

CULTURA TRADICIONAL GALEGA

Por Noelia Veiga Sanjuán

Índice

1. Datos
2. Traballos agrícolas
3. Traballos gandeiros
4. Lendas
5. Xogos
6. Elaboración do pan
7. Romarías
8. Festas

Datos

Localización

Monfero é un [municipio](#) de [España](#), na [provincia de A Coruña](#), [comunidade autónoma](#) de [Galicia](#). Pertence a Comarca do [Eume](#) e está situado dentro do parque natural das Fragas do Eume.

Informantes

Os informantes son Margarita e Antonio.

Relación de parentesco

A relación de parentesco que hai e que son os meus avós

Traballos agrícolas

Plantación de patacas

As patacas plántase no mes de Abril. O procedemento pra plantalas é:

Primeiro árase a terra logo procédese á plantación de patacas. Facían un rego as vacas có arado e despois botábase o esterco por enriba das patacas é cortábase a semente da pataca e por último botábase o abono e cerrábase o rego có arado e as vacas.

Recollíanse no mes de setembro coa axuda dos veciños. Recollíanse a man có raño e có arado. As patacas gardábanse no alpendre. O rematar de recollelas patacas facíase unha comida ou unha cea entre todos os veciños.

Recollida do maínzo

O maínzo plantábase no mes de Maio. O procedemento pra plantalo era:

Facíase un rego botábase o esterco, logo sementábase o maínzo que era a semente sobrance do ano pasado. Despois sachábase a man cun sacho. Logo cerrábase o rego có arado. Cando levantaba dez centímetros sachábase pra medrar. Cando levantaba vinte centímetros amontoábase e desmestábase. Despois cortábase o cenceno pra darlle de comer as vacas.

No mes de novembro recollíase e amontoábase, gardábase no pallar e pola noite xuntábanse os veciños e o esfolaban e por último o gardaban no hórreo pra secar.

Sega do trigo, centeo e avea

Pra planta-lo trigo, centeo e avea primeiro traballábase a terra. A sementeira era no mes de decembro. Botábase o esterco, sementábase a boleo e despois facíase un rego co arado de pau.

No mes de xullo segábase con fouciñas logo amarrábase en moios e facíase unha meda que é unha morea de palla pra que non se molle a sega e pra que seque ben. Logo transportábase pra casa nun carro de vacas.

Xuntábase todo e facíase unha meda despois procedíase a malla xuntábanse tódolos veciños e ían de casa en casa mallando.

A malla consistía en darlle golpes con dos paus unidos por unha cadea, un máis largo co outro. E no chan adoitábase poñer unhas sabas pra recoller o sega logo xuntábase a sega e botábase nunha cesta e despois collíase unha criba pra limpar a sega ao vento pra sacarlle os cachos de palla e despois gardábase en sacos e o metían nos hórreos e logo coa palla facían un palleiro e botábase ao gando.

No hórreo e onde gardaban a colleita de todo o ano

(Agardamos poder reproducir as imaxes moi pronto)

Este é o arado de pau antigo có que se traballaba as terra.

(Agardamos poder reproducir as imaxes moi pronto)

O muíño que servía pra moer o trigo, o maínzo e a avea.

(Agardamos poder reproducir as imaxes moi pronto)

Traballos gandeiros

A matanza do porco

A matanza do porco comeza en febreiro que e cando se compra o porco nunha feira pra alimentalo todo o ano e que será cebado ata finais de ano, cando se realiza o sacrificio.

Durante o ano ao porco alimentábase a través de verduras, patacas, fariña de maínzo, cebada, castañas, belotas e desfeitos do fogar. Unha vez que o porco alcanza o tamaño desexado realizase a matanza que será polo mes de novembro ou decembro.

O porco matábano no banco que era de madeira, alargado de catro patas. Cando se desexaba matar o porco chamábase o matachín que era a persoa que dedicábase a matalos. O podían matar de dúas formas diferentes dependendo do matachín. O colocaban encima do banco e podíanlle cravar o coitelo pola gorxa ou pola costela dependendo do matachín. Tamén viñan os veciños axudar a matalo.

A sangue do porco aproveitábase pra facer filloas e morcilla.

Despois realizábase o “chamuscado” que se facía a base de palla de centeo. Unha vez chamuscado o animal afeitábaselle o pelo cun coitelo.

Deseguido abríase o porco pola barriga pra quitarlle as tripas, o fígado, o corazón, etcétera. Despois procedíase a quitarlle a graxa ás tripas e as lavaban no río e as escocían e as salgaban.

O porco o colgaban dunha viga e deixábano doce horas arrefriando para podelo despezar. Despois de doce horas, despezábano e salgábano. Despois deixábase a carne en sal uns quince días ou tres semanas, deixábano nun baño de cemento, ao cabo dese tempo a carne levantábana e desalgábana un pouco e colgábana na lareira pra deixala secar e despois durante o ano íase cortando anaco a anaco pra comela.

Ao remate da matanza os veciños que ían axudar quedábanse na casa onde se mataba o porco. Alí celebraban a matanza do porco ceando e despois xogaban as cartas ou o dominó ata as altas horas da noite.

Gandería

Pola mañá o gandeiro a primeira hora, vai muxir as vacas primeiro lávalle o ubre e despois se moxen as vacas coa man botaban a leite nunha canada que era un cacharro redondo cunha asa e un picho pra baleirar o leite nuns pucheiros que eran uns envases redondos de barro. Se había becerros poñíamos coa nai pra que mamaran. As vacas dábanselles de comer herba, palla e canas de maínzo e logo dábanlle un caldo con fariña e verzas. Logo de muxilas, botábanas a pacer ían pra o monte e ía o gandeiro con elas, ao mediodía volvían pra casa a comer e logo pola tarde volvíanse a levar a pacer e ao anoitecer traíanas pra corte e volvían facelo mesmo que pola mañá.

Fabricación do queixo

O queixo facíase coa leite da vaca. Cando se muxía a vaca collían a leite e botábanlle auga de callar. Logo, deixábase dúas horas nunha pota ata que estivera temperado. Unha vez callado o leite facíase o queixo. Botábase nun cacharro de barro coa man pouco a pouco apertando o leite callado e así íase facendo o queixo ao final o quitábanlle o molde e poñían unha cinta branca e despois o poñían nunha táboa pra curar unha vez curado levábano a vender a feira o a praza.

Rapa das ovellas

As ovellas rapábanse cunhas tesoiras, despois lavábana, botábanlle auga fervendo e despois lavábana no río despois poñíaa a secar nunha silveira logo escarpeábana, deseguido cardábana cunhas cardas que é unha táboa con ganchos de arames unha vez cardada póñanas en rocas que era un pau cunha roda e logo fiaban pra facer o fío cun fuso despois torcíana cunha parafusa pra facer calcetíns.

(Agardamos poder reproducir as imaxes moi pronto)

Este era o carro co que se transportaba as cousas

Lendas

A Santa Compañía

A santa compañía contase que antigamente pola noite cando a xente viña de traballar polos camiños e non había luz. A xente vía luces movéndose lonxe, entón pensaban que era a Santa Compañía e collían medo. Pero despois co paso dos anos deduciron que eran persoas con lanternas alumeando os camiños. E cando contaban contos que xa había alumeados nos camiños ríanse de cando pensaban que as persoas con lanternas lles parecía que era a Santa Compañía.

Tres cans

A lenda di que eran tres cans que ían saltando un enriba do outro. Os cans ían polas noites polo camiño das igrexas e ían botando fume pola boca e cando vías os cans quería dicir que ia morrer un veciño.

Xogos

Chapa

Consistía en que tiñas que facer uns cadros no chan cos números do un ao oito.

Tirabas unha pedra por orde dos números. No número que estaba a pedra non o podías pisar tampouco podías pisar as raias e se o pisabas pasaba pra o seguinte turno e volvías repetir e así ata que acabaras de botar a pedra en todos os números e despois volvías empezar o revés.

Billarda

A billarda xogábase así:

Collías un pau duns vinte centímetros e despois collías outro pau duns setenta centímetros. O máis pequeno o poñían no chan e co pau grande golpeabas o pequeno e tiñas que alcanzar uns metros e gañaba o que máis metros alcanzaba.

As bolas

As bolas xogábase así:

As bolas facíanse de barro. Facías un raia no chan e a certa distancia facías un burato e tiñas que tirar dende a raia ata o burato e o que máis quedaba cerca do burato ou que a bola se metera dentro era o primeiro en tirar e tiña que darlle un golpe aos demais e volver a colarse no burato pra eliminar aos contrarios.

Elaboración do pan

Primeiro facíase o fermento con fariña, auga e sal e deixábase uns días a fermentar e logo duns días quentábase auga nunha pota e despois botábase a fariña nunha artesa de madeira, botábase a auga e o fermento na fariña amasábase todo ben, despois deixábase levedar dúas horas e logo as bolas facíanse nunha pá e deseguido metíase no forno coa pá.

Previamente quentábase o forno con leña pra facer o pan.

(Agardamos poder reproducir as imaxes moi pronto)

Este era o forno antigo onde facíase o pan

Romarías

Romaría Virxe da Cela

A romaría Virxe da Cela é o primeiro domingo do mes de Xullo. Antigamente se ía andando e as mulleres levaban a comida nunha cesta e a levaban encima da cabeza.

A romaría empezaba pola mañá ían primeiro a misa e despois a procesión. Logo da procesión eran as pezas da saída misa e despois toda a familia ía comer á sombra dun castaño e a media tarde había festa ata as doce da noite. Logo volvíase a pé pra as casas.

(Agardamos poder reproducir as imaxes moi pronto)

Aquí é onde se fai a romaría da Virxe da Cela.

Festas

Unha festa que se facía era cando fiaban o liño despois de fialo, facían unha cea que era leite fervendo con pan. Logo de cear viñan os gaiteros, os homes e as mulleres poñían unhas zocas e bailaban toda a noite.