

EU ACÓRDOME DA ANTIGUA (SANTISO D'ABRES)



↓ Aurora García Rivas

Aurora García Rivas nacéu na Antigua, en San Tiso, nel extremo d'Asturias. Hoi vive en Xixón, pero nun esqueice a terra unde nacéu nin a súa fala. Sempre ye gustóu escribir y agora ten máis vagar pra dedicarse á lliteratura, tanto á narrativa como á poesía. Chega ás páxinas d'ENTRAMBASAGUAS con un recordo dos tempos de nena y dos llabores que tían que ver col pan, un elemento fundamental daquela nel xeito de vida llabradora. Y failo, cómo non, na fala d'allí.

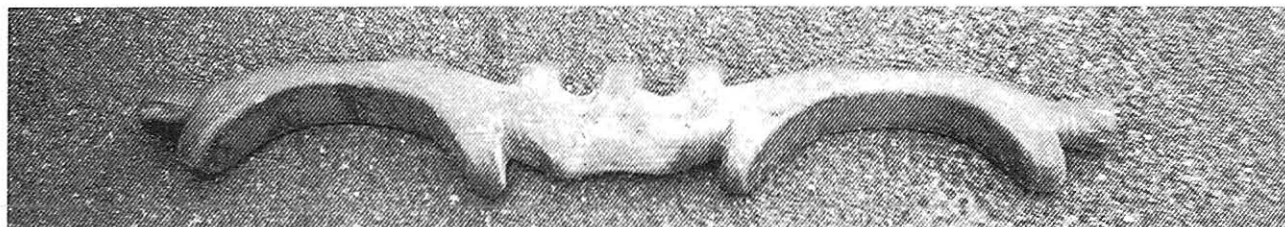
Á memoria do meu pai

Eu nacín no concello máis occidental d'Asturias: San Tiso d'Abres. Antes amolábame ben qu'a xente o confundira con Abres, da Veiga. Agora, como son máis vella e teño algo máis de pacencia, espícolles que nun é así: Abres é Abres, e San Tiso d'Abres nun ten nada que ver.

Pra chegar dende Uviéu, por poñer a capital do Principado, hai que chegar á Veiga, salir á provincia de Lugo pola ponte de Porto, pasar Abres, Vilarbetote e, namáis pasar Riotrabada, atópase ún outra vez con Asturias. Parece cousa de tolos, pro é así. Entonces adéntrase ún xa en San Tiso. Se se quer seguir pola carretera, ó salir de San Tiso vólvese entrar outra vez na provincia de Lugo.

É un lío. A xente ás veces poi cara de fata porque estos entrares e salires d'un lado pra outro nun os entenden, e nun m'estraña. Eu, cando teño algo d'humor y un lápiz e papel, fágolles un dibuxo, un mapa, que ta mal qu'o diga, pro dibuxo bastante ben. Hasta lles pinto o río. É o Eo, dígolles. É unha risa cando empezo a explicarlles qu'este río, qu'é galego de nacemento, cando entra en San Tiso é asturiano, e despóis, cando xa pasa a ponte colgante d'antes de Riotrabada, a ribeira da esquerda é galega y a ribeira da dreita é asturiana, hasta que chega ó mar, facendo A Ría do Eo e deixando ó lado de Galicia Ribadeo y ó lado d'Asturias A Veiga, Castropol y As Figueiras.

Xa se sabe que todos os sitios fronteirizos teñen cousas raras y este nun é úa excepción. Cando che-



Xugo da Casa do Torneiro

go a esta parte do asunto a xente xa nun ten cara de fata porque ta pensando qu'a fata son eu. Pro é así. Caprichos das administracións, da Historia, do que sea. A cousa é que San Tiso é como un corno (con perdón) que ta do outro lado.

Guapo é ben guapo, non mui custo, con unha veiga ben xeitosa, cos seus montes non mui altos, co seu río, qu'en algún tempo era un paraíso e aínda ten bos salmóis. É solelleiro, abrigado, e dase todo. Ta ben comunicado e ten de todo: ayuntamiento, escolas, médicos, farmacia, igrexa, veterinario, tendas, hostel, gasoleiras, unha piscifactoría, piscina pró brao, campin... Hasta ten un pazo pra que nun lle falte de nada (a pena é que ta tan apedrado que logo cai). D'esto nun vou falar: é ben fácil buscalo en Internet, qu'hai páxinas ben guapas e ben feitas, hasta con retratos antigos.

A Antigua

Eu quero falar da Antigua, porque aí nacín eu hai xa máis de medio siglo (dito así parece qu'unha é máis vella do qu'é). Pois A Antigua é unha das aldeas de San Tiso, pra min, a máis guapa. Y eso qu'inda m'acordo dos caenllos, das caenllas, dos carreiros e dos regos, e tamén da primeira escola á que fun, con doña Elisa, que m'acordo que lle gustaba muito calcetar e rezar o rosario polas flores de mayo. Arrodiálabamos prá letanía e facíamolle mil falcatrúas porque en vez de dicir «kiryeleison» dicíamos «un automóvil», e nun había maneira de saber cál dos nenos empezaba a chanza. Tamén lle cantábam —cando a tiñamos lonxe, claro—,

*Señora mestra,
cheira qu'apesta,
bóteme fora
que cago na escola,
bóteme axina
que cago na esquina.*

Gamberros e mal enseñados hóboos sempre.

Dábanos no recreo leite de barril, en polvo, e pra merendar unha especie de queixo marelo. A min o leite gustábame, pro o queixo dáballo ó gato, qu'o probe comía pedras se as puidera roer. Esto, polo visto, mandábano os americanos; aquilo del Plan Marshall, qu'a min paréceme que tampouco sacóu a naide de muitos apuros.

Agora ir á Antigua é unha risa. Hai carretera hasta todas as portas, polo medio da Grandela, e polo

Bosque adiante atravesa As Chousas e sigue camín de Solmayor. Cando eu era pequena nun había namáis que carreiros, caenllos e caenllas e algún camín de carro regular; aínda A Caenlla do Inferno, que se chamaba así porque taba todo o ano chea de lamas, que nin os burros a pasaban cando viñan do muín de Piñeiro ou do Randeo, no inverno, porque nosoutros, no brao, íbamos ó de Piagonegro, ó outro lado do río, no concello de Trabada —xa en Galicia—, que nos quedaba mui a mao: pasábam os río por un sitio pouco fondo e chegábam nun suspiro.

Aquelo era todo de labranza, vivíase d'ela, e algo de ganado. Labrar labrábase trigo, algo de centeo, avea, maíz, patacas, nabos, algo de remolacha e, no horto, berzas pró caldo e pros cochos, repolos, algún tomate, algún pimento e pouco máis. O traballo era ben duro, e todo chegaba a pouco porque, polo xeneral, ricos nun había máis ca unhos poucos e, inda así, nun se libraban do arado y o foucín. Eso si, traballábase todo o ano de Dios, cando labrando, cando sachando, cando arrendando, segando, arando, gradando, cuitando, e ademáis había que traer o mulido do monte pra estrar as cortes das vacas e do demáis ganado, levar a leña pró lume e pra cocer o pan, augua prá casa, e tantos labores grandes como pequenos. Ademáis había que cavar o monte pra labrar algo de trigo qu'axudara ó que se collía da



*Roda, roda, fouciños, gadaño, gallada,
da Casa dos Marinos*



Cabozos da Antigua

terra, que nunca chegaba d'un ano pra outro. Esto se as terras eran propias, porque tamén se levaban arrendadas y había que pagar en trigo, en *ferrados* ou en *tegos*, según a cantidá, que —falando sempre en trigo— un ferrado era igual a dous tegos y un tego igual a seis kilos e cuarto.

Falar de todas as cousas d'entonces é algo de máis. Eu quero centrarme hoi nunha cousa sola: o pan.

O pan

O pan é o pan. O de comer. Pro tamén, por extensión, chámasele pan ó trigo: «Hai que labrar o pan», «Vou segar o pan», «Aquela leira dá mui bon pan». Os labores do pan duraban dende outubro a xulio ou agosto. O primeiro era arar a terra que tivera antes co maíz. Arábase co arado de ferro ou de vertedeira, tirado por dúas vacas xuncidas. Ás veces, de paso, aproveitábase pra enterrar nos regos estrume verde —toxos e folgueiras o que máis— pra que fora cocendo e valera pr'abono. Pro case sempre o abono era cuito das cortes das vacas, ou do burro, e dos cortellos dos cochos, dos conexas —se os había— y incluso dos corrales d'orredor das casas. O das pitas, normalmente, gardábase pros hortos. Despois gradábase con unha grade de dentes de ferro, ou de dentes de madeira, según como fora de lixeira ou pesada a terra. Logo deixábase descansar algo e, mentras, desfaciáanse os balocos e mondábanse os torróis, coa axuda do gadaño y, ás

vezes, inda co aixado, ou co rodo; eso dependía da dureza da terra.

Despois, hacia decembre, con bon frío ás veces, empezábase a labrar. Primeiro estendíase o cuito ben estendido, ben igual e ben repartido, que nun é tan fácil como parece. Por encima do cuito somentábase o grao, a voleo, outro arte no qu'había que ter maña y esperiencia, pra nun amontoalo todo ou deixar sitios sin semente. Este trigo viña preparado das casas, contra as plagas. Díciase «lavar o trigo», qu'era eso, lavallo con unha mezcra d'augua y pedra lipez (sulfato de cobre).

Despois viña o traballo da terra: primeiro abríase unha *canle* ou *rego* co arado de pao d'orelleiras, preparado tamén con palla nas orelleiras pra que levantara a terra ben, tirado polas vacas ou por bois, o qu'os tiña. Esta canle nun era máis qu'unha guía prá canle definitiva, que se facía polo mesmo sitio, máis fonda e mellor feita. A unhos 40 cm. repetíase a operación hasta que s'acababa a leira. Así quedaba un *suco* entre dúas canles. Despois había que trollalos.

Trollar era mui pesado e facíase co *trollo* —qu'era unha especie de madeira plana con un mango— e consistía en zarrar o suco ca terra que quedaba polas veiras de forma que tapara o cuito y a semente. O pior eran as cabeceiras. Había que ser ben curioso pra facelas, darlles bon xeito, e rematar como é debido. Trollábase tamén co gadaño e costaba bon caro ás veces: se a terra taba mollada, porque pesaba muito, e tamén porque había que subila das canles pró suco pra que fora abondo pra tapalo, y ademais ún tiña qu'andar de lado pra que



Arado d'orelleiras, de pao, da Casa do Torneiro

Ile coupesen as zocas nas canles e nun desbaratar os sucos. Cántas veces había xente que trollaba de noite, coa luz da lúa de xaneiro, xeado hasta os ollos, e máis teso ca un garabullo.

Despóis o trigo nacía e nun daba máis traballo hasta a sega, a nun ser que tivera muita herba nas canles, porque entonces había que limpalas, segándolas con un focuín pequeno. Esta herba aproveitábase e dábaselle ás vacas.

Pois así nacía, verde, espléndido, qu'as leiras, coa brisa e algo d'imaxinación, parecían talmente as olas do mar. O trigo iba medrando, botaba a espiga, granaba qu'era unha delicia, y aló por xunio empezaba a marelear. Con sorte de que nun o tirara un vendaval ou unha barruzada, medraba dreito e maduraba mui ben.

Así logo chegaba a sega

O tempo da sega era de temer. Traballábase de sol a sol e cando apretaba muito íbase comer e dormir algo a sesta, entre as moscas medio tourondas y os tabaos que chegaban das cortes do ganado.

Segábase o trigo co focuín, que tiña que tar ben afilado e qu'había que picar todos os días. Así que, o primeiro que facían os homes pola mañá era sentarse nun tallo ou no tarreo, coa incre entre as pernas y o martelo na mao dreita. Poñían o fío do focuín encima da cabeza da ingre e dábanlle co martelo de maneira qu'afinase o corte. Despóis repasábase con unha pedra d'afilar e xa taba.

O trigo íbase segando e deixábase atravesado encima das canles ben curioso, pra qu'os que tiñan qu'atalo o tuveran de xeito. Normalmente ataban os homes. Collían un brazado de trigo e atábano con un

puñado do mesmo trigo, algo retorcido pra que sirvira de corda. A primeira medida d'estes atos, os *mollos*, era poñelos xuntos d'oito en oito, co pé pra baixo y as espigas pra riba, formando os *medeiros*. Esto axudaba a qu'o trigo curase.

Poucos días despóis había que poñelo nunhos medeiros máis grandes, os *medeiros de pé*, e se cadra- ba inda se volvía amontoar nas *carrelas*, qu'eran unhos montóis máis grandes que collían o trigo de varios medeiros. Así s'iba recollendo, xuntando cada vez máis os mollos, e cada vez máis cerca unhos d'outros pra que fose menos traballoso cargarlos no carro prá meda da aira. A *aira* era o sitio, case sempre ben cerca da casa, dunde se medaba. As *medas* nun eran nin máis nin menos qu'unhos conos grandes con un pao largo polo medio, orredor do que s'iban poñendo os mollos, co pé pra fora y a espiga pra dentro, ben apretados, defendidos de maneira que, se chovía, nun se mollasen. As medas acababan en pico y era de ver qu'había algunhas tan dreitas e tan ben feitas que parecían peras grandes caídas d'unha pereira xigante.

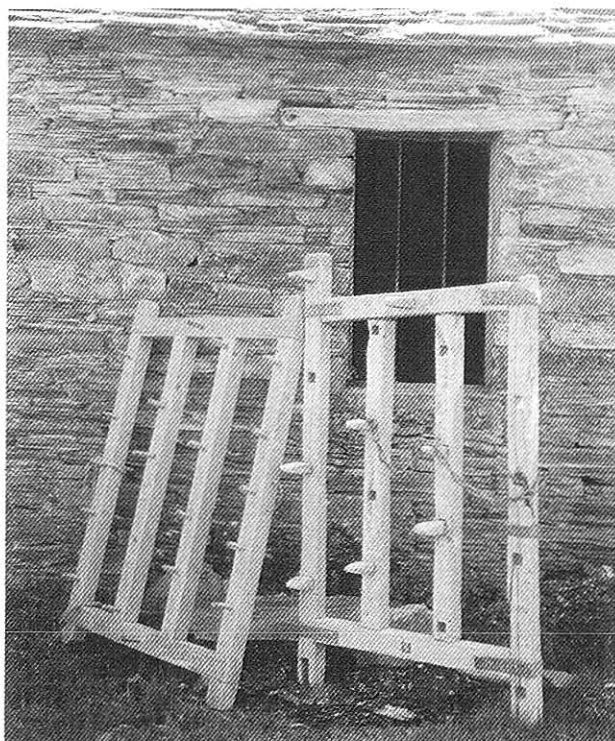
Nun quedaba máis que mallar

As mallas eran traballos comunales dunde s'axudaban unhos veciños ós outros. Xuntábanse unha vez na aira d'un y outra na d'outro. Así, correndo pola aldea, dende un cabo ó outro do lugar, acabábase o traballo do trigo, qu'era o máis pesado.

Eu nun m'acordo de mallar a mao. Eso nun o vivín. Sólo m'acordo das mallas a máquina. Levábanse á aira, tirados polas vacas ou polos bois, o motor, a máquina e a limpadora. O motor, movido por gasoil, levaba unha polea que chegaba hasta a

máquina e movía o tambor polo que se cebaba o trigo. Íbanse baixando os mollos da meda e tirábanse ó pé da máquina pra desatalos. Entonces un home ou unha muller, qu'en cousa de traballo nunca houbo distingos, levantábao pró cebador, empuxábase dentro y o tambor separaba o grao da palla.

A palla caía pra un lado e apartábase pr'atrás co engazo, pra qu'a recolleran con un borto que facía de corda, e levala en feixes hasta o *palleiro*, qu'era o sitio dunde iba a palla nun montón feito de maneira que nun lle entrara a augua. O palleiro taba algo asegurado cas *chombas*, unhas lousas que tiñan un furado pra poder atalas con un alambre ou con cordas feitas de palla, e que rodeaban o palleiro d'un lado ó outro, como se foran tirantes.



Casa dos Marinos. Grades: a esquerda de dentes de ferro; a dereita de dentes de madeira

Polo outro lado caía o grao cheo d'arganas pra unhas cestas a propósito. Este trigo levábase pra muxega da máquina de limpar. Esta era ben grande y había que movela a mao con unha manivela: era un traballo duro y había que ter boa forza. O armatoste tiña unhas palas que, ó movelas ca manivela, botaban aire hacia unhas cribas que tamén se movían a xeito e que deixaban caer o grao por unha canaleta ás cestas, xa medio limpo, e listo pra levar ó cabozo, dunde acababa de curar.

O cabozo taba preparado d'antes porque, como as duelas taban separadas, zarrábanse con palla pra qu'o grao nun caera pra fora. O cabozo tamén taba protexido dos ratos polas *rateiras*, unhas lousas postas horizontales en cada pé, polas qu'os ratos nun podían subir.

Nun había ningún desperdicio, todo tiña proveito; "reutilizar", "reciclar", dicen agora, que parece qu'o

inventaron de pouco. O grao, pró cabozo; a palla, pró palleiro, pra darlle ó ganado; y as arganas, pra cuito. Ó último de todo, pr'aproveitar ben o grao, bariábase a aira con escobas de xesta ou de queirotas.

Esquencéume contar que, cando se medaban os mollos, os nenos recollíamos as espigas que quedaban polo tarreo, non tanto porque aumentara muito a colleita, senón máis ben pra que nos afixéramos a aforrar todo, e aproveitar todo, que todo viña ben, e mui poucos fain un muito, e unhos cuantos puñados tiñan pra un bolo.

Cando pasaba unha temporada, a máquina de limpar volví dar outra volta de vecín en vecín, e limpábase o trigo por segunda vez. Baixábase do cabozo, botábase outra vez na muxega, limpábase e levábase pras *buchas*, qu'eran unhos arcóis mui grandes de madeira de carballo ou de castañoiro. D'aquí pra diante xa nun quedaba máis que levalo ó moín, moelo, traer a fariña y o farelo pra casa, e facer o pan. Nosoutros levábamolo ó muín de Piñeiro, nas Veigas, ou ó de Piagonegro, e tamén m'acordo qu'o levábamós á Ferraría, a Abres. Todos eles, nun sendo o do Randeo, movíanse por augua de regos grandes ou de ríos pequenos qu'iban todos dar ó Eo.

Enfornando

Cando chegaba a hora de facer o pan, había que ter boa leña na casa pra roxar o forno. Era leña de toxo, ou de xesta ou do que fora, que dera bon lume e qentara ben o forno pra que cocera o pan. Miña mai poñía a fariña na artesa, botáballe augua algo quente —a medida sabíaa ela—, sal y o formento. O formento gardábase d'unhas veces pra outras, era todo natural, un pedazo de masa qu'acababa olindo mui ácido e qu'ás veces prestábase d'unhos veciños pra outros. Amasaba hasta qu'ela sabía que taba lista pra poñela nos *masoiros* a espelir. Os masoiros eran unhos concos mui grandes de madeira, feitos ó torno. Dentro poñíase a masa, acabadiña d'amasar, ca súa fariña pra que nun pegara, y apartábase das correntes e do frío hasta qu'espelía. Entretanto, roxábase o forno. Entre unha cousa y outra, taba todo listo pra enfornar. Entoncez íbanse collendo os bolos dos masoiros, xa ben espelidos, poñíanse nuna *pala* y enfornábanse dentro, despóis de limpalo ben de muchicas e de cinza con unha escoba de basarios. Zarrábase a porta do forno e deixábase cocer, con cuidado de que nun queimase y s'apedrara todo.

Era unha festa. Era unha festa con muito traballo, pro o día que se cocía había sempre algunha lambioada, empanada de toucín e chourizo, a rapela, e tamén miña mai, ás veces, facíanos a meu irmao y a min un *maragato* —un muñeco de pan—, muitas veces por quitarnos de diante, tan pesados nos poñíamos. Despóis repartíamolo procurando levar cada ún o mellor.

Esto é todo. Nun o escribo pra que naide aprenda —agora estas cousas naide as aprende—; escribo pra que nun esquenza. 