

OS MUIÑOS DE AUGA



"QUIXERA SE MUIÑEIRO
PARA ENFOULAR DE FARÍÑA.
¡ LEVARÍA BRANCA A PUCHA,
NON COBRARÍA A MAQUÍA!"

ACEAS OU MUIÑOS DE AUGA

Este traballo foi presentado como complemento do anterior: “ O meu muíño”. Os alumnos/as tiñan a opción de escoller entre “o río do meu pobo” ou “ os muíños de auga”. Como se pode observar, esta última parte está pensada para aqueles/as que non teñen muíño de auga nos seus pobos, polo que farán unha labor de búsqueda de información en libros, enciclopedias e internet, así mesmo, que como labor práctico de todo o que vimos, a utilidade principal do muíño, é moer... Por iso, un punto do noso traballo foi a “ historia do pan”, facendo referencia a todo o proceso do pan.

OBXECTIVOS

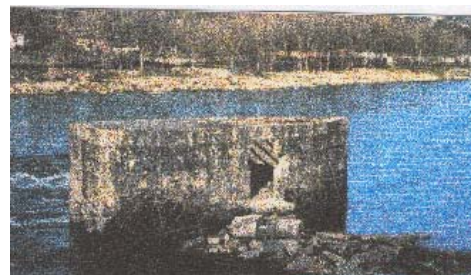
- Esperta- la curiosidade por coñece-lo entorno.
- Valorar e respectar as construcións populares.
- Revivir costumes dos nosos pais/nais e avós.
- Aprender a buscar información en distintas fontes.
- Aprender a manexa-la información.
- Adquisición de hábitos lecto-escritores.

OS MUIÑOS EN GALICIA

Os primeiros muíños encontrados en Galicia datan do Neolítico e son muíños de man, chans, onde se moían os grans fregando unha pedra contra outra. En época romana utilizáronse os muíños circulares de man que na Alta Idade Media aumentaron en tamaño e pasaron a ser movidos por auga.

OS MUIÑOS DE RÍO

O muíño é unha máquina que utiliza a forza da auga para moe-lo gran. Para iso move dúas grandes pedras e no medio o gran; estas grandes pedras son capaces de converte-lo gran en fariña, sexa de centeo, trigo ou millo.



Os muíños de río presentan dous tipos fundamentais: os de rodicio coa roda motriz horizontal, que son os máis antigos e abundantes e os de bruia coa roda motriz vertical, que son máis recentes e que se coñecen co nome de aceas.

Un muíño de rodicio horizontal consiste no seguinte:
A forza da auga que entra polo rego move o rodicio, o chocar coas penlas, que son as que reciben o impulso da

auga, que roza co penedo e a pedra. Como o gran de trigo ou centeo ou millo baixa pola moxega remata triturado entre as pedras. A zona do muíño onde vai o rodicio chámase inferno, realmente é por onde sae a auga a gran presión e choca coas penlas do rodicio, facendo xirar deste xeito a moa, que é onde se tritura en realidade. A peza de atrás é para deixar pasar máis ou menos auga, ou tapar simplemente. O freo levanta máis ou menos a pedra do penedo podendo moer máis fino ou baixándoo de todo e impedirlle que xire. O tarabelo salta sobre a pedra e fai vibrala cornizuela para que vaia deixando cae-lo gran. Os muíños teñen mecanismos para detectar cando se termina o gran, incluso tamén para levanta-la pedra para arranxala, cando se pon lisa.

O río recóllese nunha presa, logo desvíase por un rego ata o tanque por onde a auga penetra con forza no muíño para move-lo rodicio e normalmente ten un quebradoiro para desviar outra vez a auga o río.



O INFERNO DO MUÍÑO: lugar onde está situada a roda que move todo o muíño, a peza de atrás é para deixar pasar máis ou menos auga. Ou para tapar simplemente.

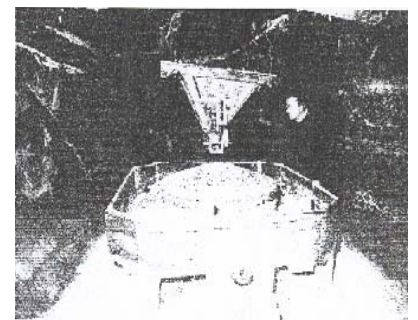


Unha **muiñada** era unha antiga xuntanza festiva de mozos e mozas en torno os muíños, mentres se esperaba pola vez para moer.

Unha noite no muíño
Unha noite non é nada
Unha semaniña enteira
Esa si é muiñada.

O muíño do meu pai
Eu ben lle sei o tempero:
Cando está alta, baixalo
Cando está baixo, erguelo.

O **freno** levanta mais ou menos a pedra do penedo podendo moer máis baixándoo de todo e impedirlle que xire. O tarabelo salta sobre a pedra e a cornizuela para que vaia deixando cae-lo gran.

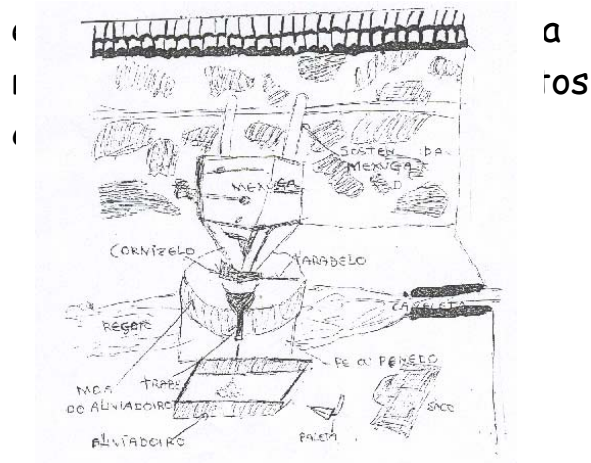


*Muíño de millo do Castiñeiro no río Brull en Quins, Melón.
(Fotografía de Jose A. López).*

O MUÍÑO DA TRONCA

Este muíño está situado no río de PUGA, no lugar chamado a Tronca. É de rodicio, que son os máis vellos, como di a miña avoa.

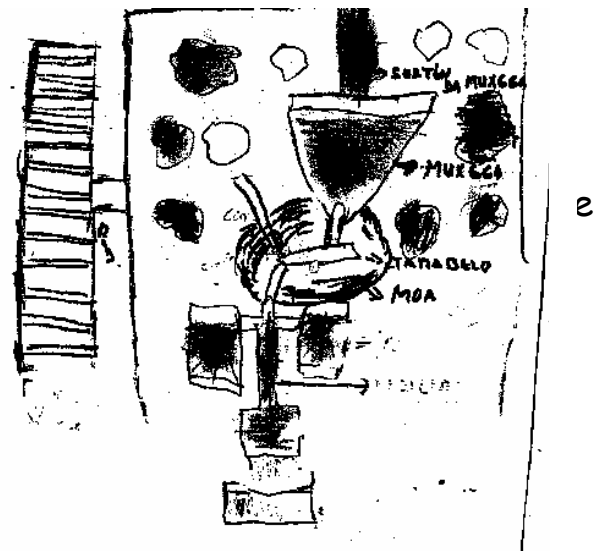
Desde fai uns anos xa non se moe nel. O seu estado actual é bastante malo... pódese dicir que



O MUÍÑO DE SAN FIZ

O muíño de san Fiz está situado na Tabona, no río da poza. É un muíño bastante grande. As paredes son de pedra e cun teito cuberto de tela.

O seu estado actual é bastante ruidoso. Comezan a derrubarse as paredes e no tellado xa se

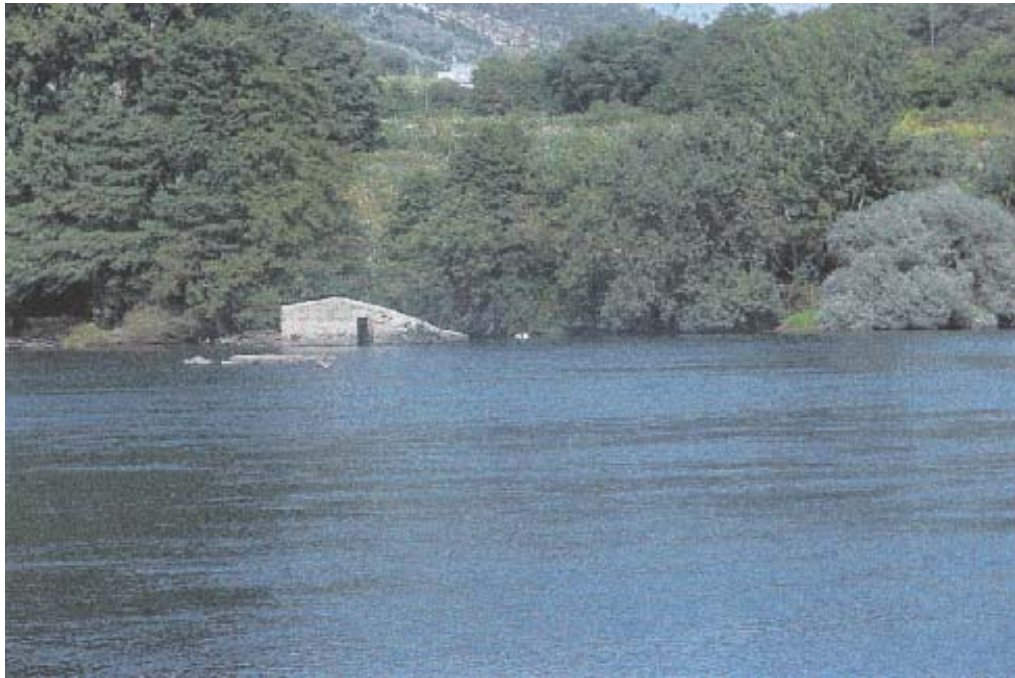


AS ACEAS DE ALONGOS

En Alongos temos varios muíños construídos no río Miño chamados aceas. Estes muíños construíronse no río pensando en aproveitar as correntes de auga que se canalizaban ata o muíño por muros de pedra chamados cachóns, alí movían unha especie de noria, que a súa vez facía xirar dúas rodas de pedra moi grandes que eran as que movían o millo e o centeo.



As aceas deixáronse de empregar en 1965 ca chegada da electricidades a meirande parte dos pobos de Galicia. Estes muíños empregaron por primeira vez a enerxía hidráulica para fins empresariais, xa que os donos das mesmas cobraban por moer o gran.



No ano 2000 unha das aceas foi destruída por unha riada, e agora mesmo so se pode ver a base e os ferros da estrutura, como se pode comprobar na foto superior.

A MIÑA ACEA

SITUACIÓN: en Freixendo, no río Miño.



SITUACIÓN DO MUÍÑO: só queda a estrutura exterior.



DESCRIPCIÓN do lugar: na beira máis próxima hai un campo, terreos de millo, patacas, etc, e un rego onde se levaban as tripas e que se empregaba para regar.



A bisavoa chamaba ó muiñeiro e cruzaba en barca, esperaba a que lle moera. O muiñeiro cobraba en fariña.



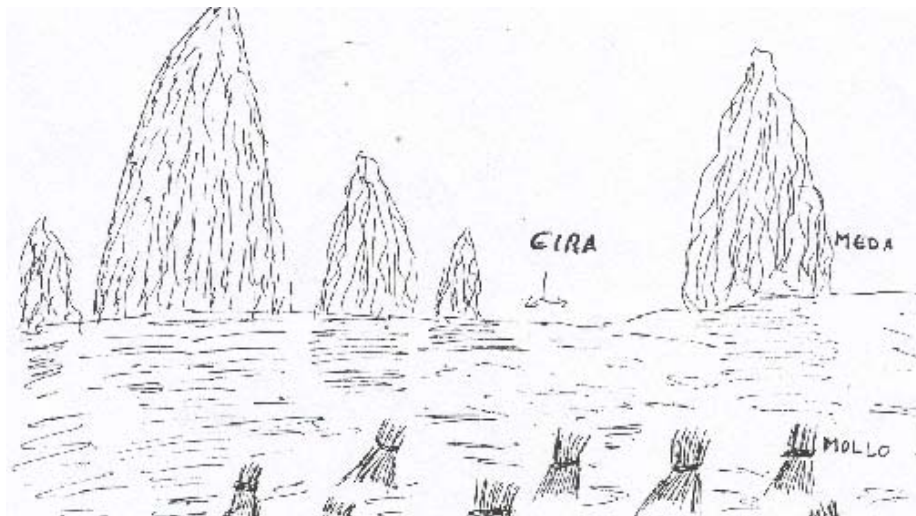
A MALLA

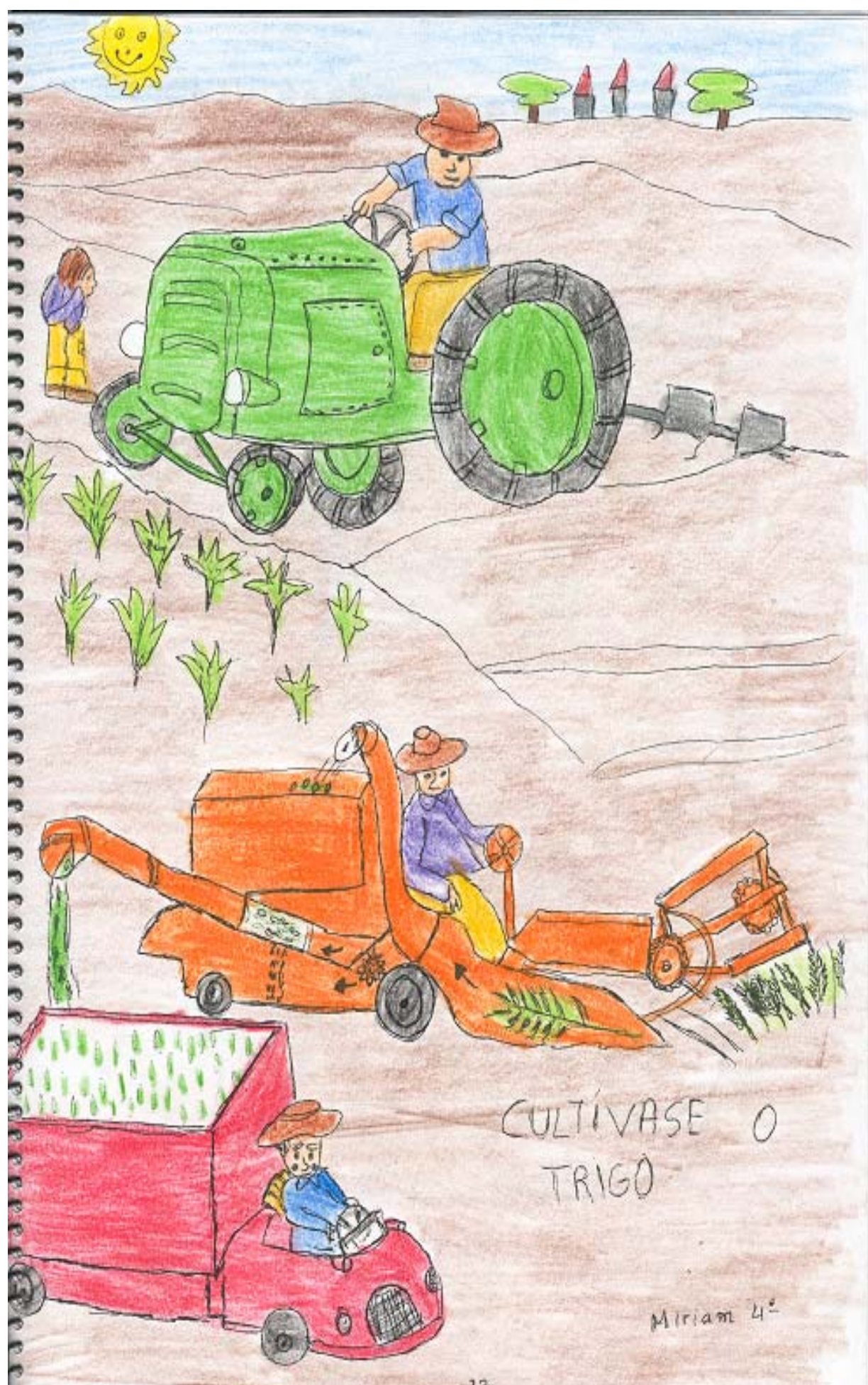
Fai uns aniños, como din os meus avós, a malla era unha das tarefas máis importantes e máis traballosas do ano. Era o acontecemento no que a xente do pobo se xuntaban para axudarse uns ós outros nesta dura laboura.

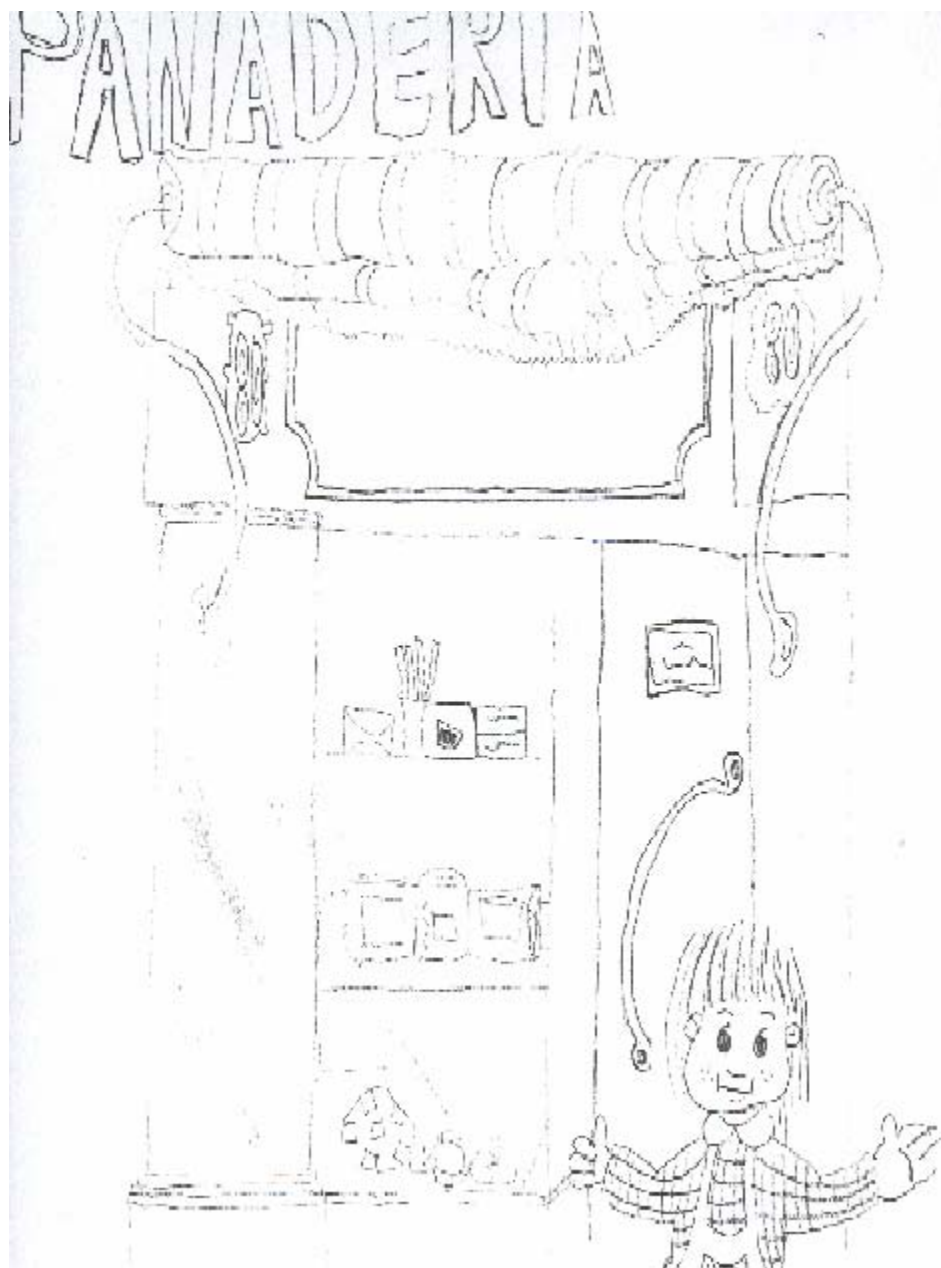
Antigamente empregábase un mallo co que se golpeaba o trigo ou o centeo, á vez que cantaban cancións ó ritmo dos golpes.

As mallas facíanse nun lugar chamado eira, que podía ser particular ou normalmente comunitario... ¡Era bonito ver as medas e os palleiros nas eiras!

Na malla, cada persoa tiña asignada unha tarefa concreta, tal como os que botaban os mollos de meda embaixo, os que carrexaban a palla cara ó palleiro, os que arrodaban o gran por debaixo da máquina de mallar, o palleiro, que facía o palleiro... ¡Que grandes artistas!



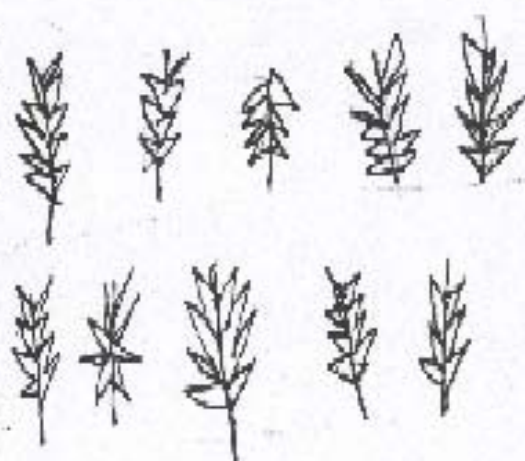




HISTÓRIA DO PÃO



NACE O TRIGO



CANDO ESTÁ GRANDE
DE CORTASE

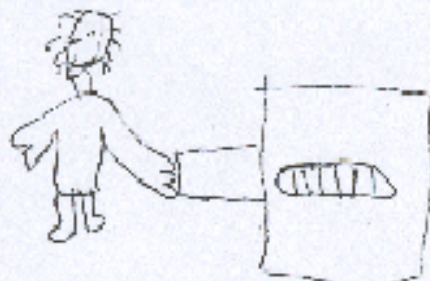


MÓSE O
TRIGO



LÉVASE A PANE E VÉNDESE

NA PADARIA ELABORASE
O PÃO. O PADREIRO QUENTA
O FORNO E PÕE A MASSA COZER

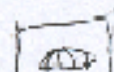


② O PÃO, SAÍ DA TIGELHA
DO FENHO E DO
MILHO PORO HÁ QUE
SEMENTEIRO NAS LETRAS
E CULTIVALO.

③ CANDO ESTÁ MOS
MEDRADO E MADURO
SEGASSE...



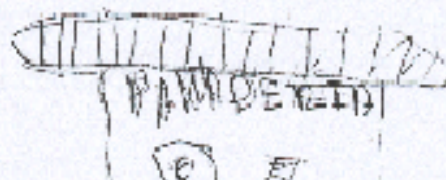
A FARINHA LEVASE O
FORNO E AMASSASE
PARA FAZER O PÃO.



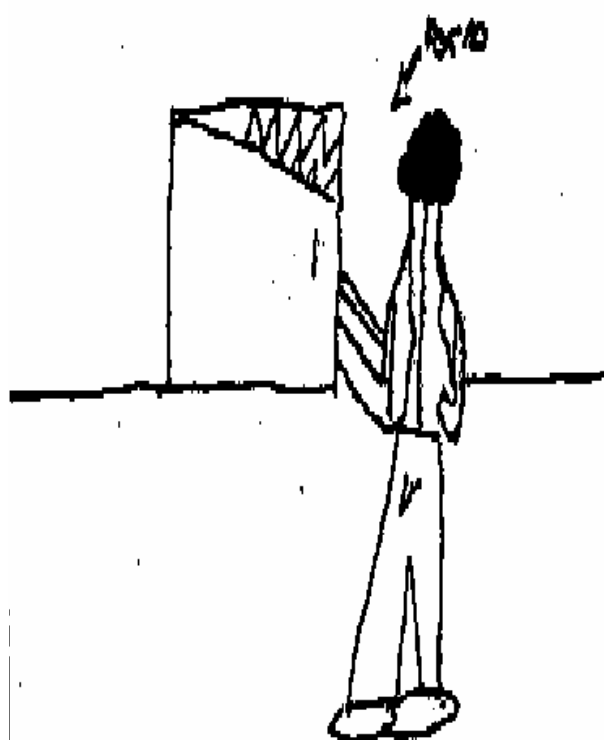
④ DESPOIS LEVASE
O MILHO PARA
CONSEGUIR A FARINHA



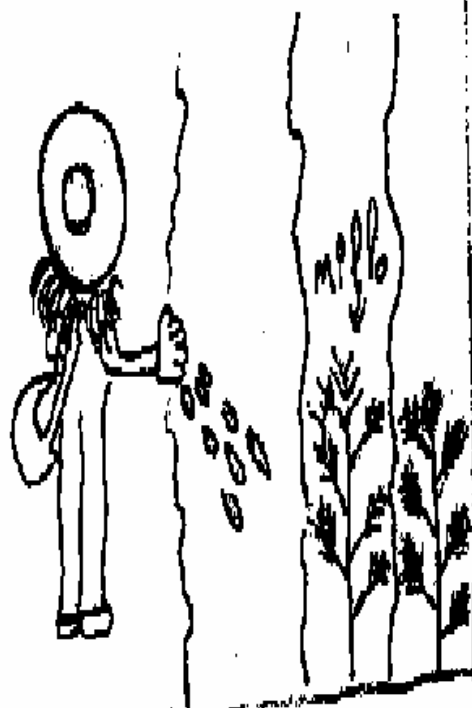
O MACHADO FAZ NA
PADARIA.



1) O PANADEIRO AVENTA O PAN
NO FORNO



2) O PAN SAÍ DO MÓLLO
CENTEO, E TRIGO.

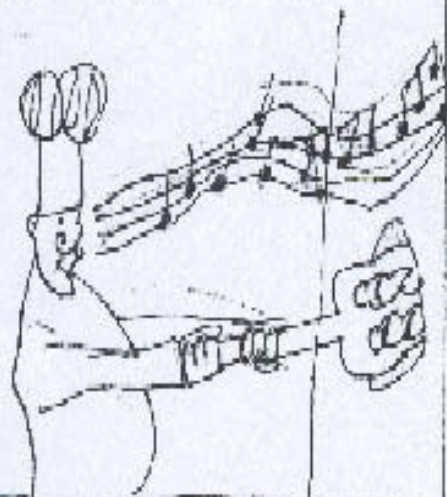


3) CANDO ESTÁ MOI MEDRADO E
MADURO, SÉGASE...

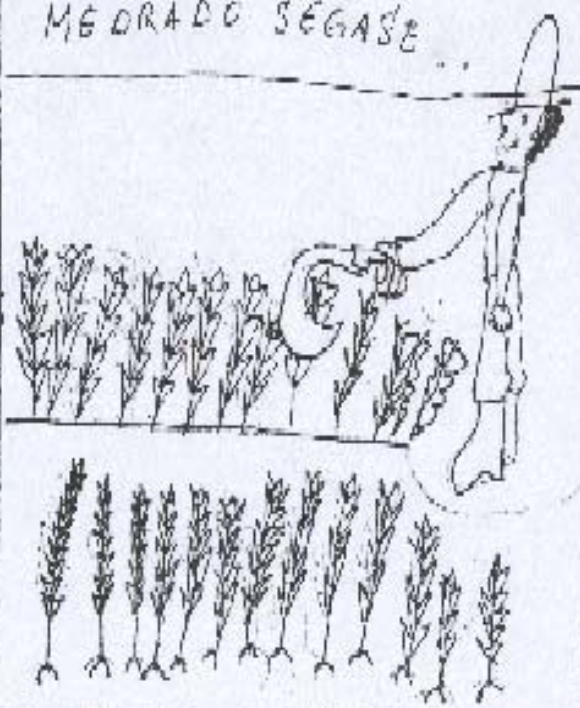
4) DESPOIS LEVASE O MÓLLO
PARA CONSEGUIR A FARINHA



O PANADÉIRO QUENTA O
Forno E PON A
MASA A COZER



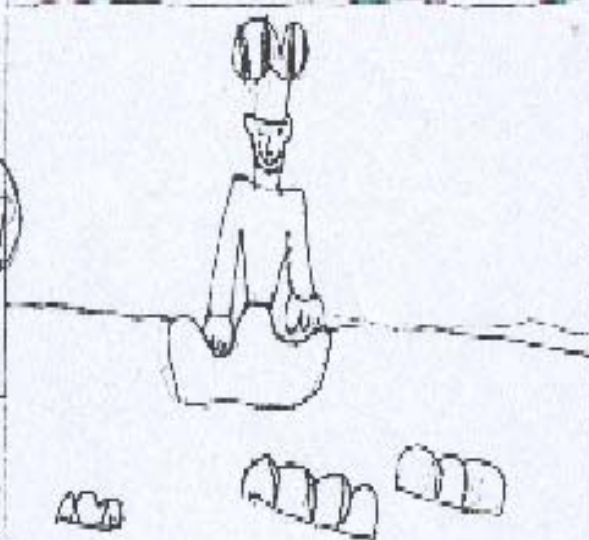
CANDO ESTÁ MOI
MEDRADO SÉGASE...



E LÉ VASE O MÚLTO
PARA CONSEGUIR FARINHA



A FARINHA AMASSASE
E DÁSELE FORMA O
PÃO...



E COMPRAMO O PÃO... E POR FIM COMO DISCUL-

O PAN. A PALLA E O GRAN

No proceso de elaboración do pan utilízanse diferentes cereais, pero os máis importantes foron o millo e o centeo. O millo e o centeo, xunto coas castañas, as patacas, o touciño, os grelos ou verdura, foron a base da mantenza de moita xente.

O pan facíase con millo ou con centeo; de feito o centeo chamábaselle pan, pero tamén se facía, en menor porción con trigo.

O centeo seiturábase e na malla facíase a separación do gran.

A malla ten lugar na eira. As eiras construíanse en lugares aireados e soleados e podían ser de forma circular ou cuadrangular. Poden ser de laxes de granito, de lousas, de pedras naturais ou de terra. Nestas, últimas, antes de mallar, empregábase bosta con auga, de xeito que o espacio quedaba cuberto. Con esta mestura, deixase secar ata que estea ben dura. A esta operación denominábase “ facer a eira”. As eiras poden ser de propiedade privada ou comunais. Neste último caso, os veciños úsanas seguindo unha orde establecida, case sempre inalterable.

A malle é un dos bos exemplos de cooperación (sistemas de axuda) no mundo rural. Trátase dun labor, de que todas as casas con malla, precisan unhas das outras; pois é un labor de moita xente.

Polo mes de agosta, unha vez seiturado o centeo, fanse os mollos e con eles as medas ou pedais. Ó mediodía, cando máis quente o sol, para que o gran se solte ben da da espiga, comeza a malla.

Desfánse as medas, lévanse os mollos ás eiras e os homes, en dúas ringleiras, comezan a bater os mallos, avanzando uns e retrocedendo outros, compasadamente, acompañados de

cantos. Mallada a eirada, vírana para bater nos mollos que quedaron debaixo. Durante todo o tempo, as mulleres, manteñan unha sabena ou saba, para que o gran non salte fóra. Faise un descanso para xantar.

Xa mallado o centeo, as mulleres apañan a palla en colmeiros. A palla queda tronzada, xúntase en mollados/as, e o gran vaise varrendo coas coañeiras cara unha morea.

Son tamén as mulleres as que erguen o centeo, ou avéntano cun pandeiro, e despois peneirase para que os grans queden todos limpos.

A malla debe rematar cunha boa comida; para todos/as é unha ocasión de festa.

Xa hai moito tempo que a malla tradicional desapareceu, pero coas máquinas malladoras, se aínda quedan nalgún pobo, tamén se fai necesaria a colaboración entre veciños.