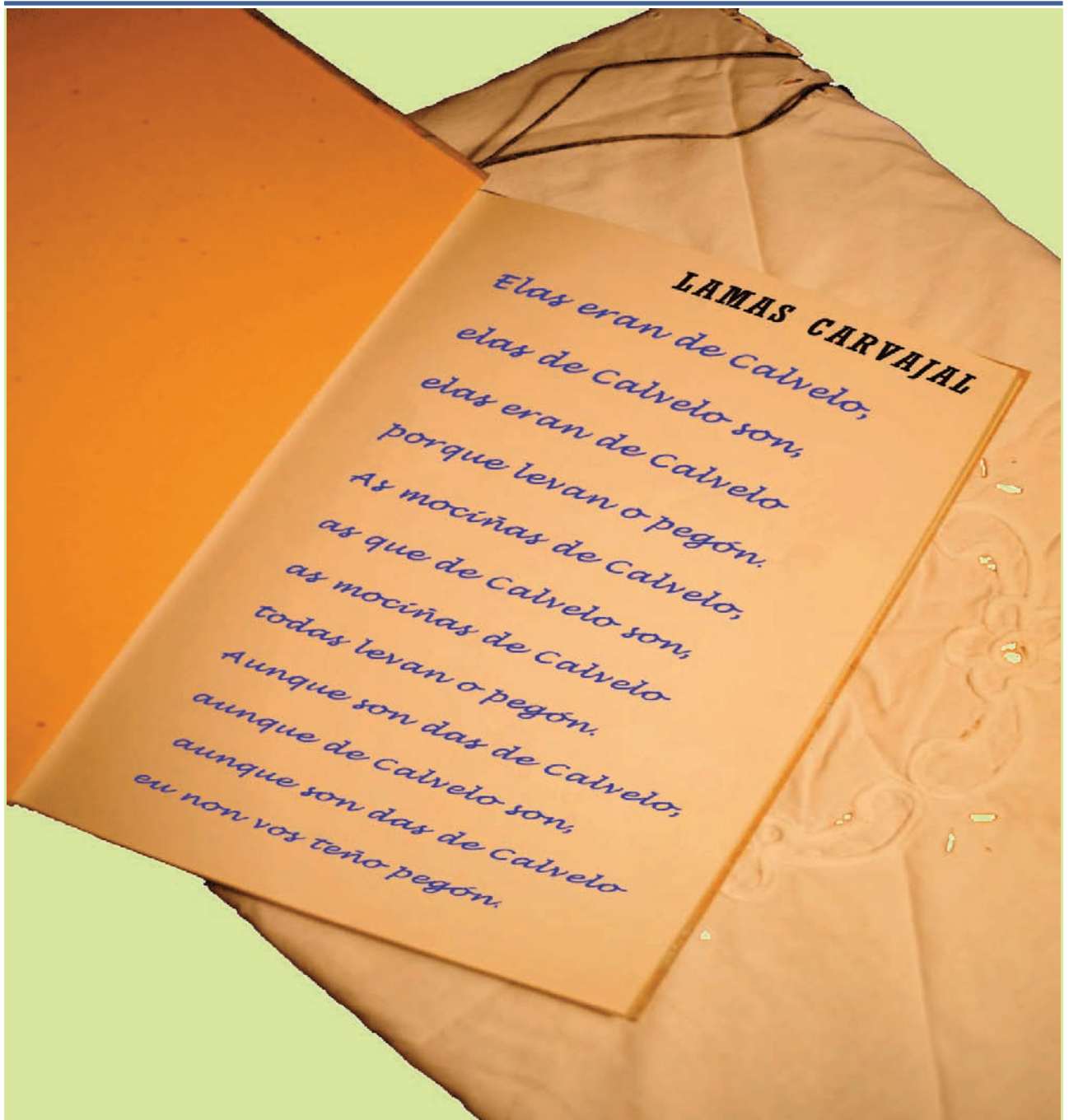
Osa menor



Lyra

POEMAS

Amalia González Otero



O Fraín

Era un espírito libre,
Non sabía de ataduras,
de manta tiña as estrelas,
de colchón as pedras das Burgas.
Agora chámanlles indixentes,
antes eran pordioseiros,
o Fraín tiña o cariño
da xentiña de Calvelo.
Gustábanlle as mulleres,
e sempre as piropeaba,
*morenita estás gordita
comes bien y no trabajas.*
En galego era Maceda,
e Macieda en castelán,
*quialdo muerno por caldo morno
e hoteja no refrán.*
Sempre viña ó San Xoán,
a familia estaba encantada,
o acollían con cariño,
dábanlle roupa lavada.
Ía para o monte para a Corga,
coas vacas e as ovellas,
ós dous días xa marchaba
antes de amencer con estrelas.



AS NEVEIRAS OU CASAS DA NEVE. A DO CAMPO DO EIRADO

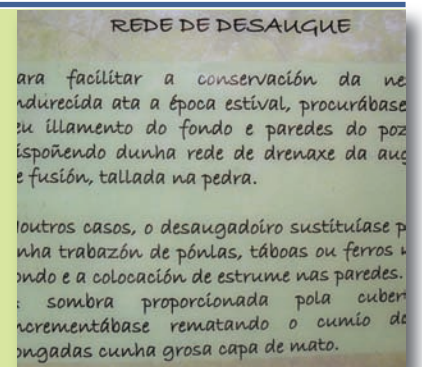
A. C. Aira das Mantas

Denomínanse neveiras, os refrixeradores que se utilizan no uso doméstico para manter os alimentos frescos. Pero tamén, antigamente, as mulleres que vendían neve eran coñecidas por este nome, así como o almacén da devandita neve era, asimismo, denominada neveira.

Desde tempos remotos o home buscou a forma de conservar os alimentos e aparte de utilizar a salgadura e o afumado tamén botou man do xeo, obtido a partir da solidificación da neve recollida nestas neveiras que se atopaban repartidas polas nosas serras.

O fin destas construcións - as neveiras - era poder dispoñer de xeo durante gran parte do ano, ben para autoconsumo ben para o comercio.

O primeiro que se facía era localizar un lugar cunhas condicións óptimas de temperatura, á vez que accesible, ó que poder chegar a ela/s con



mulos, cabalos ou burros que eran o medio de transporte empregado para o seu carexo.

Despois, construíase un foso e revestíase de pedra, xeralmente da zona, para illalo e evitar, así, as filtracións que puideran contaminar a neve acumulada. Logo procedíase a facer un burato pequeno para evacuar a auga que puidera derreter a neve. Unha vez rematado éste, construíase a cuberta, que podía ser de madeira, tella, pedra, arxila ou, tamén, de vexetación do lugar para protexela dos ventos, o sol, a chuvia e como non das alimañas.

Posteriormente, limpábase ben o terreo arredor de onde

AS NEVEIRAS OU CASAS DA NEVE

Trátase de construcións, de pedra da zona adicadas ao almacenamento de xeo, estruturadas en dúas partes diferenciadas: o pozo e a cuberta. A neve recollíase por un numeroso fado de homes, arrastrándoa ladeira abaixo, con aixadas e rastros, ou transportándoa en capazos ata o pozo. Alí amoreábase en capas de 20-50 cm de espesor, alternadas con outras de fentos e piornos (estrume), endurecéndoa con pisadas, "mallicos" ou písóns. O xeo natural usouse xa nas culturas clásicas con fins terapéuticos e culinarios. Máis foi dende mediados do século XVI e no XVII cando se ensalzaron os beneficios do seu consumo, que se popularizou entre as clases privilexiadas, xerándose a construción de neveiras en gran parte da xeografía hispana. Na provincia existe unha Casa da Neve restaurada parcialmente, en Lucenza, Cualedro (Serra de Larouco) e referencias doutra explotación comercial na próxima Serra de San Mamede, onde estas construcións se coñecían como "Paleiras". Esta última, segundo fontes orais recollidas, mantivo a súa actividade ata os anos trinta do século pasado.



se ía recoller a neve para impedir que a maleza medrara e conseguir recollela máis facilmente, ó tempo que o máis limpa de impurezas posible. Deseguido, metíase a neve no foso prensándoa ben e poñendo capas de distinto grosor, entre as que espaxíase palla para illar unhas das outras. Con este procedemento, ó mesmo tempo, evitaban que se pegasen entre sí, e no momento de extraela, transformada xa en xeo, era moito máis doado.

Cando estaba a neveira chea pechábase e non se volvía abrir ata o momento xa de utilizala transformada en xeo.

Chegado o momento da súa extracción, no verán, volvían os traballadores, abrían a neveira pola noite, aproveitando que as temperaturas eran máis baixas, picaban o xeo, partíano en bloques grandes, cargábanos nos animais e transportábano á cidade de Ourense. Unha vez na cidade era almace-

nado en pozos ou covas para conservalo e, posteriormente, ser consumido ou vendido.

No caso de que nalgún inverno a neve escaseara en Cabeza de Meda, entón trasladábanse a recollela á Serra de San Mamede, almacenában nunhas barracas e máis tarde transportábanas ás neveiras.

Para este duro traballo, pois habían de soportarse unhas temperaturas moi baixas, contratábase ó xornal a xente da zona, para a súa recolección.

Estas neveiras tiveron o seu momento de esplendor na Idade Media e pertencían, nunha grande parte ós cabidos e ós mosteiros, ténndoos uns e outros para uso propio e para a venda, sobre todo ás clases sociais media-alta e alta, pois eran quen podían permitirse tal luxo.

Non nos consta que no castelo de Maceda houbera unha, pero si sabemos que os Condes de Maceda posuían unha neveira no concello de A Cañiza. Tamén habíaas que eran de propiedade comunal, nalgúns lugares de España. Así mesmo, non eran menos as cortes europeas pois utilizaban

moito a neve e así no Arquivo de Simancas, (Contadurías Generales, 1ª época, legajo 1031), atopamos unha cédula de Felipe II de 14 de maio de 1565, na que dá orde de que se paguen os gastos da casa do seu fillo D. Carlos, Príncipe de Asturias:

A Rodrigo Alonso (sumi-



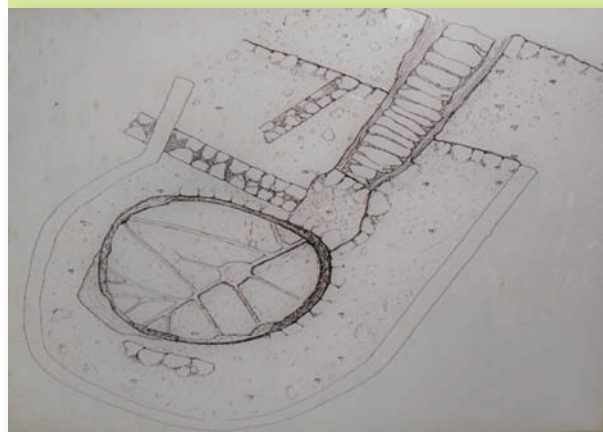
ller) por la nieve que truxo para servicio de Su Alteza, desde principio de henero hasta 21 de marzo, 6,086 maravedises.

Don Carlos, Príncipe de Asturias, fillo de Felipe II, só bebía auga:

Y había de estar pasada por nieve y enfriada con nieve, a pesar de lo cual no la encontraba bastante fría.

Tampouco é de esquecer que os médicos a utilizaban para baixar a febre, nas contusións, e para conservar os medicamentos.

Pero agora centrarémonos no noso entorno, por exemplo facendo referencia ás de Cabeza de Meda, no monte chamado Eirado pertencente ó concello de Xunqueira de Es-



padañado na que había varias, mais hoxe só se poden atopar tres delas, aínda que en desuso e devoradas pola maleza.

Unha era propiedade do mosterio de Ribas del Sil coa que o Cabido de Ourense se quixo facer, mais a venda non se levou a cabo e, así, o 14 de setembro de 1673 decide facer un pozo en San Mamede:

Propuso el Sr. Castell avia ydo de orden del Cavildo al zerro de San Mamed a ver si avia sitio competente donde hacer pozo de nieve pa el abasto eclesiástico.

Non chegou a construírse, pero en 1691 consta que tiña aforada unha das que posuía o mosterio de Xunqueira de Espadañado no monte do Ei-



Fotografía: Rodríguez Colmenero, A.

rado, en Cabeza de Meda. Pagaba ó ano 60 reais de vellón (esta neveira é a que aparece en moitos documentos como a do Cabido de Ourense).

Preto dela, está a da cidade de Ourense, e a outra é a que utilizaban os monxes do mosterio de Xunqueira de Espadañado para o seu abastecemento.



Miguel Ángel González García, Arquivoiro da Catedral de Ourense, fai referencia no seu libro "El pozo y abasto de nieve del cabildo de Ourense" á neveira do Eirado en Cabeza de Meda:

El cabildo de Ourense en 1734 decide construir a la nevera una bóveda de piedra, realizada por el carpintero Antonio Castro y presupuestada, en un primer momento en 1.750 reales, pero cuando en octubre la obra estuvo terminada, la reparación ascendió a 3.000 reales.

No catastro -do Marqués da Ensenada- de Xunqueira de Espadañado, de 1752, tamén se fala da neveira do

Eirado.

No ay Casas de Campo ni Alquerías algunas más que una Casa Nevera que el cavildo de Orense tiene en el sitio

do Eyrado en el alto de la Sierra, que dista un quarto de Legua de la Población.

Unha destas neveiras (que puidemos atopar, grazas á axuda de Antonio de Dios que nos botou unha man na súa localización, difícil por atoparse recuberta de moita maleza, como se pode ver nas fotos que acompañan este artigo) está recuberta de granito na súa base e mide, aproximadamente, uns tres metros de profundidade e sete metros de diámetro. As outras serían probablemente das mesmas características, pero é, practicamente, imposible chegar a elas polo abandono en que se atopan os montes.



MANUEL CARLOS VIDAL RODRÍGUEZ (Gran erudito macedán: 1875 - 1941)

A. C. Aira das Mantas

Non queremos deixar de traer á nosa revista un artigo adicado a un personaxe de Maceda ó cal lle queremos render, así, unha pequena homenaxe pola súa grande humanidade e a súa prolífica obra literaria.

Nace en Maceda, Manuel Carlos Vidal Rodríguez, o 31 de marzo de 1875, segundo partida de bautismo (35.6.5) existente no Arquivo Histórico Diocesano de Ourense.

avós paternos Juan Vidal e Josefa Fernández, avós maternos Melitón Rodríguez e Ramona Conde. A casa onde naceu o noso docto personaxe está situada na antiga Praza Maior, hoxe praza das Toldas da nosa vila.

Inicia os seus estudos no que era a antiga Preceptoría dos Milagres. Ao terminar é ordenado sacerdote e posteriormente nomeado capelán de Santa María de Donfranque. Máis tarde trasládase a Ma-

outórganlle unha parroquia e á súa vez noméano capelán dun convento de monxas.

Era unha persoa moi sinxela, non tiña ningún reparo en recoñecer os seus erros e, mesmo, facía bromas diso. Unha anécdota moi reveladora disto é o feito de que, sendo párroco, dicía que sempre cometía algún fallo ó inscribir ós recentemente nados no libro de rexistro pois ben lle faltaba o nome dos pais ben a data de nacemento,... Comentaba que, un día, puxo todo o seu empeño para que lle saíse ben e ó final cando se pon a lela, dase conta de que lle faltaba o máis importante, ¡o nome do neno que acababa de bautizar!

Co tempo, chega ós seu oídos que a Condessa Emilia Pardo Bazán posuía unha fabulosa biblioteca e, como el era unha persoa que durante toda a súa vida se adicara ó ensino e á investigación, pediu ser capelán da devandita condessa para poder consultar os libros daquela. Máis tarde, ésta protexeuno e mesmo lle axudou nalgunha

*Casa natal
de
Manuel Vidal
(Farmacia)*



Fillo de Pedro Vidal de Casasoá e de Indalecia Rodríguez de Maceda; os seus

drid, onde se doutorou en Filosofía e Letras. Logo

das súas obras.

O 25 de xullo de 1906, no Centro Galego de Madrid fundan unha revista titulada Galicia sendo el un dos codirectores desde 1907 ata 1909. Nesta revista tiñan cabida todo tipo de artigos, de historia, poesía, arqueoloxía, agricultura, heráldica ou calquera tema que consideraban de interese.

No ano 1914 marcha a Cáceres e exerce a súa cátedra no instituto da devandita cidade. Ó ano seguinte é trasladado a Santiago de Compostela onde obtén a cátedra de Literatura nun instituto desta cidade.

Cando morre o seu irmán Juan que estaba viúvo, o cal rexentaba unha farmacia na súa casa de Maceda, deixa 8 fillos, todos menores de idade. Manuel faise cargo dos seus sobriños e lévaos a vivir con el a Santiago, criándoos e educándoos e conseguindo que todos fixesen unha carreira. Así mesmo, en plena República queiman o convento onde estaba a súa irmá monxa, maior que el e tamén se fai cargo dela durante bastante tempo.

Unha das súas afeccións era a caza; de cando en vez víaselle por Santiago, no seu tempo libre, cunha escopeta. Como todo humano tiña debi-

lidades que non eran outras que os doces e os figos.

Como amante da súa terra e en concreto do seu pobo, coñecía moi ben, cousa que reflicte nalgunha das súas obras, amosando continuamente os costumes e os sentimentos do pobo galego, co que conviviu moitos anos e ao que lle dedicou parte da súa obra.

Persoa moi creativa, por tanto foi moi prolífico escribindo Utilizaba indistintamente o galego e o castelán, abarcou distintos xéneros como o teatro, a novela, a oratoria, a didáctica, a historia, etc. Os seus libros son resultar moi amenos pola súa linguaxe coloquial e nalgunhas das súas obras relátanos os costumes típicos da nosa vila.

En 1909, escribe o libro titulado Don Porrizo ou o meu cuberto de Prata, obra que foi premiada e axiña se esgotu. Novela, ésta, costumista na cal reflicte moi ben a vida de Maceda daqueles anos. Fálanos de distintos personaxes, como do seu Avó Melitón Rodríguez, que en 1861, foi primeiro teniente de alcalde de Maceda. Tamén reflicte as tradicións, como a noite de Reis; o Entroido, os distintos labores do campo; detalla onde estaba situada a antiga capela da nosa Señora de Guadalupe, antes de existir a actual

igreja das Neves; os nomes das rúas; por que se lle chama aos de Calvelo “Os do pegón”, etc.

En 1913, escribe a novela titulada Elena de Síbaris (tamén premiada). Nesta, relátanos a vida en Síbaris, rexión de Italia, que entre o século III ao IV antes de Cristo segundo algúns historiadores e o século VI segundo outros, foi ocupada por colonos gregos. O mesmo ano publica Cancionero de Nadal, (recompilación de panxoliñas, romances e coloquios pastorís de



poetas casteláns dos séculos XV, XVI e XVII).

En 1922, edita un libro co título de o Avó de Rosendo, drama en tres actos sobre o caciquismo galego.

Cativado polas orixes, tradicións e mais beleza de San-



tiago de Compostela, decide estudar a súa historia e escribir ao respecto. En 1915, organiza unha expedición con algúns dos seus amigos para subir ao Pico Sacro, (residencia da Raíña Lupa). Cando chegan alí, tentan entrar nunha das covas que alí había, mais non puideron por falta de material adecuado e que relata así:

“Na súa entrada de forma case circular, de pouco maior altura que a dun home. A curta distancia da súa boca presenta unha lixeira subida, que desde logo atribuímos feita para impedir que as augas exteriores puidesen alagala. Ao extremo desta parte máis elevada e non moi distante da entrada, existe unha cavidade maior, algo así como a parte alta dun embude, desde onde baixa vertical un pozo”

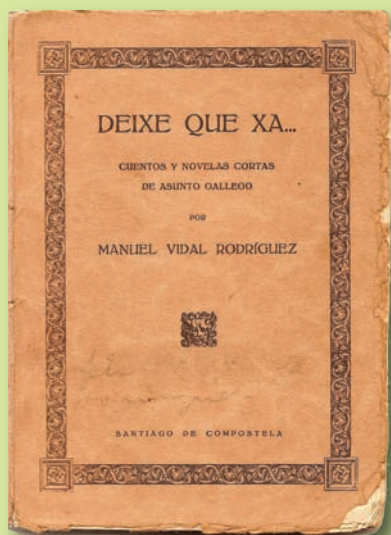
En 1924, publica unha obra de teatro titulada, A Raíña Lupa, drama histórico sobre os inicios de Compostela. Na que se mesturan tres civilizacións, a celta (á que pertence a Raíña Lupa), a romana e a cristiá. A trama desenvólvese no ano 42 do século I d. C.; resalta a transcendencia que tivo a soberana celto-galaica en protexer o sepulcro do Apóstolo Santiago. Neste mesmo ano publica o libro A Tumba do Apóstolo Santiago no que fala das orixes da catedral e a cidade de Santiago.

Aló polo 1926, edita outro libro, O Pórtico da Gloria da

catedral de Santiago. No cal nos dá unha lección de arqueoloxía sobre a catedral, detallando paso a paso a magnífica obra do mestre Mateo.

No 1931, escribe un libro de contos en galego, titulado Contos Galegos D’antano e D’hogano.

Neste mesmo ano escribe Deixe que Xa..., inspirado en costumes e temas típicos da nosa terra. Outra obra de teatro titulada De quen é a vaca? Comedia de costumes.



En 1939 publica o libro Torres de Meirás, Vida e traballo da Condessa de Pardo Bazán e o Caudillo.

Como persoa adicada á docencia que foi, preocupouse moito polo labor que estaba a exercer e publica distintas obras didácticas como, Leccións de Gramática da Lin-

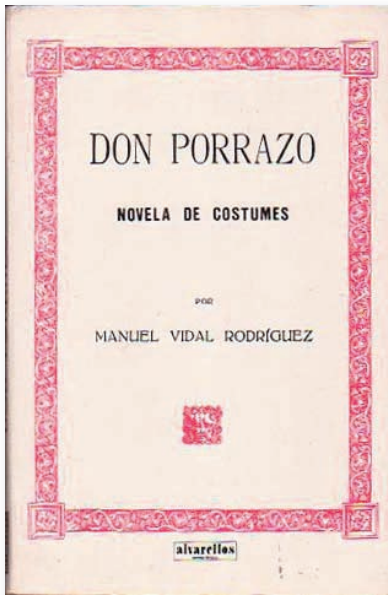
gua Castelá, Ortografía da Lingua Castelá, Nocións de Estética, Leccións de Literatura preceptiva, Historia Xeral da Literatura, Antoloxía de Apólogos casteláns, Estudo do réxime gramatical en Latín por medio de cadros sinópticos,...

Na súa dilatada carreira como escritor recibiu moitos premios cabe, destacar entre eles:

Sálvea explicada desde o punto de vista teolóxico, literario e social. Conferencia que deu en Madrid sobre a paixón do xogo. Antoloxía de Apólogos Casteláns de escritores e poetas moralistas para educadores (Premiada pola Xunta Superior de Protección á Infancia). O 7 de xuño de 1901 obtén o premio Bispo Carrasosa da cidade de Ourense pola súa obra titulada Institutos e Congregacións Relixiosas.

Aparte dos moitos discursos e artigos publicados en distintos xornais e os libros anteriormente mencionados.

Morre o 3 de maio de 1941, na cidade de Santiago onde foi soterrado, despois dunha dilatada carreira como escritor e docente sen deixar de exercer o sacerdocio.



Como don Porrazo amaba sus buenos tiempos yo amo los míos, y si no me parecen los mejores que en el mundo han sido, creo que aventajan á aquéllos en un cuarenta por ciento lo menos por todos conceptos, sin la excepción de uno solo. Por eso cuento entre sus flacos su afán de alabar y admirar tan exageradamente las costumbres de sus buenos tiempos, que, si bien tenían cosas muy buenas, cuya desaparición hoy lamentamos, en cambio estaban deslustrados con creencias y prácticas que mucho perjudicaban á la Religión y nada tenían de cultas, como

un caso que voy á contaros, referente á denominación de un pueblo del Ayuntamiento de Maceda, *Calvelo do Pegón*, que elijo entre otros que pudiera referir, no tanto por haber ocurrido en la misma villa de Maceda, y haber sido don Porrazo uno de sus actores, sino porque lo reprodujo en donosos versos el gran poeta D. Valentín Lamas Carvajal, con datos no tan exactos como los que yo poseo, por haberlo recogido de los labios de aquel viejo, el cual lo refirió con pelos y señales una noche de *deshoja* de maíz, á petición de unos mozos de Calvelo, que en ella se hallaban entre los deshojadores y deshojadoras.

Tiene, pues, don Porrazo, la palabra:
—¿De modo que non sabedes por qué vos chamamos *os do Pegón*?

—Será porque tamén hay Calvelo de Lama-má, Calvelo de...

—Cá, home, cá. Miraino bien: ¿queredes que volo conte?

—Queremos, sí, señor.

—Pois á la vou, aunque algo fastidioso é pros do voso pueblo, pero eu non volo digo por mal. Que lle queredes... costumes d'aquiles tempos... Foi unha humorada d'unhos veciños vosos que non lle quedaria gana d'a repetir aunque vivisen doscentos siglos.

Evos tan certo como volo conto. Foi alá polo ano de tantos; inda non naceran moitos dos vosos pais; en fin, cando eu era mozo coma vos.

Pois entoncez, digo, aparecíanse moitos difuntos con luces e vestidos de branco, debaixo

dos pendellos, nos encrucilladas dos camiños, as entradas y-as saídas dos pueblos, y-hasta nas serras se vían en procesión moitos xuntos.

Us decían que tales difuntos eran verdadeiros que s'aparecían pra facerlle saber os seus herdeiros que a su ánema estaba en pena hasta que devolvesen ó bes mal levados; outros, que tumba, y outros que taramba; e tamén os había que máis espabilados pensaban que os tales difuntos eran homes, é algunhas veces mulleres, de carne e oso, que tan *vivos* eran que non podían ser mais, e que se vestían de difuntos pra meterlle medo algún que non quería facer algunha restitución, ou pra preparar o roubo de calquera casa rica, ou sólo polo gusto de se divertir poniendolle medo on pobo enteiro.

Pois vou o caso. No tempo que digo, unhas noites pechas d'inverno, déronse en ver debaixo d'os toldos que sirven pros mercados os días de chuvia, cinco difuntos coas suas luces correspondientes y de branco como de costume vestidos, paseándose d'arriba pra'baixo, é d'abaixo pr'arriba, sin decir oste nin moste.

Ponían tanto medo os tales dituntos, que non había en todo pobo, vello nin mozo que s'atrevese á salir de noite á fora. Aparecíanse a eso d'as dez d'a noite, daban unas cantas voltas en forma de procesión, e logo desaparecían sin saber cómo nin pr'onde. Muchas veces aparecíanse tres ou catro días seguidos, outras un día sí y'outro non, y así estiveron mais d'un mes.

Pero un día, porrazo, xuntámonos ús cantos amigos, é dixemos: e vengonza o que está pa-

sando nada menos que unha vila, y-e preciso qu'os tales difuntos lle diamos ús bos lampriazos, ou un escarmento que lle chegue pra toda sua vida.

Meu dito meu feito. Armámonos d'estadullos y'escondémonos detrás d'a capilla vella, qu'está ca'enfrente das toldas, y'encanto o Pepe d'a tenda nos deu un asubio dende o corredor d'a sua casa, comprendemos que xa a procesión d'os difuntos comenará, saímos correndo sobri-les, e sin mais nin mais comenzamos á estadalazos, y'o ver que se apagaran as luces, tratamos de botarlle mau; pero coa escuridá e coa confusión, dos d'iles soltaron as sábanas en que se envolvían, e fuxiron polo *rouso* abaixo... ¡Pes pra que te querol; o Pepe da tenda que xa saíra á escape da casa, o Filipe, y-o pai da Florinda d'abaixo botáronse á correr tras d'iles; pero no nos puderon coller, porque os difuntos corrieron mais qu'os vivos.

Así é todo, amarramos ben os outros tres. ¿Y'a que non certades quénes eran? Pois eran dos mozos solteiros e un casado, que xa non era mozo de Calvelo, de voso mesmo pueblo.

Moito nos pidieron que lles perdonásemos, por Dios e por las benditas ánimas, mais era tan gorda a que nos fixeran, que os levamos atados á casa do Filipe, y-encerrámoslos nun cortello dos porcos hasta cerca do ser de día. Aquela hora tiñamos xa fervendo un xerro de pez e tres trapos grandeiros de lenzo crú preparados, e logo fomos collendo un por un, e mentras o Filipe preparaba unha cataplasma coa

pez fervendo pra cada un, fóronos hispindo, y-a caron, já, já, já!, ¡zás!, ¡já, já, já, já!.. plantaronllos en certa parte que non se pode nombrar sin faltar á boa crianza...

Logo paseámoslos polo pueblo adiante e soltámoslos no Pombal.

Desde estoncez chámase o voso pueblo *Calvelo do Pegón*.

* * *



Manuel Vidal



A REPÚBLICA DOS “INTERAMICI”

José Ramón Sarmiento

1. Ata onde chega a constancia histórica dos nosos antepasados?

Os “altolimios” sabemos pouco dos nosos antepasados. E un pobo que ignora as súas raíces, tarde ou cedo, está condenado a desaparecer. Por iso, convén ir recompilando aqueles datos históricos que nos permitan afianzar a nosa identidade como pobo e a nosa contribución á historia colectiva de Galicia.

Sabemos que Galicia desde a Idade de Bronce ata o século I a. C. estaba ocupada por tribos célticas agrupadas en castros onde xurdiu unha cultura coñecida como castrexa. Esta cultura dábase en todo o norte peninsular (norte de Portugal, Galicia, Asturias, León e Zamora), área que anos máis tarde, tras as conquistas dos romanos e reformas do emperador Diocleciano (284 a.C.), converteríase na provincia romana denominada “Gallaecia” ou “Callaecia”.

O territorio de “Gallaecia” nun principio estaba dividido

en dous “Conventus” (provincias): o “Conventus Bracar Augustanus” coa súa capital en “Bracara Augusta” e o “Conventus Lucensis” coa súa capital en “Lucus Augusti”. Estes dous lugares (Braga e Lugo actualmente) son o fiel reflexo da conquista e urbanización do imperio romano na época de Augusto.

Grazas ás crónicas de Estrabón e de Plinio o Vello, historiadores e xeógrafos coetáneos daquela época, tamén sabemos que as cidades non desempeñaban un papel relevante, xa que a organización descansaba nas aldeas ou etnias (castros célticos).

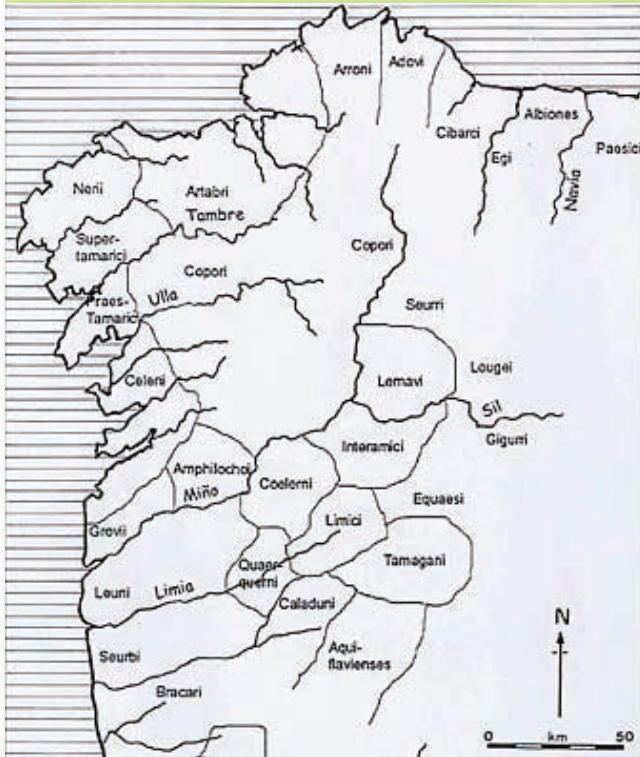
Plinio deixou constancia da existencia de dezaseis “populi” (pobos) situados no “Conventus Lucensis” e vinte e catro “civitates” situadas no “Conventus” de Bracara Augusta. E convén resaltar que utilice o termo “civitates” para referirse aos pobos si-

tuados no “Conventus” de Bracara Augusta, posto que é unha denominación que se aplicaba aos pobos que estaban máis urbanizados e romanizados que o resto.

Nas “Crónicas de Estrabón” e en “A Ora marítima” de Avienus menciónanse os pobos máis importantes dos dous “Conventus”. Por exemplo, para o “Conventus” de Bracara Augusta, estes historiadores deixaron constancia das civitates dos Callaeci, Nemetati, Heleni, Grovii, Seurbi,



Leuni, Bracari, Narbasi, Coelerni, Interamici, Quarquerni, Limici, Bibali, Tamagani, Equasi, Aquaflaviensis, Aulo-brigenses e Albini. Ver o mapa. Pero tamén deixaron



constancia da existencia doutros pobos máis antigos, pequenos e pouco coñecidos. En concreto, Estrabón, tras citar os máis importantes, fala de «os outros, pequenos e escuros, que non vale a pena nomear».

2. A historia que fala da tribo dos “Interamium” (entre ríos).

Durante os séculos I a. C. e I d. C., todos estes pobos foron transformando os seus costumes e adaptándoos á

administración romana. Entre eles, por exemplo, os que culminaron no recoñecemento da “civitas” dos “Interamici”. É certo que esta tribo e a súa localización foron un problema

para moitos investigadores e historiadores. Non había ningunha constancia da súa localización. Tras o achado, nos anos sesenta, da inscrición da ara do altar da igrexa de Santa Mariña de Asadur, xa se pode falar con certa seguridade

histórica do territorio dos “Interamici”. É, para nós e para certos historiadores de prestixio, a única certeza por agora. En consecuencia, non é arriscado afirmar que o territorio dos “Interamici” tería ocupado toda a comarca da Limia alta e que a súa “civitas” se situara nos arredores de Asadur. Mentres non avancen as investigacións, o único dato positivo e incontestable é a inscrición oculta, durante longo tempo, pola madeira que recubría o altar e que,

polo seu interese histórico, reproducimos deseguido:

Q. LICINIO VEGET. / RES P. INT / SUPER ALIA CON/PLURA MERITA/ PARESCUM FISCO /RATIONESINFATI /GABILI CURA ET /INDUSTRIA EIUS /CONSECUTA

(A) Q. LICINIO VEGETO, A REPÚBLICA DOS INTERAMICI QUE ADEMAIS DOS SEUS MOITOS OUTROS MÉRITOS, CONSEGUIU CONTAS XUSTAS CO FISCO POLO SEU INFATIGABLE COIDADADO E CELO DESTE.

Naquela época eran moitos os problemas existentes co fisco, e esta inscrición dos “Interamici” simboliza unha homenaxe que este pobo realizou ó xestor de contas Q. Licinio, encargado da recadación de impostos. A inscrición, que podemos datar a principios do século III d. C., demostra a evolución destes pobos en pequenos centros urbanos. Pois os datos epigráficos atribúen un papel político para eses centros. E é evidente que a concesión flavia do “ius latii” non tivo como efecto a transformación de todas as cidades en municipios latinos. Despois, quizais, dun período no que a madeira e a terra se utilizaban de modo preeminente, estas cidades ó longo do século I d.C. e, máis aínda, probablemente



despois da concesión do “ius latii” viron o desenvolvemento de edificios civís ou relixiosos construídos en pedra, a maior parte en granito local. As prácticas everxéticas non foron descoñecidas aínda que non teñamos máis que uns pequenos testemuños delas, como o demostra a ara de Asadur.

Os “Interamici” realizaron numerosas construcións, o exemplo máis claro foi a construción da ponte romana sobre o río Támega, na actual cidade de Chaves (Portugal). Nun lateral da ponte está situada unha columna coñecida como o Padrón dos Pobos (en portugués, Padrao dous Povos) e que data do ano 79 d. C., en tempo do emperador romano Vespasiano, da época Flavia. Esta columna é o primeiro epígrafe atopado no que se menciona a dez pobos da “Gallaecia” que colaboraban en construcións romanas, entre eles, os “Interamici”.

3. A asimilación romana da tribo dos “Interamici”.

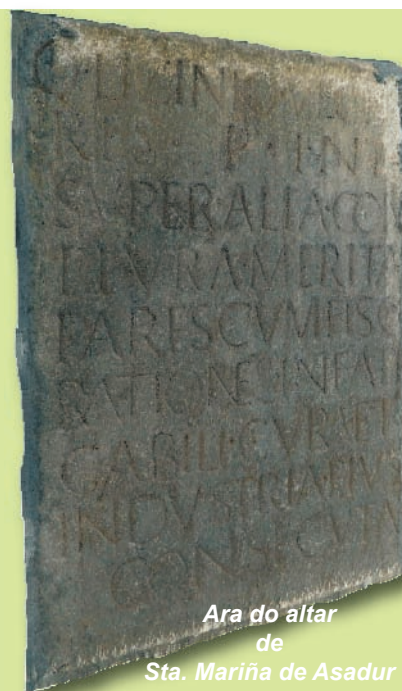
Cabe destacar, dentro da política local romana, a reforma efectuada por Vespasiano en 73 ou 74 d. C., promulgando en toda a Península o chamado «Edicto de Latinidade». Este edicto supuxo que todas as cidades de Hispania que aínda se rexían por estatutos «peregrinos» pasaron a converterse en mu-

nicipios de dereito latino. Por tanto, os seus cidadáns podían acceder á cidadanía romana tras o exercicio dunha maxistratura.

Esta medida enmárcase dentro da «Lex Flavia Municipalis», unha reorganización xeral das estruturas de goberno local ó longo e ancho do imperio que outorga as institucións do dereito latino a todas as cidades do mesmo. Isto, máis que unha medida de graza, considérase un intento de integrar a todos os territorios do imperio nunha rede contributiva máis eficiente co fin de incrementar os impostos recadados.

A reforma de Vespasiano tivo máis repercusión no interior peninsular que nas áreas do Levante e a Bética, onde a romanización das institucións se produciu, en grande medida, durante o período republicano e o goberno de Augusto

Para alcanzar o estatuto municipal, unha cidade debía cumprir unha serie de requisitos acerca da súa urbanización, como contar con adecuados servizos públicos, adaptados ós costumes e modo de vida romano. Diso debían encargarse, principalmente, os notables da devandita cidade a través das construcións de tipo everxético destinadas a tal fin. Unha



Ara do altar de Sta. Mariña de Asadur

vez alcanzada a consideración de municipio, os seus gobernantes debían seguir impulsando e desenvolvendo a cidade sufragando obras deste tipo co fin de obter máis privilexios sociais.

Estes datos e achados, segundo Patrick Le Roux, lévanos a pensar que a agrupación da tribo “Interamici”, chegou a formar unha “civitas” (cidade) en Asadur, asimilando perfectamente a política local romana e mesmo chegando a constituírse como un municipio latino.

À BUSCA DE COGOMELOS

José Antonio Rodríguez González (Nené)

Saio pola mañá, no coche, da miña casa. É un día 3 de novembro e vou percorrer, na bisbarra de Maceda, distintos lugares polos que acostumo a ir na procura de cogomelos e que tanto abundan nas fragas, soutos, piñeirais, corredoiras, camiños, cunetas, ...

Vou polas Cobas, perto de Vixueses Chego ó Areal e paso a ponte do río Covelo; un pouco máis adiante, dende o coche, vexo á miña esquerda "Cogordos" (*Iepiota procera*) nunha finca da cooperativa de Foncuberta.



cogordos

Collo a miña navalla e unha cesta de vimbio e diríxome ata o lugar onde están os cogordos; ó chegar vexo os primeiros exemplares e quedo abraiado, ¡está a finca chea deles! Comezo, entón, a cortalos ata encher a cesta. Perto deles vexo varios "Coprinos

cabeludos" (*Coprinus camatus*) e métoos na cesta.



Coprino cabeludo

Decido ir despois na procura de "Fungos dos lameiros" (*Psalliota silvicula*). Chego a Tioira e collo cara a Cimadevila; paso esta aldea diríndome a Bascós. Paro o coche na pista asfaltada e collo outra cesta, meto a navalla no peto do pantalón e chego a uns lameiros, alí vexo que un deles está ateigado de cogomelos e tamén de cogordos. Sinto moita ledicia ó velos e volvo a encher a cesta.



Fungos dos lameiros

Ó día seguinte volvo a saír ó monte na procura de Boletus. Chego á Forada e ó baixarme do coche vexo varios "Reventabois" (*Amanita mus-*

caria) coa cor vermella cuberta de pequenos copos de cor branca. Que mágoa, que non sexa comestible!, pois éste é un cogomelo alucinógeno e non tén valor culinario. É un dos cogomelos máis fermosos.



Reventabois

Entro nunha carballeira e vexo "Andoas" (*Boletus edulis*) e tamén as collo; ó seu



Andoa

carón hai tamén "Niscalos" ou "Fungos da muña" (*Lactarius deliciosus*) e métoos na cesta. Paso a outra carballeira e





Fungos da miña

atopo “Andoas de pé vermello” (*Boletus erythropus*); hai varios exemplares; córtolles o pé e métoas na miña cesta.



Andoas de pé vermello

Decido voltar para a miña casa, unha vez chea a cesta, para cociñalos e así disfrutar da súa degustación. Cando subo ó coche atópome ¡máis ledos ca un cuco ou que un neno con zapatos novos!. Coido que dubidarei en ir máis veces ó monte para estar en contacto coa natureza, facer un pouco de exercicio –tan gratificante e necesario- e disfrutar deste verxel que é a nosa bisbarra de Maceda.

XENERALIDADES

Os fungos superiores que animan as fragas coas súas vivas cores interesaron ó home desde os máis remotos tempos, polo misterio que sempre rodeou a súa vida,

desenrolo e sistema de reprodución, pola súa importancia como alimentos sabrosos e polas propiedades tóxicas dalgúns especies, ó seren causa de envelenamento que nalgúns casos chegan a ser mortais.

Xa os antigos, gregos e romanos, coñecían as propiedades comestibles dalgúns fungos e as velenosas doutros.

Que son os fungos?

Son organismos vexetais, desprovistos de clorofila, é dicir que lles falta o pigmento verde, presente noutros vexetais (algar, fentos, prantas superiores herbáceas e arbóreas), e que é o factor que favorece a fotosíntese.

Por conseguinte, os fungos ó non poder verificar a síntese da materia orgánica precisan dun substrato que fornece a materia orgánica xa formada.

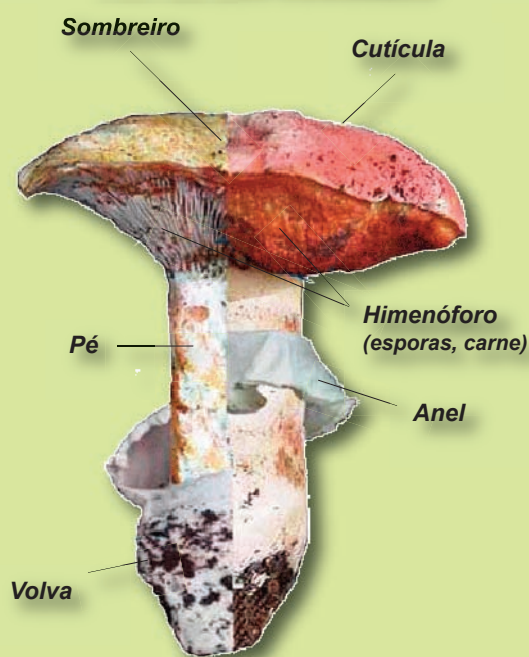
Cal pode ser ese substrato? Pois, por unha banda, o detritus de orixe vexetal tal como raigóns de árbores, pólas secas, humus e tamén prantas superiores das que vive o fungo ou

coas que colabora e, por outra banda, animal tal como dexecións.

Como se reproducen?

A espóra (elemento de diseminación) xermola e dá orixe a un filamento chamado hifa ou conxunto de hifas que constitúe o micelio primario. Normalmente do encontro de dous micelios primarios da mesma especie pero de signo oposto fórmase o micelio secundario, que produce nas precisas condicións de humidade e temperatura, o corpo fructífero ou carpóforo que é o chamado “cogomelo” e que constitúe a parte macroscópica visible do fungo. Este carpóforo produce e libera as esporas, reanudando así o ciclo biolóxico.

PARTES DUN COGOMELO



NO VAL DE MACEDA (Parroquia a parroquia) FONCUBERTA

A. C. Aira das Mantas

Aorixe da palabra Foncuberta derívase dos vocábulos latinos “fonte” e “cuberta”, polas fontes que había no pobo e que estaban cubertas. Unha delas, con pozo comunal e éste cuberto de pedra.

Situada ó sur do concello de Maceda, á beira da capital do municipio entre Maceda e os Milagres e lindando co concello de Baños de Molgas, atópase a parroquia de Santa María de Foncuberta. Non se sabe moito acerca dos inicios desta poboación, mais algúns historiadores remóntanos a épocas moi primitivas debido a algúns vestixios atopados na “Lomba dous Penouzos”, situada no límite de Foncuberta con Baños de Molgas e desaparecidos na década dos anos 70 do século XX.

Aínda que non temos referencia aproximada de cando se creou, si hai moitos datos doutra época posterior, a dos romanos que nos deixaron as súas pegadas. Polo mesmo centro de Foncuberta pasa a Vía Nova III ou Vía XVIII do itinerario de Antonino, creada

entre os anos 79 ao 80 d. C., que ía desde Braga a Astorga e que era unha das máis importantes da Península. Non se trataba dunha vía militar, dado o seu trazado de fácil acceso evitando grandes desniveis, senón máis ben de comercio e de comunicación. Á súa vez, crearon unha rede de vías secundarias que se unían a ésta para comunicarse cos principais asentamentos onde tiñan explotacións mineiras ou poboados de interese.

Esta calzada entra en España por Portela do Home, percorrendo a Limia; continúa por Baños de Molgas ata Foncuberta, segue por Tioira, Bascós, A Costa, Alto do Rodicio, etc. Non é de estrañar que en Foncuberta, como en todo o trazado da devandita vía, atopemos restos deste pobo que nos colonizou. Na zona denominada “Poboado do Porto Galego” existiu un poboado romano. Foncuberta tal vez foi unha das “populi” do “Conventus Bracarensis” na “Gallaecia” das que falan autores clásicos como Ptolomeo ou Plinio o Vello. Sen em-

bargo, os vestixios que quedaban desapareceron.

Tamén se sabe que houbo unha mina de ferro que explotaron no monte denominado Ferrovento, situado entre o Monte Medo e Foncuberta. Chégase a ela penetrando por unha pista da concentración parcelaria que vai a Tioira, onde hai que tomar un desvío e atravesar unha pequena ponte sobre o río Tioira, para chegar a unha grande extensión arbórea, case intransitable, con terra moi avermellada pola concentración de ferro e que aínda hoxe en día mantén o nome de “Monte Ferrovento”.

Consérvanse varios miliarios. Xeralmente facíanos con granito da zona, de forma ci-



líndrica, colocados nas beiras da Vía Nova, con distintas ins-



cricións; aínda son perceptibles na actualidade. Estas inscricións estaban dedicadas aos emperadores romanos, a diferentes dinastías, etc., e á

súa vez facilitaban información correspondente á distancia a Roma ou a calquera outro punto importante do Imperio. Médiase en millas, de aí o nome de miliario. Un destes miliarios foi transformado en peto de ánimas e na actualidade atópase no centro do pobo, cunha inscrición que o historiador e arqueólogo Barros Sibelo interpreta como 80.000 pasos a Braga.

No 1752 Foncuberta era un Coto pertencente á freguesía de Santa María de Tioira, da xurisdición de Manzaneda de Limia. Segundo o Catastro do Marqués da Enseada, *“dicho Coto ocupa de territorio y termino de Levante a Poniente que es la parte más larga, un cuarto de legua, y de Mediodía al Norte medio cuarto de legua, y de circunferencia tendrá tres cuartos de legua, y por las Margenes y circuito se andara,*

en una hora” “Es de Señorío y su dueño es, la Religión de San Juan de la Encomienda de Quiroga”. “Dicho Coto tiene veinte y nueve vecinos, incluso un sacerdote Mercedario que hay en él”. Sus habitantes son “labradores, carpinteros de hacer carros, sogueros, que gran parte del año lo pasan en el Reyno de Portugal y otras partes, tres panaderos de cocer centeno, que venden librado.” “Hay una taberna, arrendada en quince reales de vellón” “hay un eclesiástico Mercedario que se llama Dn. Manuel González, por cuanto el párroco vive en distinto lugar.” “Un Juez Ordinario que ejerce como Teniente.” “La renta foral se la pagan a D^a. Luisa Gabriela Pérez de Noboa, viuda de Dn. Antonio Jacinto Niño y vecina de Ourense.”

Máis tarde os foros pagábase ao conde de Montereí e posteriormente ao conde de Maceda. En 1885 aínda



Tenda de Carlos Fariñas (Foncuberta)



existía xuíz e picota, a quen nomeaba o Marqués de Villaverde de Limia, (aínda hoxe en día prevalece unha paraxe que se denomina “da Picota”). Posteriormente as rendas cobrábaas o Señor de Guizamonde, a quen había que levarllas en especie (gran) nun carro de bois a Guizamonde. O último Cabezalero (encargado de recoller os foros) morre en abril de 1927 e a súa familia en 1930 redimiu este foro.

Existiu unha capela románica situada no centro do pobo, mais desgraciadamente destruída na década dos anos cincuenta do século XX para que puidesen pasar os carros. O único que queda dela é a espadana do campanario que

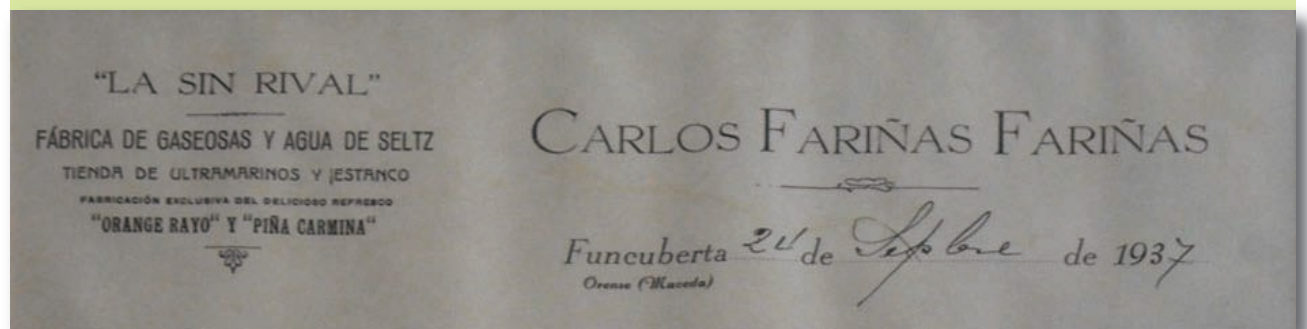
hoxe preside a entrada do cemiterio parroquial e co resto das pedras fíxose o actual cemiterio.

A finais do século XIX Foncuberta deixa de pertencer á parroquia de Tioira e transfírese á parroquia de San Pedro de Maceda. No ano 1954 constrúese unha igrexa e créase unha parroquia propia.

Como todos os pobos da nosa comarca vivían da gandería e maila agricultura, abundaba o millo e o liño e había teares en todas as casas. Cómpre salientar que en 1915, en Foncuberta, Carlos Fariñas Fariñas crea unha fábrica de gasosas e refrescos: “LA SIN RIVAL” que vendía en toda a provincia e eran moi saborosas, por estaren elaboradas coa auga que viña do pozo do camiño de Pías, chamado tamén Breña ou dos Carboneiros (baixa directo por todo o monte ata a ponte de Foncuberta). Posteriormente, o mencionado propietario da fábrica, adquire un manancial. Na súa propia casa tiña a fábrica e despachaba na súa

propia tenda, situada á beira da actual, que aínda se conserva, co antigo mobiliario tallado a man e en moi bo estado de conservación. Máis tarde, a fábrica é herdada polo seu fillo José Antonio que traslada a Xinzo de Limia. Outro dos fillos daquel, chamado Prudencio Fariñas González crea a Popular Molinera, molinera maquilera e con diñeiro.

No ano 1929, coa iniciativa dun grupo de veciños lévase a cabo a repoboación forestal nunha parte do monte comunal, o que dá un envorco total á súa economía, créanse postos de traballo en beneficio de todos. En pouco tempo vendíanse piñeiros por toda a provincia e as ganancias repercutiron no pobo. No ano 1969 a Concentración parcelaria leva consigo un grande cambio: créase unha cooperativa comunitaria de leite, con máis de trescentas vacas, un criadeiro de tenreiras, un cebadeiro de porcos e granxas de galiñas, significando isto un grande impulso para a economía de Foncuberta.



Iª EDICIÓN DOS PREMIOS “MANUEL GÓMEZ ROMÁN”

Setestrela

O xurado dos Premios “Manuel Gómez Román” 2010 (creados por Setestrela. Asociación de Amigos do Castelo de Maceda) reuniuse no Liceo de Ourense o 2 de outubro. Éste, composto por Francisco Nóvoa, presidente da devandita Asociación; Manuel Caamaño, aparellador; Emilio Fonseca Moretón, arquitecto; Iago Seara, arquitecto; Francisco Xabier Oviedo, alcalde de Maceda; Clodio González Pérez, etnógrafo, todos eles na súa condición de vogais e Xosé González Martínez, membro da Asociación Setestrela, que actuou como secretario do xurado.

Na modalidade de edificacións tradicionais rehabilitadas ou restauradas outorgoulle o xurado por unanimidade o premio á arquitecta Ánxeles Castro Dapena, autora do proxecto Centro de Educación Medioambiental “Na eira da Xoana” en Ramil, A Golada (Pontevedra).

Na modalidade de construcións adxectivas rehabilitadas ou reconstruídas outorgóuse-

lle o premio ao Estudo de Salgado e Liñares, autores do proxecto e dirección da obra “Reintegración urbana do patrimonio cultural da ribeira de Traba-Noia: acondicionamento, recuperación de accesos, lavadoiro e entorno dos muíños de pedrachán”.

A Asociación Setestrela que preside Paco Nóvoa -Fillo Predilecto de Maceda- tamén concedeu, por segundo ano consecutivo, a medalla de prata da asociación a Manuel Caamaño Suárez, salientábel profesional vencellado co mundo da arquitectura, tanto como profesor na Escola de Arquitectura da Coruña, durante moitos anos, e como autor de moitas monografías sobre o patrimonio arquitectónico galego tradicional e popular, “pola súa contribución a crear no País un clima propicio para a recuperación

dos nosos valores arquitectónicos tradicionais”.

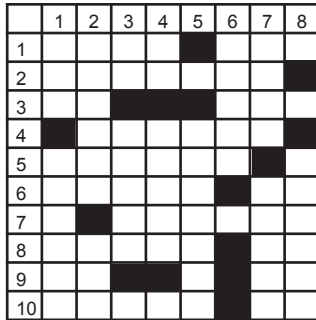
Os premios foron entregados o 16 de outubro do 2010, na torre da homenaxe do Castelo de Maceda, nun acto ao que asistiron relevantes personalidades de Ourense e de Galiza. A loia do homenaxeado correu a cargo do etnógrafo Clodio González Pérez. Logo interveu o trío de corda Acor-des D’Adagio que comezou interpretando o Himno da Alegría e rematou co Himno Galego, nun acto solemne e de gran nivel.



PASATEMPOS

A. C. Aira das Mantas

ENCrucILLADO



VERTICAIS: 1. Xunte con ataduras. Promesa de dar, facer ou cumprir algunha cousa. 2. Ao revés, cada un dos dous condutos que levan os ouriños dos riles á vexiga. Ao revés, determinante posesivo, fem. Respecto dunha persoa, curmán ou curmá do seu pai ou da súa nai. 3. Ao revés, prefixo negativo. Signo ou representación dunha cousa. Consoante. 4. Ao revés, contracción. Teixugo. Vogal. 5. Número romano. Peixe mariño dos acantopterixios de carne branca moi saborosa. 6. Planta que dá como froito casulas con sementes alongadas. Consoante. Undécima letra do alfabeto galego. 7. De óso ou relativo a el. Anaco delgado e pequeno desprendido dunha pedra. 8. Décima quinta letra do alfabeto galego. Padecer mareo, turbárselle a un a cabeza polo movemento dunha embarcación ou vehículo.

HORIZONTAIS: 1. Individuo dun antigo pobo de lingua indoeuropea. Parte da gaita en forma de saco que se enche de aire. 2. Ferramenta para agarrar obxectos, constituída por dous brazos móbiles suxeitos a un eixe fixo e rematados en forma de boca. 3. Conxunción y en francés. Moeda do Xapón. 4. Caixa ou funda para gardar un determinado obxecto. 5. Ao revés, persoa que vende olas. Número romano. 6. Instrumento oco con forma de cono que serve para pasar un líquido dun recipiente a outro de boca máis estreita. Pelo ondulado das ovellas e carneiros. 7. Vogal. Espantar, escorrentar, facendo ruído coas mans. 8. Ao revés, dise da peza dental despois dos caninos. Forma átona do pronome persoal 3ª persoa sing., reflexiva. 9. Forma do pronome persoal 2ª persoa sing. Vogal. Conxunción comparativa. 10. Soporte inclinado que serve para ler con comodidade. Animal anfibio dos batracios.



ATOPAS 10 DIFERENZAS

SOPA DE LETRAS

Busca 2 cefalópodos e 8 peixes (río e mar).

1. _____ (7 letras)
2. _____ (5 letras)
3. _____ (6 letras)
4. _____ (4 letras)
5. _____ (8 letras)
6. _____ (5 letras)
7. _____ (8 letras)
8. _____ (4 letras)
9. _____ (6 letras)
10. _____ (6 letras)

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

S
O
L
U
C
I
Ó
N
S



1. (8) 2. (2) 3. (2) 4. (2) 5. (2) 6. (2) 7. (2) 8. (2) 9. (2) 10. (2)



PARA OS MÁIS CATIVOS

Xurado Concurso

No noso número anterior propoñíamosche unha actividade na que te animabamos como lector/a máis cativo/a da nosa revista -e en particular deste apartado que vos vimos adi-cando ó longo dos xa tres números que levamos editado, ata o de agora,- que deixaras voar o teu maxín creativo e transformándote nun/nunha contista tentaras compoñer unha historia na que os personaxes foran peixes que actuaran e se desenvolvesen como persoas.

Pois ben, unha vez rematado o prazo para a recepción dos contos reuniuse o Xurado do concurso e de entre os recibidos seleccionou o que deseguido publicamos, como se dicía que procederíamos na convocatoria.

NO FONDO DO MAR (conto)

Sara Caride Blanco, 11 anos

Era unha mañá de domingo. Os pais dos pequenos xa levaban tempo despertados, esperando a ver se nacían.

Onde tiñan os ovos era moi escuro e non se vía nada, xa que vivían dentro dun coral.

Sonia foi a primeira en nacer. Todo aquilo era impresionante, un montón de formas e cores rodeábana e facíana sentir ben.

Cada noite, Sonia soñaba con ir ao colexio e coñecer peixiños da súa idade, pero inda era pequena para ir...

Ata que un día a perla-despertador sonou ás oito. Era a hora en que os peixes ían á escola.

De súpeto!, papá entrou moi

contento e dixo:

-Hora de ir ao colexio Sonia!

-Que ben! Xa son un peixe maior!

Rapidamente puxen a nova chaqueta de burbullas. Era a miña favorita, cheiraba a algas mariñas.

Tomei o placton e fun na ostra-móbil á escola.

Había moitos peixiños coma min na escola e todos estaban igual de inquedados ca min.

Presentía que ía facer moitos amigos aquel día tan especial!

E así foi...

PARA O RECORDO: RETAZOS NA MEMORIA

(hai máis de 65 anos)

Manuel López Mariño (Nenacho)

Encomezarei polas feiras da vila de Maceda, as cales se celebraban os días 4 (catalogadas como mercados), e as do día 20 de cada mes, nas que se vendían produtos tales como: patacas, millo, centeo, trigo, garavanzos, fabas, castañas verdes, castañas pisadas, así como tamén hortalizas de todas as clases.

nunha berza de horta); manteiga de porco (o envase de ésta era unha taza de barro); así como tamén queixo de leite de vaca envolto nun trapiño de liño.

A isto engadíase a abundante venda de caza: coellos, lebres, paspallás e codornices e, tamén, pitas, galos, polos de engorde e poliños de crianza.

desta vila de Maceda. Estas aves eran transportadas en xaulas de ripias de madeira.



Tamén había unha importante venda de louza de barro de todas as clases, fabricadas artesanalmente por magníficos alfareiros de Tioira, o Batán e Niñodagua.

Referente a esta industria de barro, había dúas telleiras, unha nas inmediacións de Francos e a outra ubicada cerca da ponte de Maceda.

Os propietarios, que en principio foron temporeiros destas telleiras, eran veciños



Así mesmo, abundantes produtos cárnicos: lacóns, xamóns, cachuchas, chourizos e touciño; pelas de manteiga de vaca, (o envoltorio consistía

A maior parte destas aves mercábanas os irmáns "Piteiros" de Ourense e a señora Carmen, esposa de Juliño da señora Albertina portuguesa,



de A Garda (Pontevedra). Eran os irmáns PORTELAS (Ramón, Manuel e Benedicto); e José Gándara Vicente, que casou cunha veciña de Maceda, Baldomera. Este último tiña tamén una tenda onde vendía a fabricación de louza executada por el. Eran todos uns verdadeiros artistas.



En gando tamén era moi completa; tanto en vacún, como en cabalar, asnal, mular, porcino, ovino e caprino.

Estas vendas tiñan lugar no campo da feira do Toural, na rúa Tetuán e na fonte do Toural. No recinto do Toural había bastantes castiñeiros novos e escacharocaos, ós cales prendían o gando.



No Toural colocábanse os postos de polbeiras de Arcos (O Carballiño) e servíase o

polbo en pratos de madeira.

Para a degustación do mencionado manxar había moitas tabernas; algunhas só abrían os días de feira e outras eran fixas, nas que tamén se podía degustar carne ó caldeiro, costeletas, bistés, e uns magníficos pratos de callos, especialidade desta comarca; por suposto un bo viño e un pan riquísimo.

As tabernas ás que fago alusión eran, concretamente, as de: A Clementina da señora Luisa, Bernardino do “Bar Espacial” a do sr. Domino “O Hermoso” e a súa dona Rosa, a da sra. Dolores “A Doloriñas”, sra. Teresa “Touraña”, sra. Carmen do Pedro Carneiro, sra. Pilar, as irmás da Xoaquina, Pepita e Esperanza, a Maruja do “Manga”, o sr. Jesús do Toural e a súa dona Amparo, ésta tamén tiña ultramarinos; a sra. Pura, a sra. Corona do “Tallista”, o sr. Nicanor López Porto, ubicada

na rúa do Rouso, amén doutras que -seguidamente paso a citar- e son xa de ubicación fixa fóra do recinto feiral: tendas de ultramarinos onde se expendían comidas o mesmo que nas do Toural; así pois, comezando nas Canteiras estaba a do Benigno, a sra. María Benita do Adelmo, Ricardo do Ber-

nardo, a da sra. María Rosa e a do Bernardo das Toldas, estaban a da Generosa do Angelito, a do sr. José Losada e a súa dona a sra. Irene, a da María Saá, a do sr. Aníbal Otero Garrido e a súa dona, Josefina Profitos Llobet, César Vidal Domínguez “Fanico”, Josefa do Faustino, Manuela Salgado Boó, a do sr. Antonio “Mejicano”, a do Manolo “Xabardas”, éste tamén tiña mercería; Carlos Quintas e Antonio Quintas “O Tona”.

Por outra banda, facendo mención dos cafés -que eu lembro- existentes naquel entón: Adelino, Estanco, Café Internacional, propiedade de Serafín López Mosquera (Nenacho). Éste debido á notificación dunha orde, obrígaselle a retirar o cartel anunciador, pasando a ser Café Nacional, aproveitando o mesmo letreiro ó que se lle borra o “Inter”. O Café Moderno “Sampayo”, o da María do Alfonso “Café-Café”, o da Manuela Martínez Couceiro “Manueliña”. Existía un gran Casino, con moitos socios e barra aberta para os que non pertencían á mencionada sociedade.

En canto ós bares, lembro:

O de Manolo “Rufas”, Josefina Rubio Cerredá “Fina”, Julio Cid “Julio da calle do Medio”, Taboada, propiedade de Juan Taboada, Carlos Quintas Garrido “Carletes”, o do Delmiro da Isaura; e os domingos e festivos abría as

súas portas o do Telegrafista “Telepe”, que servía un exquisito chocolate con churros.

Almacéns de viño:

O do Sr. Bernardo das Toldas, este almacenista facía o transporte dende as ribeiras de Caldelas, de tan apreciado viño, carrexado por xuntas de bois; o do José Gómez “O Cazzurras” que tiña e facía o transporte dende aquelas ribeiras co camión da súa propiedade; e o do sr. “Viñoteiro”, que lle traían o viño de Sacar-debois, entre outros lugares.

Follalaterías:

A do Germán del Río Luxiego “Folla de Lata”, ubicada na rúa Tetuán, a da sra. Benedicta, ubicada na rúa do Medio e rexentada tamén polos seus fillos Julia do Galocho, e M. “O Minuto”; tamén viña de cando en vez, outro señor que lle chamaban “O Pedro das Latas”, que se instalaba debaixo do “pendello da cociña dos caseiros de D. Aureliano”.

Tamén tiña un negocio parecido ós mencionados anteriormente, aparte de dedicarse ós arranxos de bicicletas, motos e todo canto se lle puña diante -posto que era, como vulgarmente se di “un manitas”-, José Garrido Verísimo.

Ferreiros:

“O Farraquís”, Sr. Facundo Prol, Sergio “Francos”, e o sr. Eladio Lage “O Base”.

Tamén viñan ferreiros doutros lugares, os irmáns Piñeiro de Vilaboa (Allariz), “O Ratín” de Ponteambía (Baños de Molgas), que vendían coitelos, rellas de arado, arados, fouchiños, campaiñas de bronce e chocas de latón.

Zapateiros:

Viñan da Acea de Meire (Allariz) e tamén desta vila, vendían zapatos e chancas con piso de madeira, e moitas destas ferradas con cravos e láminas de ferro. Vendían tamén sogas, temoeiros, mulidas para as vacas e as súas correspondentes milfeiras e colares para as mesmas.

Os desta vila eran: o sr. Rosendo “Os Ches” que tiña tamén venda de calzado, Fernando “O Zapateiro”, Manuel de Francos, Serafín Garrido Lamas “Querubín”, Pepe “Lerías”, Pepe e o seu irmán Antonio “Os Coronos”, o sr. Juanito e Manolo Mojón.

Albardeiros:

O sr. Adolfo Cid e os seus fillos, David, Fofó e “Cerín” (Os Campanas), o sr. Ramón Blanco e os seus fillos, Alfonso, Pepe e Jesús “Turra”, Pepe Albardeiro da Florinda, e a do “Ideas” Manolo e Antonio.

Carpinteiros:

O sr. Benigno Lamelas, “O Benigno Carpinteiro”, o sr. Abelardo Saá, o sr. Ramón Ramos “O Ramón do Valentín”, o Pepe “Tallista”, o sr. Benito López Bizarro “O Benito Carpinteiro”, José “Tourinho”, e “O Tallista” da sra. Corona.

Aparte da carpintería, en xeral, facían tumbas talladas José Ramos González, axudado polo seu fillo Eloy e os irmáns Navarros, (Manolo, José e Efraín González Porto). Todos os carpinteiros eran uns verdadeiros “artistas” no seu quefacer.

Nesta liña e con adicación ás rodas de carro estaban “Os Muiñeiros”.

Tivemos dous grandes “Serrachíns” portugueses, que con serra de grandes dimensións, para levar a cabo o seu cometido, puñan un cabalete, e un enriba e outro debaixo, serraban calquera viga por grossa que ésta fora; éstos eran Domingo Araújo Faria ou da Faria e José Lorenzo Pinto, que ó cabo dun tempo montou un aserradeiro mecánico.

Comercios de tecidos: O Comercio de D. Serafín Vicente e a súa dona Luisa, axudando nesta tarefa os seus fillos Javier, José Luís e Antonio “Ñiñí ou Chimpa”, que tamén atendían naquel entón o surtidor de gasolina aínda hoxe en funcionamento; o sr. Joaquín Vila, tamén atendido pola súa dona Cándida e o seu fillo José Vila Rodríguez, o do Sr. Antonio “O comercio do Lagarto”, o do Santos Fernández Rodríguez, tamén axudado nesta tarefa pola súa dona Lolita, o Pepe do Xan, “O do Pablito”, o do Salomón, o do “Porto Quintela”, o do Ramos e o de D. Pedro Requejo.

Fornos de pan:

O do “Zorrán”, o do “Galván”, o do “Delfín”, o do “Ca-



naso”, o da Julia “Panadeira”, ésta tamén se dedicaba á venda de doces; Nieves, que tamén facía doces, e dende eiquí partían os autobuses da Empresa Villalón, pois era a administración da mencionada empresa. O do Gregorio “O Carana”. O do Xusto, o do Ricardito, que tamén se adicaba á venda de doces, e o do Juanito “Panadeiro”. Había unha gran confitería, a da Felisa.

Barberías:

A do Demetrio, a do Arístides, axudado polo seu fillo Darío, éste á súa vez tiña perruquería de señoras, a do José Fernández “Levices” e a de D. Alfonso Formoso.

Sastrerías:

A do sr. Ceferino axudado polos seus fillos César e José Luis, a do Matías, a do Jesús “Xastre das Canteiras”, a do Daniel “da Redonda”, a do José “Sacristán”, e a de Antonio Dacal “de Piúca”.

Turismos particulares:

Soamente había dous, o de D. Pepe Bermúdez, médico, e o de D. Aureliano Ferreiro, avogado.

Turismos de aluguer:

O taxi de Manuel Parada Romasanta, “Rufas”, o de José Fernández Formoso “Zapico” e o de Carlos Quintas Garrido “Carletes”.

Vehículos mixtos de feiras:

O de Pepe Quintas Garrido, o de Felisindo Seara Rodríguez e o de Manuel

González “de Piuca”.

Liñas regulares:

Empresa Villalón, que partía de Maceda e facía a ruta por Allariz ata Ourense, con saída ás 7 da mañá e regreso ás 8 da noite; no verán facía a ruta á inversa ás 2 da tarde, pero soamente chegaba a Baños de Molgas, despois partindo de Ourense facía de novo a ruta principal ata Maceda, a onde chegaba ás 8 da noite.

Empresa Mangana, que facía a ruta ata Ourense á mañá, ó mediodía e pola noite.

Empresa Muñoz, que viña da raía de Portugal, pasaba por Maceda, onde collía algún viaxeiro e pola tarde regresaba ó punto de destino, o percorrido era pola estrada da Rabeda.

Empresa Corderí, que partindo da rúa Ervedelo en Ourense, pasaba por Maceda, con paradas onde fose necesario, e seguía a varios pobos, entre eles “Calvos de Randín”.

Logo había empresas que viñan ás feiras con vehículos mixtos (para transporte de persoas e gando): “Os Americanos”, “Empresa Ourenzana”, “Empresa Purrela de Allariz”, “Empresa Gavelo” e “Luciano” que viña dende o Barco de Valdeorras pasando por Trives.

Camións:

O de Ángel Quintas Garrido, Benito Seara Rodríguez, Ángel Nieto Conde, Manuel

Quintas Garrido “Chispún”, José Gómez “Cazurras” e o do Pepe do Carlos.

Mercerías:

A de Generosa Dopazo Godoy, Xabardas, a das irmás Perpetua e Maruja, e a da Carmiña do Secretario.

Farmacias:

A de D. Sergio Conde, a do Gayoso, e a de D. Abraham Movilla.

Ferreterías:

A dos “Cacherulos”, Pedro Pascual, e Agustín Rey Formoso.

Bazares:

O da Sra. Herminia do Aurelio “Capador” e o de Joaquín Carnicero Carnero “Prisas”.

Arbitrios das feiras:

Todos os produtos e artigos que se vendían na feira pagaban o “punto”, como vulgarmente se lle denominaba. Para o cobro do mesmo, o Concello contratava o servizo de particulares, que levaban a cabo a recadación colocando a unha persoa en cadansúa entrada á vila. Os nomes que recordo eran: O sr. José “Calouro” e o seu socio “O Parrofiante”, ambos os dous da parroquia de Asadur.

Rematado o contrato dos anteriores colle o servizo o “Picholas” de Xinzo de Limia e por último cólleo o señor Gabino do Concello de Allariz.

Fábricas de gasosas:

A de Alfonso das Canteiras

e mais a do Angelito do “Carlos”.

Fábricas de chocolate:

Ricardo Sampayo, axudado pola súa dona Hermitas e polo seu fillo Abelardo Sampayo Lage.

Casas de comidas e fondas:

A da Estrella, situada debaixo das Toldas, a das Ferreiras, a do Bernardo e a do David.

Carnicerías de vacún:

A do sr. Gregorio, atendida por el mesmo e mais os seus fillos: Eladio, Manolo, Pepiño, e Toniño, “Os Pajarillos”, a do Manolo “Pajarillo” e a de Jaime Lage Estévez “Pajarillo”, a do Pedro Rodríguez Rey “Pedro Carniceiro” e a do “Selme de Francos”.

Había outra carnicería, a

de José Barrera Guntiñas “Barrera”, que se adicaba á venda de ovino e caprino, así como pezas de porco, lacóns, touciño, cachuchas, soá e chourizos.

Naquela época as feiras asemellábanse ás FESTAS, xa que polas tardes había o paseo dos mozos e mozas, que era como o das festas das Neves -non esaxero!-, porque despois do paseo a xente nova e non tan nova remataba nas salas de baile do “Cine



Gayoso”, onde tamén se vía a película que tocasse. No salón Taboada amenizaba a festa Claudio “O Cuco de Velle”. Pasado o tempo, unha vez pechado o salón Taboada, “O Cuco de Velle” pasa a amenizar as tardes das feiras no baile do “Chispún”.

Outros salóns de baile foron o do “Violo” e o do “Brandín”, que xuntamente co do Gayoso, non tiñan música en vivo, senón que era con discos de vinilo, salvo nalgúns ocasións especiais, como o Entroido que traían alguha charanga.

Algún tempo celebráronse no Café do Sampayo e soían traer os músicos de “Presqueira”.

ISTO É UN SOMERO REMATE, entendéndose que a partir daquelas e destas datas podíamos falar longo e tendido.

Lembrámosche que podes colaborar connosco aportando ideas, participando na programación e/ou realización de actividades a desenvolver pola Asociación así como na elaboración de sucesivos números da revista ALCATRUZ e como non facéndote socio/a mediante unha pequena aportación económica e logo entregariámosche un carné.

Tén claro que a nosa é unha asociación sen ánimo de lucro, o que quere dicir que todos os ingresos (cotas socios/as e mais subvención/s) reverten integramente na xustificación do programa cultural anual da Asociación.

De teres a intención de brindarnos a túa colaboración, podes facérnolo saber mediante un correo-e a airadasmantas@gmail.com para que nós poidamos contactar contigo.

A cota anual, establecida para o ano 2011, é de só 20 euros.

ANÍMATE, pois contigo seremos MÁIS!

A DIRECTIVA



DESCRIPCION DEL REYNO DE GALIZIA
 A DON PEDRO FERREZ DE CASTRO Y DOMINGO CHIN DE LARON
 DE BILBAO Y ADELANTE RODRIGUEZ DE NARBONNE. AN
 1568.

Este es un mapa de Galizia, que se hizo por el Sr. Pedro Ferrer de Castro, y Domingo Chin de Laron, de Bilbao, y Adelante Rodriguez de Narbonne, año de 1568. El qual es muy curioso, y de mucha utilidad para los que se quieren informar de las cosas de este Reyno. En el qual se ven las ciudades, villas, y aldeas, con sus castillos, y fortalezas. Asimismo se ven las montañas, y rios, con sus nombres. Y en la parte superior se ven algunas figuras de santos, y de otros personajes, que son muy venerados en este Reyno. El mapa es muy bien delineado, y de mucha utilidad para los que se quieren informar de las cosas de este Reyno.

HOC MYSTERIUM FIRMITER PROFITEMUR.

Este es un mapa de Galizia, que se hizo por el Sr. Pedro Ferrer de Castro, y Domingo Chin de Laron, de Bilbao, y Adelante Rodriguez de Narbonne, año de 1568. El qual es muy curioso, y de mucha utilidad para los que se quieren informar de las cosas de este Reyno. En el qual se ven las ciudades, villas, y aldeas, con sus castillos, y fortalezas. Asimismo se ven las montañas, y rios, con sus nombres. Y en la parte superior se ven algunas figuras de santos, y de otros personajes, que son muy venerados en este Reyno. El mapa es muy bien delineado, y de mucha utilidad para los que se quieren informar de las cosas de este Reyno.

Reynado Ferrer de Castro, Adelante Rodriguez de Narbonne, año de 1568.



PARTE DE ASTURIAS.

PARTE DEL REYNO DE LEON.

SANTE DEL REYNO DE PORTUGAL.

Escudo de Leguas Españolas

VERDE