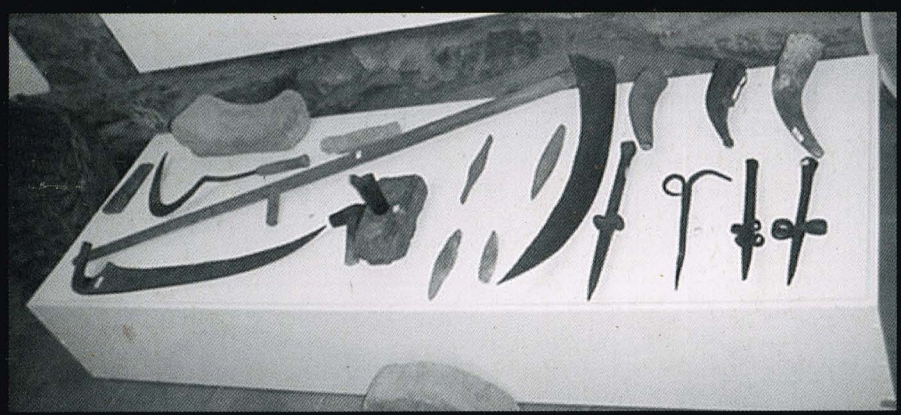
CENTRO ETNOGRÁFICO DE TERRA DE MONTES

Guía Didáctica



Texto, deseño e debuxos: Alfredo González Ruibal.
Coa colaboración de Milagrosa Ruibal Rodríguez, Dionisio Pereira e Lola Varela.
Fotografía de portada: Virxilio Viéitez.
Esta publicación foi subvencionada pola Consellería de Educación e Ordenación Universitaria, Dirección Xeral de Política Lingüística.

CENTRO ETNOGRÁFICO DE TERRA DE MONTES.

Índice.

1. ¿Qué é o Centro Etnográfico?.....2
2. A Terra de Montes.....3
3. A sociedade campesiña.....4
4. O traballo das mulleres: o tecido.....5
5. O traballo dos homes.....8
6. A subsistencia.....12
   A agricultura.
   A elaboración dos alimentos.
7. Os espacios da casa.....15
   Entre o privado e o público: a cociña.
   A vida privada: a alcoba.
8. A relixión.....17
9. O fin da cultura tradicional: a emigración.....18
10. Proposta de actividades.....19
11. Orientacións bibliográficas.....20

¿Qué é o Centro Etnográfico?

O Centro Etnográfico é unha iniciativa de carácter privado que busca a preservación da cultura tradicional da comarca, mediante a recollida, documentación e exposición da cultura material dos campesiños da zona antes da chegada da modernidade. O Centro Etnográfico posúe tamén unha colección de documentos do século XIX e XX que nos informan sobre a vida da xente (partixas, testamentos, contratos de compraventa, bulas, estampas, etc.). Pola súa fraxilidade non se expoñen ao público. O Centro ten, asemade, unha biblioteca especializada na Terra de Montes e na etnografía en xeral. Paralelamente, e en conxunción coa Asociación Ecoloxista e Cultural "Verbo Xido", o CETMo loita activamente pola protección do patrimonio cultural e natural da comarca.

Cómo usar esta guía.

Este caderno posúe información básica sobre os contidos do CETMo. Está pensado para que os profesores conten con elementos suficientes para explicar o CETMo aos seus alumnos e xerar actividades didácticas. Non obstante, tamén poden utilizar o texto directamente os alumnos de 14 anos en adiante.

Conceptos: Etnografía. Etnoloxía. Antropoloxía.

-A *etnografía* é a observación e descrición dos distintos aspectos dunha cultura (os apaches, os zulúes ou os tuaregs, por exemplo) ou dun grupo humano (unha casta da India ou os chamáns dunha sociedade). A etnografía non estudia só grupos "primitivos", nin do Terceiro Mundo. Os etnógrafos hoxendía tamén analizan, entre outras cousas, aos executivos dunha fábrica, aos hinchas dun equipo de fútbol e mesmo aos compoñentes dun grupo mafioso. Os etnógrafos estudan case sempre culturas vivas. A cultura tradicional galega esmoreceu a partir dos anos 70 do século XX e hoxendía é básicamente un feito histórico. Non obstante, como os representantes desa cultura aínda están vivos e pódenos falar de como vivían antes da chegada da modernidade, é pertinente usar o termo "etnografía" para referírmonos ao estudo da cultura galega premoderna. Non obstante, pódense utilizar tamén os conceptos de "historia do mundo agrario" ou "historia das sociedades campesinas" para falar da sociedade de Galicia antes dos anos 70.

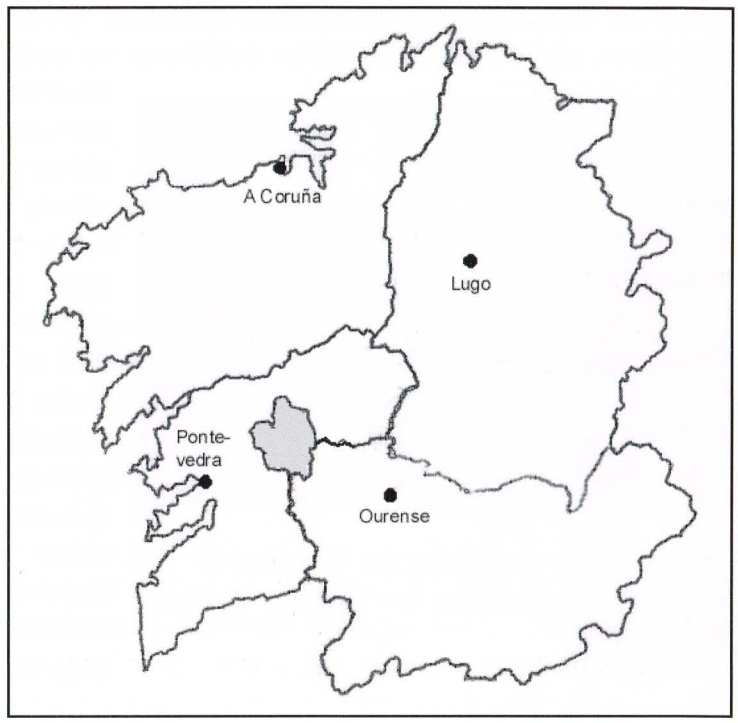
-A *etnoloxía* e a *antropoloxía* son a mesma cousa. Ambas disciplinas teñen como campo de estudo a cultura humana en todas as súas manifestacións. Ao contrario que a etnografía, a antropoloxía non se basea no estudo concreto dunha cultura ou dun aspecto desta, senón que analiza cuestións máis xerais (como a política, o parentesco, a relixión, etc.). A antropoloxía ou etnoloxía fundaméntanse na comparación, para o cal recurren a traballos monográficos: as etnografías.

-Unha rama da antropoloxía é a *antropoloxía das técnicas*. Esta disciplina dedícase ao estudo do que se chama a cultura material. A cultura material é todo o tanxible dunha cultura: non son simplemente obxectos ou casas, senón tamén tatuaxes, danzas ou a elaboración de alimentos. A cultura material infórmanos de moitas cousas: sobre a organización social, a economía, a ideoloxía ou a forma que ten a xente de experimentar e construir o mundo que a arrodea.

A Terra de Montes.

Galicia está dividida en comarcas desde polo menos a Alta Idade Media. A comarca de Terra de Montes aparece menzoada por primeira vez no século VI d.C., na época dos suevos. O seu nome explícase pola súa ubicación no medio da Dorsal Galega -unha serie de serras que atravesan Galicia desde o sur até o norte.

A Terra de Montes ocupa unha superficie duns 200 quilómetros cadrados. Fórmana sobre todo os concellos de Forcarei e Cerdedo (Pontevedra) e o de Beariz (Ourense). Además, colle parte dos concellos de Cotobade, Lalín, A Estrada e A Lama (Pontevedra) e do Irixo (Ourense).



Ubicación da Terra de Montes en Galicia.

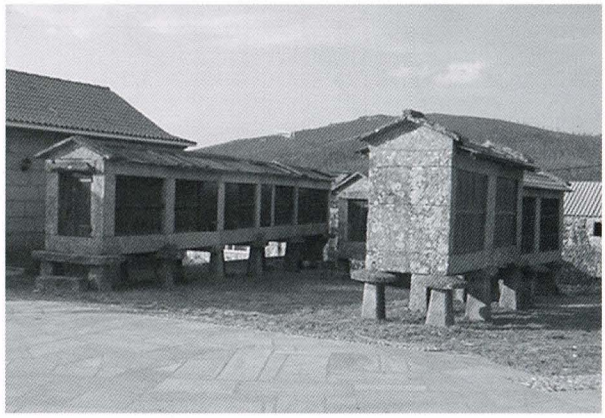
As características xeográficas, naturais e históricas das comarcas determinan a súa identidade cultural ao longo dos séculos. Este é o caso tamén de Terra de Montes. A áspera xeografía non facilitou nunca cultivos intensivos e rendibles, frente a outras terras veciñas, como as Rías Baixas ou o val do Ulla. Os terrenos da zona son máis aptos para a gandeiría (vacas e ovellas). Os ríos na Terra de Montes son además pequenos e pouco caudalosos, como corresponde a unha zona montañosa: non obstante, nacen aquí algúns dos ríos máis importantes da provincia de Pontevedra: o Umia, o Lérez e o Oitavén. O carácter afastado e abrupto da rexión favoreceu a preservación de fragas de árbores autóctonas (sobre todo carballos) até hai ben pouco, mentres noutras áreas os eucaliptos e os piñeiros destruían a paisaxe tradicional.

As actividades desenvolvidas polos habitantes da Terra de Montes colaboraron a crear unha identidade moi particular na zona. Así sucede, por exemplo, coa enorme relevancia que tiveron, máis aló incluso de Galicia, os artesáns da pedra: os canteiros. Outras artesanías, como a elaboración da cera, déronlle tamén un carácter diferencial á comarca.

Certos fenómenos históricos contribuiron a crear unha peculiar cohesión cultural. Así sucedeu co papel do mosteiro de Acibeiro (Forcarei), desde o século XII, por exemplo, ou os xuíces merinos, que rexiron a comarca primeiro desde o Castelo de Montes (Presqueiras) e, tras a súa destrucción polos Irmandiños, a fins do século XV, dende Soutelo. Igualmente importantes para a integración comarcal foron as feiras: Soutelo (Forcarei) e Doade (Beariz) cóntanse entre as máis importantes. A xente de lugares as veces distantes tiñan nestes eventos a oportunidade de se coñecer, intercambiar información e mesmo emparentarse.

A sociedade campesiña.

As sociedades campesiñas fórmanas comunidades rurais, cun forte vencello á terra, que viven dentro de formacións estatais. Nestas comunidades existe unha forte ética colectiva e igualitaria, que queda de manifesto na importancia que teñen as festas, os traballos comunitarios ou os lazos de parentesco. Festas, feiras e traballos favorecen o reforzamento da identidade colectiva da aldea, que é primeiro elemento de referencia da xente, seguido pola parroquia e máis a comarca. En Galicia existen determinadas propiedades, además, que non posúen unha titularidade individual: os camiños, algúns muíños e determinadas parcelas de monte pertencen a todos os veciños dun determinado lugar. Éstes podense beneficiar da propiedade colectiva -poden apañar leña ou toxo, moer, usar os camiños-, pero a cambio deben colaborar na súa mantenza. Na Terra de Montes, como noutros sitios de Galicia, existía mesmo gando comunitario, que debía vixiar unha familia da aldea por quendas. A ética comunitaria, entre outras cousas, impón unha arquitectura igualitaria: ben que haxa diferencias económicas entre os veciños, as casas teñen todas unha apariencia máis ou menos igual. As diferencias sociais dentro da aldea non son tan marcadas como nas vilas ou cidades. Nas aldeas atopamos a un extremo da pirámide social aos labregos ricos, con moitas terras, gando e o que se chama unha casa grande ou forte, e ao outro extremo estarían os cambotes e caseiros, sen terras nin gando. Estes viven adoito a xornal doutros campesiños máis ricos e do comunal.



Nas sociedades campesiñas son frecuentes os espacios de uso colectivo: eira e hórreos de Pedre (Cerdedo)

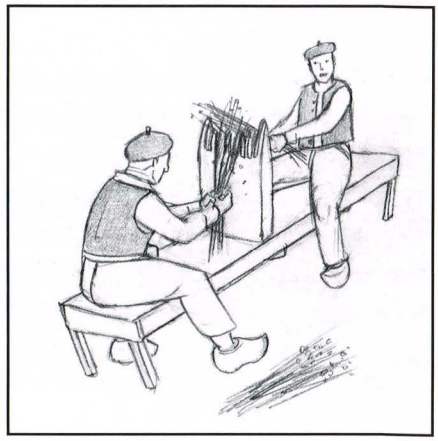
A base económica das sociedades campesiñas é, naturalmente, de tipo agropecuario, é dicir, gandeira e agrícola. En moitos sentidos, os labregos e a paisaxe campesiña agraria de Galicia non mudaron abondo desde a Baixa Idade Media até os anos 50 do século XX. Na paisaxe galega en xeral predomina o minifundio, é dicer, os campos de pequenas dimensións. Isto é especialmente claro na Terra de Montes, onde a media da superficie dos campos é de 0,3 hectáreas. Polo xeral, a xente tiña dúas ou tres vacas, cinco ou seis ovellas, un par de porcos e unha ducia de galiñas. Ben que se introduciron novos cultivos, como a pataca e o millo, a economía foi de subsistencia até hai moi pouco tempo: cada familia cultivaba o que lle era necesario para sobrevivir. A maior parte dos productos -desde os alimentos, até a roupa ou as ferramentas- obtíñanse dentro do ámbito da aldea, a parroquia ou a comarca. Poucas cousas viñan de fora, como o sal, o aceite ou o azúcar. Na Terra de Montes tamén se importaba a cerámica para cociñar, porque non existían oleiros na zona.

Desde o punto de vista relixioso, na Terra de Montes como noutras bisbarras galegas, a fe cristiá víase claramente mesturada con elementos de carácter pagán. Elementos precristiáns son a Santa Compaña, ritos mediciñais como a espinela, e as protección simbólicas contra meigas e mal de ollo.

O traballo das mulleres: o tecido.

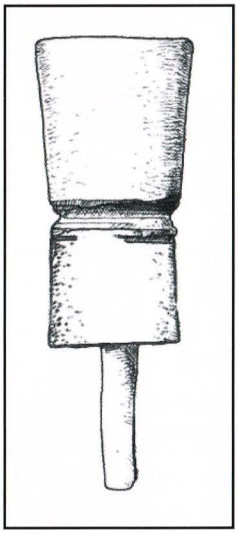
As mulleres eran probablemente quenes máis traballaban dentro da familia campesiña galega: non só participaban nas tarefas agrarias como os homes, senón que además tiñan que se encargar da casa das tarefas vencelladas ao ámbito doméstico (o coidado dos nenos, a preparación do alimento, etc.). Se ben a maior parte das artesanías estaban nas mans dos homes, a fabricación de tecidos e roupa entraba no eido feminino. O proceso do tecido, como veremos, é moi complexo.

Na Terra de Montes tecíase sobre todo liño, e en menor medida lá. Algunhas ferramentas tíñaas todo o mundo na súa casa e outras atopábanse só en determinados lugares: en todas as familias fiábase, pero só nalgunhas había unha tecedeira que soubese manexar o tear para fabricar tecidos -camisas, lenzos ou farrapos-. Na Terra de Montes tiñan moita sona as tecedeiras da zona de Zobra e A Trigueira, na marxe entre os concellos de Lalín e Forcarei. As mulleres de Trasdomonte (Forcarei), camiñaban varios quilómetros através do monte para chegar á Trigueira cos meados de liño para tecer.



O traballo co ripo.

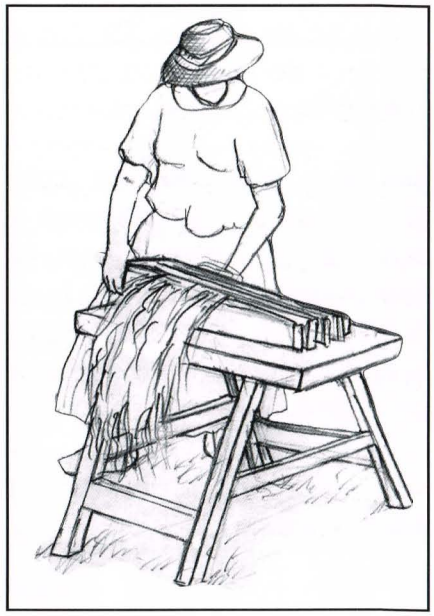
O liño prántase aos comezos de maio e recóllese en agosto. Unha vez seiturado pásase polo **ripo** para desprender a semente da fibra. Coa semente elabórase aceite de liñaza. O ripado faise nun banco de madeira cunha especie de peite no medio. Esta era a única parte do proceso na que participaban os homes.



Maza do liño feita cun eixo de carro.

Despóis do ripado lévase a fibra a empozar nun regato. Aquí se separa a fibra da parte leñosa da pranta.

Pasado un tempo sácase da auga e pásase á **maza**. Ésta consiste en golpear o liño cun mazo de madeira contra unha pedra plana (o mazadoiro do liño), que adoitaba estar ás portas das casas. Tamén pódese empregar a gramadeira, chamada na nosa zona **setespadelas**. Moitas veces é preciso meter outra volta o liño no río porque non ficou branco dabondo. Tras isto, frégase ben forte para que perda a parte dura que aínda lle quedou tras a maza e gárdase no palleiro até finais de ano.



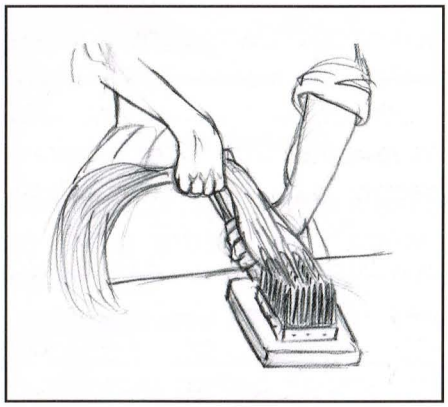
O setespadelas.

Chégalle entón o intre do espadelado. Esta actividade faise cunha **espadela**, unha especie de coitela de madeira de carballo, que se golpea contra unha peza con forma de T -o **espadeleiro**. Os espadeleiros son unha das poucas pezas da cultura material galega que se atopan en ocasións decoradas. No espadelado sepáranse as fibras boas das malas ("tomentos"). Coas malas fanse teas bastas. A porción de liño espadelado chámase "estriga".

A aseda é o paso seguinte. A finalidade é separar o liño da estopa. Para isto compre pasar as estrigas por unha especie de peite de púas de ferro chamado **restrelo**. Despois disto, o liño xa está preparado para transformarse en fío. A porción de liño listo para a fía chámase "meada".

No fiado emprégase a **roca** e o **fuso**: colócase a meada na roca e vanse collendo e retorcendo as fibras que se prenden do fuso, que se fai xirar. A porción de liño fiado que queda no fuso chámase "mazaroca". Para fiar a lá utilizábanse fusos máis grandes e pesados. A fía podíase facer en calquera momento ou lugar. Sen embargo, as mozas adoitaban reunirse polas noites a fiar xuntas (fiadeiras), o que daba ocasión á festa. Istas fiadeiras, ben que nelas participasen homes, permitían o reforzamento da solidariedade entre as mulleres.

O material fiado ponse no **sarillo** para facer madeixas ("marañas"). O sarillo é unha aspa vertical que se move cunha manivela (veo). As marañas hainas que lavar, secar e cocer con xabrón e cinzas para que queden de cor branca. Xa brancas lévanse a **debandoira**, para facer nobelos. A debandoira aseméllase moito ao sarillo, pero ten a aspa horizontal. Algúns trebellos eran ao mesmo tempo debandoira e sarillo: chegaba con mover a parte superior do pau e poñelo vertical ou horizontal.



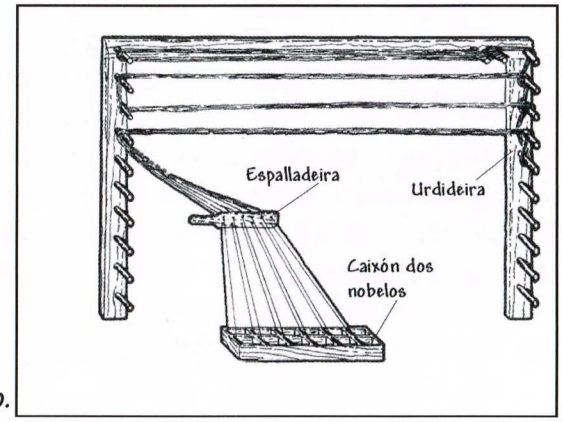
A aseda.

Cos nobelos, ao cabo, pódese pasar ao tecido. Hai que empezar por colocar os fíos nunha urdime, para o cal póñense os nobelos no caixón dos nobelos e lévase o seu fío cunha *espalladeira* (unha sorte de culler con buratos) á *urdideira*, que é un marco grande de madeira no que se vai enrolando o fío. O fío urdido lévase ao tear a xeito de cadea.

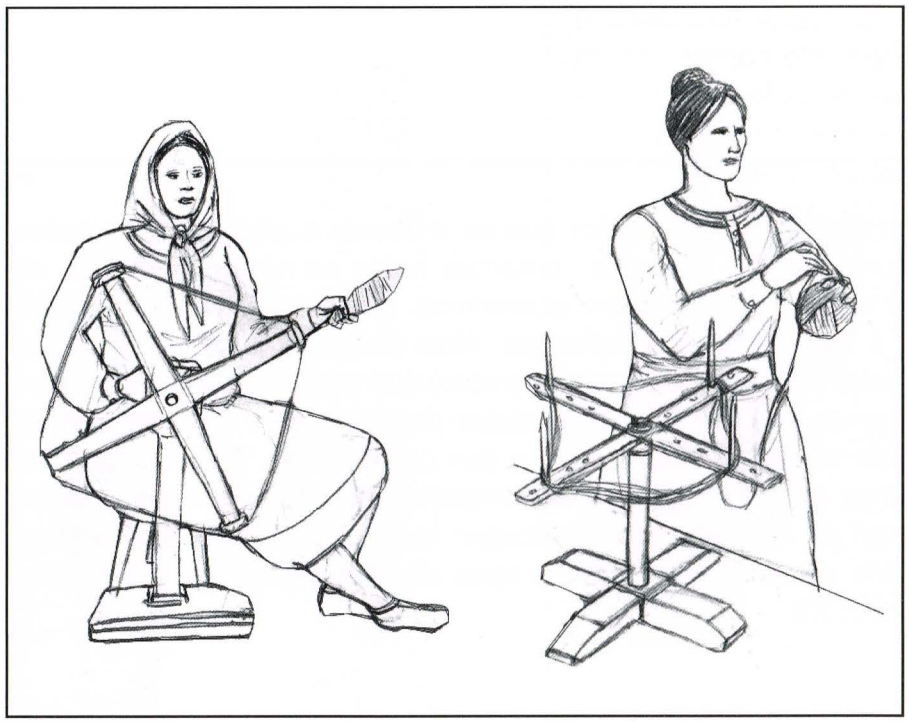
O **tear** é un artefacto moi complexo, composto de diferentes partes: o *orgo do liño*, que é

O espadelado.

O fiado.



O urdido segundo Xaquín Lorenzo.



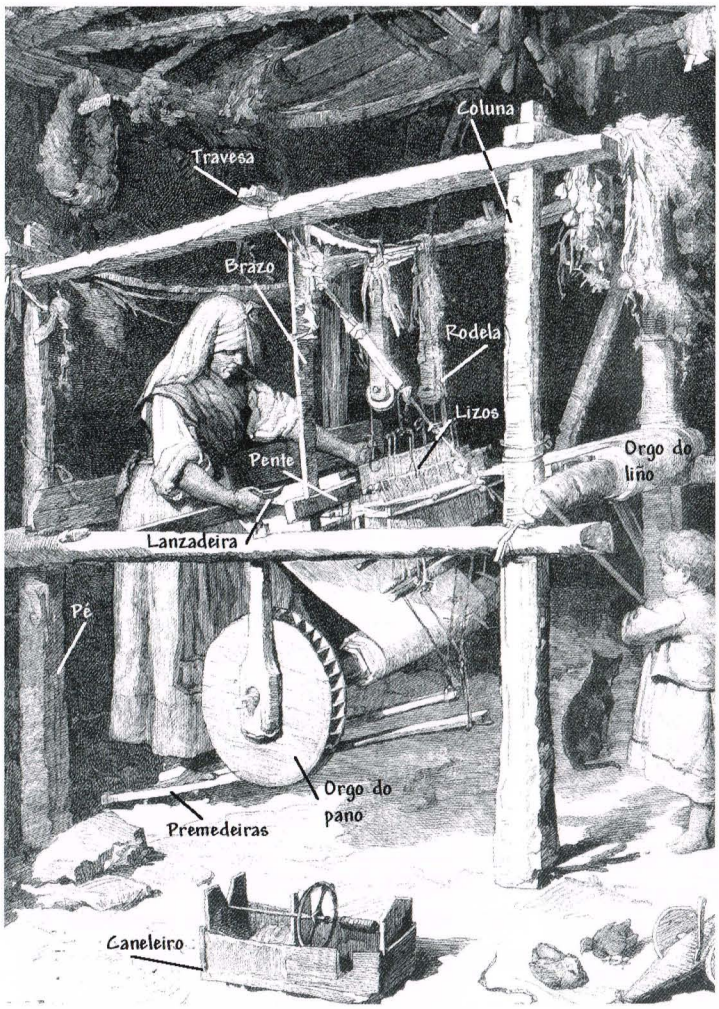
O sarillo (esquerda) e a debandoira (dereita).

onde se enrola o fío, o *orgo do pano*, onde vai a tea que se vai tecendo, o *pente*, que é a peza que move a tecedeira, adiante e atrás, para facer a trama da tea, etc. O tear que se expón no Centro Etnográfico é de meados do século XIX. As distintas pezas se desbastaron cunha aixola, en troques de con cepillos de carpinteiro.

Unha peza moi importante é a **lanzadeira**, onde se engancha o fío que se vai tecer. O fío colócase nas lanzadeiras por medio dun **caneleiro**: trebello composto por unha grande roda de madeira que enrola o fío nun trozo de cana (de aí o nome), que vai suxeito nunha peza de ferro.

Dos teares saían distintos tipos de teas. Os tecidos lisos utilizábanse para facer roupa (camisas, calzóns, enaguas, saias). Coa tea máis basta fabricábanse sacos. Os tecidos decorados, bastante máis complexos, facíanse cos sistemas chamados de *repaso* ou *levante*. Con estas técnicas elaborábanse máis que nada cobertores, de lá, liño ou farrapos.

Ás veces as teas decorábanse con flocos, que se facían por separado nos **teares dos flocos**, que eran pequenos caixóns de madeira, dotados dunha táboa vertical con rañuras e ocos e un pequeno orgo para enrolar o fío.



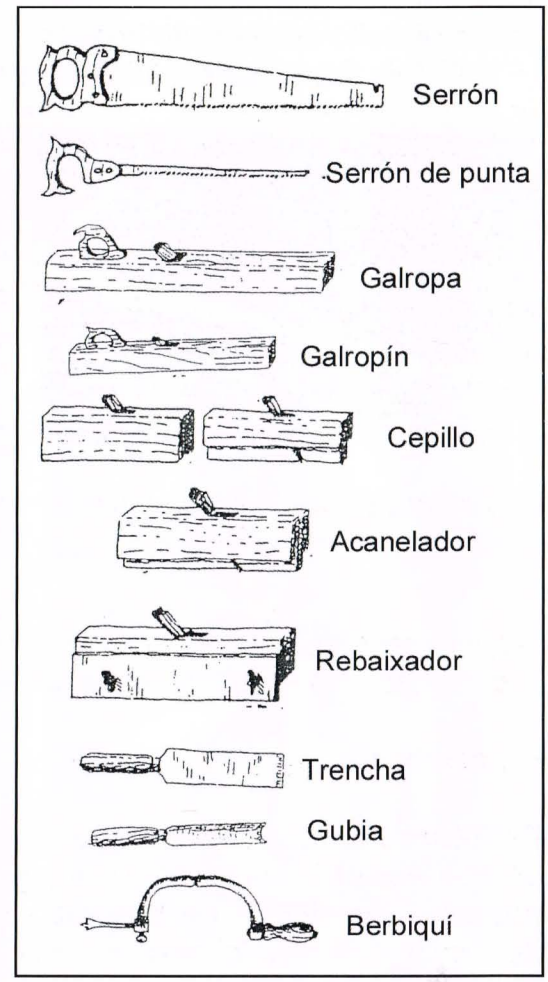
O tear e as súas partes. Ilustración de finais do século XIX recollida por Rodríguez Calviño e Sáenz-Chas.

O traballo dos homes.

Os homes desempeñaban traballos máis variados que as mulleres e, polo xeral, dotados dun maior prestixio na comunidade. En todas as comarcas había un número suficinte de artesáns como para permitir a súa independencia económica: todas contaban con carpinteiros, zoqueiros, ferreiros e ferradores, por exemplo. Non obstante, existían artesáns especializados (oleiros, picheleiros ou cereiros, por exemplo) que só se atopaban en determinadas zonas. Por outra banda, oficios máis extendidos podían contar con artífices de especial sona en determinada comarca: este é o caso dos canteiros de Terra de Montes. A maior parte dos campesiños eran capaces de desempeñar distintos traballos (carpintería, cantería) e poucos eran os artesáns que dedicaban todo ou a maior parte do seu tempo a un oficio. No CETMo pódense ver distintos tipos de artesanías comúns na bisbarra até os anos 70 do século XX.

Os serranchíns.

Nunha comarca tan abondosa en fragas mestas como a Terra de Montes, o traballo de serranchín estaba ben extendido. Como outros oficios, o de preparar a madeira (para leña ou para elaborar artesanías) practicábase máis que por xente especializada, por todo aquel que tiña necesidade da materia prima en cuestión -os canteiros para facer casas, os carpinteiros ou zoqueiros para facer soles e zocos-, aínda que, por suposto, había quen gañaba a vida con él, polo xeral de xeito itinerante. Os trebellos característicos deste oficio son as serras e os machados. O **machado** empregábase para descascar o tronco da árbore, antes de proceder a laminalo. Serras hainas de distinto tamaño e función: a **serra de aire** é a de maiores dimensións. Se utilizaba para torar grandes árbores e facer táboas de gran tamaño, como as travesas da vía do tren ou os pavimentos das casas. O **tronzador** era a serra que se utilizaba para cortar as árbores, unha vez que se marcara o sitio co machado. A **serra portuguesa**, que ía enganchada nun marco de madeira, empregábase para facer táboas.



As principais ferramentas dos carpinteiros, segundo as deixou debuxadas o grande etnógrafo galego Xaquín Lorenzo.

Os carpinteiros.

Eran uns dos artesáns máis habituais nas aldeas. Podíanse atopar distintas especialidades: os *fragueiros* facían carros; os *cubeiros,* bocois; os *de armar*, teitos, etc. Nalgúns sitios había artesáns especializados en facer exclusivamente arados de pau. O máis normal, sen embargo, era que o carpinteiro da aldea fixese un pouco de todo.

Además, moita xente tiña un banco de carpinteiro e ferramentas na súa casa para pequenos traballos. O banco era a peza básica do equipo de carpinteiro: sobre o banco levábanse a cabo todas as tarefas da madeira. Para cortar os blocos de madeira e as táboas, o carpinteiro empregaba o **serrón** e o **serrón de punta**, este último para cousas máis delicadas. As táboas endereitábanse coa **galropa**, e despois arranxábanse as beiras co **galropín**. Para os detalles de adornos empregábase o **cepillo**, o **acanelador** e o **rebaixador**. Para facer molduras empregábanse os **cepillos de moldurar**. A **trencha**, a **gubia** e o **berbiquí** permitían facer buratos e incisións na madeira. Os carpinteiros facían, entre outras cousas, camas, berces, leitos, escanos, xugos e arados.

Neno con zocos a medio facer. Fotografía de Ruth Anderson (cara 1920).

Os zoqueiros e zapateiros.

Os zoqueiros estaban especializados no calzado de madeira: as **zocas**. Para facer zocas usábanse blocos de madeira axeitados que se desbastaban cun **machado** pequeno e se cortaban coas **coitelas**. Despois dábaselles forma coa **aixola**. O interior da peza baleirábase con **gubias** e **llergas**. Para isto, o bloco xa con forma suxeitábase nun cabalete de madeira coñecido como *burro*. Ás veces as zocas ían decoradas con incisións feitas coa gubia, xeralmente con motivos vexetais e xeométricos.

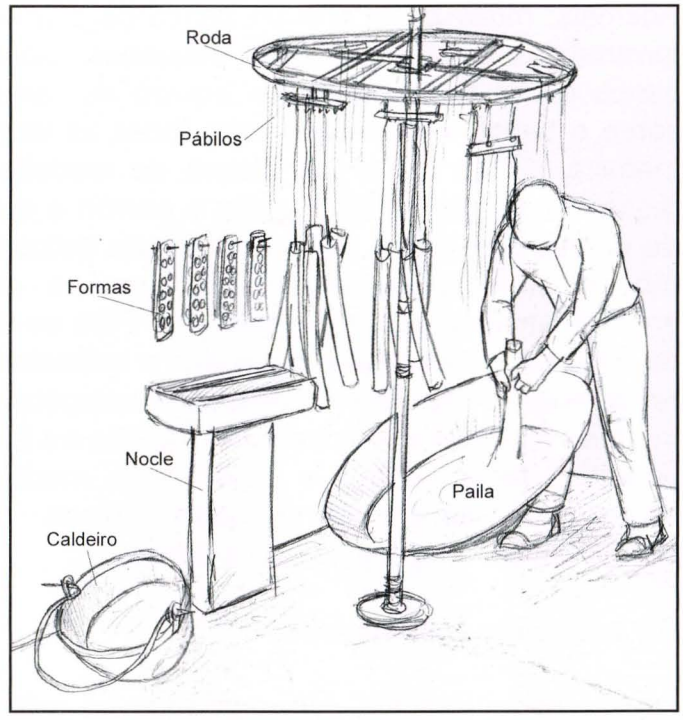
Unha muller con zocas, nunha fotografía da estadounidense Ruth Anderson.

Os zapateiros eran os encargados de facer **zocos**, un tipo de calzado que ten a base de madeira (o pau) e o resto de coiro. Para facer o pau utilizábase tamén o machado e a aixola, máis unha ferramenta con dentes chamada **ferro de cavar o pau**. O coiro había que rebrandecelo: para isto empregábase un grande seixo rolado e pequenas pedriñas pulidas coas que se batía o pedazo de coiro que se ía empregar no calzado. Os buratos facíanse con pequenos **trados** ou coa **troquesa**, unha sorte de alicates. O coiro cósese coas **subelas**, compostas por un mango de pau e un ferro afiado, como un punzón. Para traballar nos zocos, éstes colócanse nunha especie de trípode de ferro chamado **bigornia**.

Os cereiros.

Este é un oficio que ven de vello na Terra de Montes. No século XVIII xa se sinala a súa enorme relevancia na comarca, especialmente na freguesía de Dúas Igrexas. Aínda hoxe, nos arredores de Forcarei continúa a traballar un cereiro. Existen dous tipos fundamentais de cereiros: os que fabrican exvotos e os que elaboran velas. Os exvotos son unhas figuriñas que se prometen aos santos a cambio dunha curación. Representan polo tanto partes do corpo humano, pero tamén animais (unha vaca, un porco). As figuriñas fanse cun molde no que se verque a cera quente. Os cereiros que fabrican velas adican a súa pro-

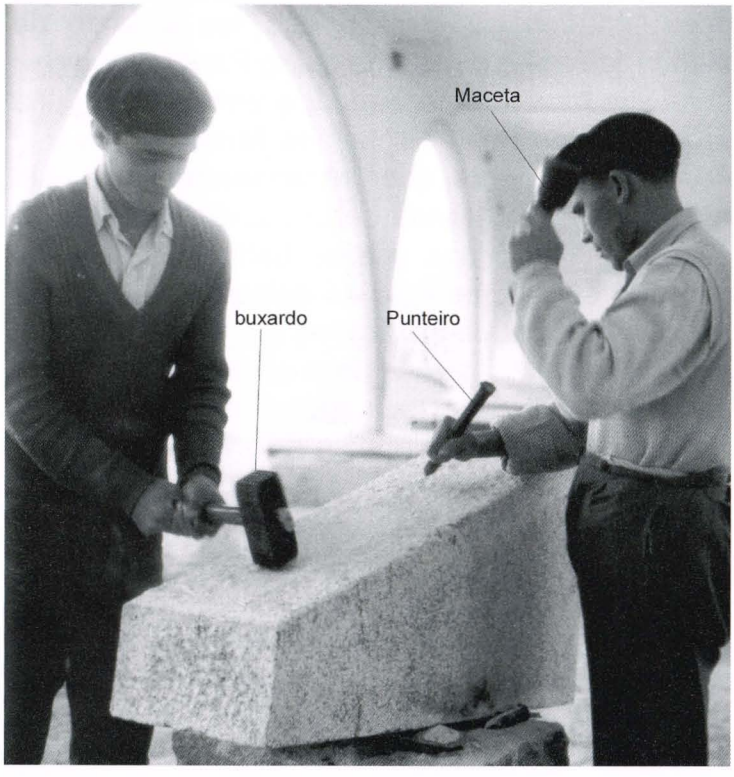
ducción tanto aos usos litúrxicos como domésticos. Para os primeiros son as velas de maiores dimensións, que se soían facer enteiramente a man. Para as pequenas velas que se utilizan na casa empregábanse formas metálicas: unhas plaquiñas de ferro con buratos a medida. Os cereiros fundían a cera nun **caldeiro** de cobre, despóis pasaban a cera quente a un recipiente grande e cónico, chamado **paila**. Aí mergullábanse os **pábilos** das velas máis grandes e dábaselles forma, despois deixábanse colgando da **roda** para secar. A cera podíase verquer tamén nun **nocle**, para facer as velas máis pequenas, de uso doméstico.



O obradoiro do cereiro.

Os canteiros e outros oficios da construcción.

Sen dúbida é esta a artesanía que deu máis sona á Terra de Montes alén das súas fronteiras. Os artesáns da pedra viaxaron por boa parte de Europa desde a Idade Media ofrecendo as súas habilidades e, a partir de finais do século XIX, tamén por América. Aos canteiros débeselles a fabricación de casas, pontes, igrexas e pazos. En realidade, poderíamos falar de todo un grupo de artesáns que teñen como tarefa a construcción do espacio habitado: albaneis, telladores, colmeiros, camiñeiros, pedreiros e carpinteiros de armar son oficios moi relacionados co de canteiro.



Dous canteiros galegos en torno a 1950. Fotografía de Blanco.

Os telladores e colmeiros son especialistas en facer a cubrición das estruturas, sexan casas, muíños ou igrexas. Os primeiros fan cobertas de tella ou laxe e os segundos de palla. Na Terra de Montes as cubricións de palla nunca foron abundantes: o predominio foi de cobertas de tella na zona dos vales e de lousa nas partes montañosas. Antes da cubrición era necesario colocar a estrutura do tellado, tarefa da que se encargaban os carpinteiros de armar. Os albaneis encargábanse de enlucir, encintar, pintar e facer paredes de pallabarro. A súa ferramenta fundamental era a **llana** coa que alisaban a masa. Os camiñeiros facían e arranxaban camiños: escavaban cunetas, tallaban a rocha e botaban lousas en determinados treitos. Os pedreiros desempeñaban o oficio máis estreitamente vencellado ao dos canteiros

Unha ferrería na Terra de Montes: a fragua do Pitirro (Cachafeiro, Forcarei). 1: fragua; 2: pía; 3: zafra.

e, de facto, adoitan confundirse: os pedreiros en realidade eran os que sacaban a pedra da canteira e a rompían en blocos para que os canteiros poidesen facer o seu traballo. Para iso empregaban **picos, barrenas** e **martelóns**. A partir de finais do século XIX xeralizouse o uso da dinamita para rebentar a rocha, pois antes facíase mediante cuñas de madeira introducidas en buratos feitos na rocha. Os blocos de pedra baixábanse das canteiras que estaban no monte cunha especie de trineos de madeira, chamados **rastros**. Para carregar a pedra no rastro ou no carro usábanse os **pauferros** (unha especie de palanca).

O traballo dos canteiros é máis variado: a eles corresponde a colocación da pedra en muros de casas ou valados, pero tamén a preparación da pedra de cantería ou a elaboración de estatuas de santos, decoracións arquitectónicas (remates de hórreos, portadas de igrexas, mausoleos) e pezas especiais, como zócalos ou columnas. O seu equipo é máis variado: **escodas** (para rachar e tallar os blocos), **buxardos** (para carear as pedras), **ciceis**, **limas** e **punteiros**, que se golpean con **mazas** e **macetas**, etc. Para facer as pezas máis elaboradas, como balaustradas ou penais, empregábanse **formas** de cartón ou madeira. Os canteiros soían viaxar en cuadrillas, estacionalmente (de marzo a decembro), para procurar traballo noutras partes de Galicia ou mesmo fora dela. Por exemplo, no século XVIII, o ilustrado Frei Martín Sarmiento naceu en Villafranca del Bierzo (León), porque o seu pai -canteiro de Cerdedo- estaba alí traballando na construcción dunha igrexa. Os canteiros tiñan unha xerga gremial, chamada o *verbo dos arghinas*.

Os ferreiros e ferradores.

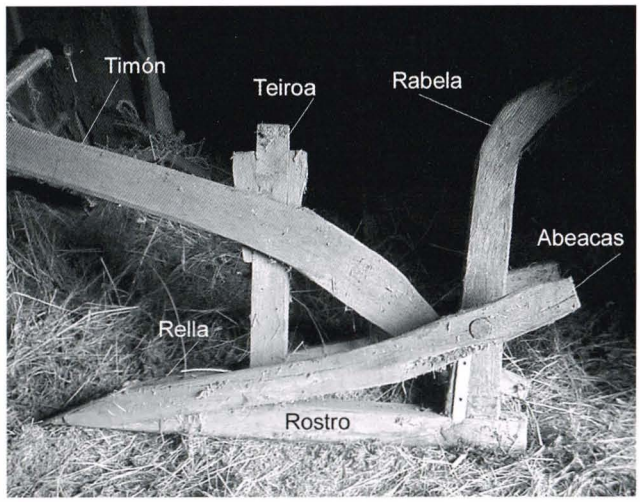
Entre os oficios do ferro, a diferencia entre estes dous artesáns é ben clara: os ferreiros fan e reparan todo tipo de apeiros e uteis metálicos. Os ferradores somentes fabrican e colocan as ferraduras de cabalerias e vacas. Por iso o instrumental dos primeiros é mais abondoso, complexo e variado. Os ferreiros traballan na ferrería, que conta cunha **fragua** para quentar o metal; un grande **fol** de coiro, ás veces accionado pola forza hidráulica, como o d'A Cavadosa (Cerdedo), para manter viva a chama; unha **pía** de pedra con auga, para enfriar o metal despois de pasar polo fogo e, sobre todo, unha **zafra** de ferro onde se amartelan as pezas co pesado **mazo** de ferro e as **tenaces**. Existen distintos tipos de mazos, martelos e tenaces para afeizoar as ferramentas que se están a fabricar, dependendo do tamaño e a feitura destas. Os ferreiros tamén usan **limas** para pulir as pezas. Os ferreiros fabricaban sobre todo trebellos para a agricultura (fouciños, fouces, legóns, aixadas, rellas de arado), pero tamén elementos para a casa, sobre todo bixagras e ferraduras.

6. A subsistencia.

A agricultura.

Como a todos os campesiños do mundo, aos labregos da nosa terra as tarefas agrícolas ocúpanlle a meirande parte do tempo. A economía agraria galega, até hai ben pouco, era de subsistencia, quer dicer, producíase dabondo para poder alimentar á familia, máis un cativo excedente que se dedicaba a adquirir os produtos que non se podían fabricar na esfera doméstica.

O principal cultivo era o do cereal, pois o pan era a base da alimentación labrega. Os principais cereais panificables que se empregaban na Terra de Montes eran o trigo, o millo e o centeo. Tamén cultivábase millo miúdo. Así mesmo tiñan e teñen moita importancia as patacas. As patacas e o millo empezaron a ser comúns durante o século XVIII. O centeo cultivábase desde época romana, pero a súa popularización é da Idade Media. O millo miúdo coñécese desde o Bronce Final (hai tres mil anos) e permite obter dúas colleitas de cereal ao ano (unha de inverno e outra de verán: trigo e millo miúdo). Por último, o trigo é o cereal máis vello, cunhas orixes en Galicia que se remontan até hai uns sete mil anos. O trigo, sen embargo, polas condicións que require, non foi moi abondoso tradicionalmente na Terra de Montes.



Partes do arado de pau. Arado de Portomartiño (Lalín).

Os apeiros que se usaban para cultivar eran, en primeiro lugar, o **arado**, que abre os sulcos nos que se botará a semente. O arado máis habitual até os anos 50 do século XX era o de pau, que se chama entre os especialistas *cuadrangular* ou *xermánico*. Na comarca coñécense arados máis raros, como o radial ou lusitano -que é máis lixeiro- e máis o **besadoiro**, un arado pesado con tres *rabelas* (os mangos que guían o trebello), o cal utilizábase para abrir o monte que nunca fora cultivado antes. A partir dos anos 50 empezan a ser comúns os *arados asimétricos* de ferro, que cavan máis fondo. Ao arado de pau dábaselle a volta para abrir novo sulco con moita dificultade. É por iso que os campos tradicionalmente son moi longos e pouco anchos. Despois de arar e botar a semente nos sulcos -para o que ás veces emprégase unha **sementadeira**- pásase a **grade**, que é un instrumento con dentes de ferro ou madeira que achanza a terra. A grade suxeitábase ó xugo do que turraban as vacas cun **soliño**, un pau longo de madeira. Grades e arados moi semellantes ós expostos no CETMo, pódense ver

Unha familia arando cun arado de ferro en Cerdedo. Fotografía de Virxilio Viéitez (1959).

en deseños baixomedievais (s. XIV-XV), o que indica que a tecnoloxía agrícola non cambiou moito en medio milenio. Cando o campo non se cultivou nunca antes, compre cortar a maleza con **fouces**, **fouzas** e **podóns**. Ás veces cávase a terra cun **legón** antes do arado, para quitar a capa superficial máis dura.

A seitura é un traballo case sempre colectivo, ó contrario que o sementado. Reúnense todos os homes da aldea e cada quen con cadansúa **gadaña** van cortando o cereal. Tamén se poden empregar **fouciños** de cereal, que teñen unha folla estreita e moi larga.

Gadañando en Soutelo de Montes, cara 1958. Fotografía de Virxilio Viéitez.

A gadaña afíase de cando en vez cunha **pedra de afiar** que se garda no **corno da pedra** e que os homes levan ao cinto. Tamén se emprega a **zafra de crabuñar**. Despois que está todo o cereal cortado, lévase á eira para mallar. A partir dos anos 30 aproximadamente a malla mecánica xeralizouse por case toda a Terra de Montes. Antes, e ás veces tamén despois, usábanse **mallos**: unha especie de paus longos de madeira dos que colga un pau máis groso suxeito cunha bixagra de coiro. Os homes eran quenes mallaban, dispostos nunha ringleira. Batían todos á vez o mallo contra o cereal, de xeito que se fose desprendendo a palla da semente. Na malla colaboraban homes e mulleres. As mulleres facían *feixes* ou *mollos* coa palla. Para darlle forma, ás veces utilizaban unha especie de paletas de madeira. Para acabar de separar a palla utilizábanse os **cribos**, **peneiras** e **pandeiros**, uns trebellos circulares de madeira cunha malla finiña de metal ou coiro que se golpeaban, como se fosen pandeiros (de aí o nome dun deles) para que saltasen as pallas e quedasen só os grans. Este proceso levábase a cabo no caso do trigo, o centeo, a avea e o millo miúdo. O millo require doutra elaboración. Primeiro recóllense as mazarocas e despois colócanse nun **malladoiro do millo** -unha especie de caixón grande cunhas rañuras polas que cae o gran- e bátense cuns **mazos** de madeira. O millo gardábase nunhas arcas grandes de madeira chamadas **uchas**.

Mallando na eira, cara 1932. Fotografía de José Suárez.

A palla e o cereal transportábanse no **carro**, un dos elementos máis significativos da cultura material galega. Os carros galegos comezaron a usarse, moi probablemente, durante a Idade do Ferro, hai case tres mil anos. A plataforma do carro, sobre a que vai

Peneirando, cara 1905. Fotografía de Pedro Ferrer.

a carga, chámase *chedeiro*. Os paus verticais que se clavan no chedeiro son os *fumeiros*. O pau no que se suxeita o xugo que cingue ás vacas, coñecese como *timón*. As rodas, que son macizas, van xunguidas ao *eixo*. Ao contrario que noutros tipos de carro, no galego en troques de moverse as rodas, móvese o eixo. Os buratos das rodas chámanse *ollais* e as táboas de madeira que as compoñen, *cambas*, que é unha palabra celta que significa "curvo".

Dúas mulleres mallando no millo. Fotografía dos anos 20 de Ruth Anderson.

O **xugo** é unha ferramenta básica na agricultura: para turrar do arado, da grade, da sementadeira ou do carro. Os xugos máis correntes na comarca son os de *chancís*, que son uns paus que pasan a través do xugo e suxeitan o pescozo da vaca. Tamén hai xugos de *brigueiros*: os brigueiros son unhas madeiras curvadas (de vimbio ou bidueiro) que se agarran ao pescozo da vaca facendo un anel. O único xugo que non hai na Terra de Montes é o de *molida*, típico da zona de Ourense. Este xúnguese ás reses cunhas cordas. Os xugos ás veces van decorados con motivos xeométricos ou vexetais, feitos cunha gubia. Ás veces tamén se cravan puntas de cobre, moedas ou medallas que, como os deseños de cruces, teñen un significado máxico e protector.

A elaboración dos alimentos.

A semente do cereal é necesario moela para obter fariña. A moega facíase nos **muíños** hidráulicos ou, máis raramente, nos muíños de man. Os primeiros apareceron na Idade Media, os segundos no Neolítico -hai sete mil anos-. Os muíños son case sempre compartidos. Os veciños repartíanse as quendas para moer. A espera da tanda convertíase nun momento importante de socialización entre os veciños. Os muíños hidráulicos teñen dúas grandes rodas de pedra que van desfacendo o gran. A fariña resultante cae nunha artesa ou **tremiñado**, que era un caixón de madeira que se coloca ao pé da roda. No CETMo exponse unha maqueta dun típico muíño da zona.

A fariña xa moída levábase para casa onde tamén se gardaba nunha **artesa**. Este moble servía igualmente para amasar o pan antes de ir para o **forno**. Na Terra de Montes case todos os fornos son individuais: cada un facía o pan na súa casa. O bolo de pan introducíase no forno cunha **pá do pan**, cando o forno estaba xa ben quente. Cando os bolos estaban dentro, pechábase herméticamente o forno cunha táboa ou unha laxe selada con esterco ou xabre. Unha vez cocidos, sácabanse os pans e retirábanse as cinzas cun **rodo**.

Ben que os cereais eran a base da alimentación, os campesinos tamén comían carne de cando en vez. A carne ordinaria era a do porco: o touciño e o unto eran complemento diario das comidas, ben sexa do caldo, o cocido ou como compango. Todo o mundo tiña un ou máis porcos na casa, nun espacio das cortes dedicados a eles -os cortellos-. A matanza dos porcos era, e aínda é, unha ocasión de celebración festiva comunitaria, que se celebra a primeiros de Nadal. O porco colócase nun banco de madeira -o **banco da matanza**- e mátase cun coitelo alongado especial, que se lle cravaba na gorxa até o corazón. De seguido, afumáse cun fachón para queimar as cerdas. Co porco fanse chou-

rizos, morcelas, touciño, xamóns e lacóns, entre outras cousas. Estes productos, unha vez elaborados, púñanse a salgar na salgadeira, que era unha especie de armario empotrado de pedra, e despois pendurábanse da lareira para que ficasen ben afumados. Para picar a carne -ben para facer zorza ou chourizos- recurríase a unhas táboas de madeira que tiñan un pau groso cravado, que actuaba a modo de zafra. Sobre este pau colocábase o cacho de carne que se quería picar e golpeábase cun mazo. Para gardar a graxa e preparar a zorza (a carne do porco con ourego, sal e outras especias) usábanse senllas vasilllas, chamadas **graxador** e **barreñón**.

As vacas non se sacrificaban para comer, porque eran necesarias nas tarefas agrícolas e máis para dar leite. Para evitar que os terneiros tomasen o leite da vaca, púñanselles uns bozais con puntas de ferro, chamadas **betillos**. O mesmo nome teñen uns bozais de aramio ou febra vexetal que se lles coloca ás vacas no morro para que non coman polo camiño ou cando están traballando. O leite transportábase nuns contenedores feitos de táboas de madeira, suxeitos con arandelas metálicas, chamados **sellas**. A carne de vacún comprábase ao carniceiro, e somentes nas festas ou ocasións especiais. Para pesar a carne, igual que o queixo e outros productos, empregábanse **romanas**, que é un tipo de báscula ben antigo, como indica o seu nome.

7. Os espacios da casa.

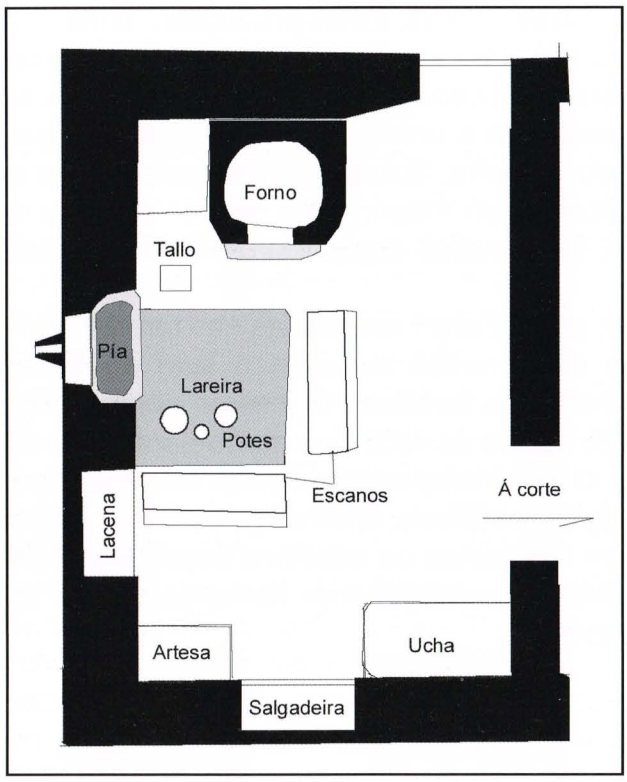
No CETMo hai reconstruidos dous ambientes típicos da casa labrega: a alcoba e a cociña. A primeira case sempre estaba no primeiro andar nas vivendas de Terra de Montes, mentres que a cociña, un espacio amplo, ocupaba boa parte do baixo, a carón da corte.

Entre o privado e o público: a cociña.

Cando pensamos nunha cociña tradicional temos que decatarnos que o termo expresaba moito máis que o das nosas modernas cociñas: non era simplemente o sitio onde se preparaban e consumían os alimentos, era o lugar central da vivenda onde discorría boa parte da existencia dos seus habitantes. Na cociña traballábase, descansábase, xogábase e mesmo durmíase. Era un lugar aberto, onde podían entrar os veciños a charlar ou botar unha man nalgunha tarefa doméstica.

O elemento central da cociña, tanto desde un punto de vista funcional

Unha familia labrega ao redor da lareira nunha casa lucense, en torno a 1930. Sobre o lume hai unha ola de ferro, pendurada da gramalleira que vai, neste caso, enganchada nun burro. Do teito penduran unhas mazarocas. Fotografía do antropólogo alemán Ebeling.



Plano dunha típica cociña da Terra de Montes.

como simbólico, era a lareira. No CETMo pódese ver a reconstrucción dunha lareira tradicional: a **lareira** propiamente dita era unha laxe grande de xisto ou granito, sobre a que se acendía o lume para cociñar e quentarse. Ás veces, unha *cambota* de pallabarro, que é como unha especie de grande funil, dirixía o fume cara a chimenea. Ao redor do fogo púñanse **bancos**, **escanos** e **tallos** nos que se sentaba a xente a quentarse, comer, traballar (fiar, apeirar algún trebello) e contar historias. Sobre a lareira podíase poñer un *canizo* no que se torraban as castañas. Case sempre se penduran chourizos e outros productos da matanza, para que se fosen afumando a modiño. En ocasións empregábase un **tornarratos** para evitar, como o seu nome indica, que os ratos poidesen chegar ós alimentos. O tornarratos é un pau de madeira longo, chantado nunha laxe que vai enganchada do teito, do que saen outros paus máis curtos, a modo de perchas. Destas perchas van pendurados os chourizos. Perto da lareira achábase ás veces o forno de facer o pan.

A cociña estaba chea de obxectos: sobre a lareira podíanse ver as **trepias**, nas que se colocaban as potas e os **potes de tres pés**, e a **gramalleira**, unha cadea da que se penduraban as olas que ían ao lume. Perto da lareira púñanse tamén a **filloeira** -que xeralmente era de ferro-, as vasillas de barro para cociñar e as **tixolas**. Nas lacenas, uns buratos abertos nas paredes para meter cousas, amoreábase a cerámica e outros trebellos de cociña, como as **nateiras** e as **manteigueiras**. Estes soían ser cazolas de barro ou madeira, dotados dunha manivela ou mango co que se batía o leite para obter os seus derivados.

A vida privada: a alcoba.

O espacio para durmir, ao contrario do que acontece moitas veces nas casas modernas, era un espacio sobrio, case nu de obxectos. Isto é lóxico, porque na alcoba apenas se pasaba tempo, a non ser que se estivese enfermo. Polo tanto, o elemento fundamental da alcoba era a cama, case sempre de grandes dimensións, cos cabezais de ferro forxado ou madeira. As mantas de lá cubríanse con cobertores de liño ou farrapos, ás veces decorados con motivos xeométricos, vexetais ou cálices. Na habitación había unha **arca** na que se gardaba a roupa. A decoración limitábase a un crucifixo, algunha estampa relixiosa e unha fotografía familiar. A cotío dentro da alcoba atopábanse elementos que tiñan que ver coa hixiene, como a **almofia** -que era como un lavabo, cunha bacía de porcelana e un espello- e os bacíns nos que a xente facía as necesidades. Os inodoros son de introducción moi recente nas aldeas galegas. Pola mañá tirábase o contido do bacín á corte, onde se mesturaba coa palla e o esterco. Isto servía despois para abonar as hortas. As alcobas adoitaban estar todas encaladas, ao contrario que a cociña ou a corte.

8. A relixión.

A relixión dos campesiños da Terra de Montes, como a dos demais labregos galegos, incorpora elementos propiamente cristiáns con outros pagáns. Entre estes atópanse a crenza nas meigas, a Santa Compaña, o mal de ollo, doenzas máxicas como a espinela, etc. Outros ritos están a medio camiño entre o católico e o pagán: eis o caso dos exvotos ou o culto ás ánimas. En realidade, case todos os ritos relixiosos que se celebraban no campo tiñan, e aínda teñen, elementos precristiáns. Un caso típico é o do funeral. Cando alguén morría na comarca, expúñase o finado no cadaleito arrodeado de estampas relixiosas e cunha cruz de latón aos pés e outra xunto a cabeza. Tratábase dunha especie de protección da alma do difunto. De facto, os campesiños de Montes, como os do resto de Galicia, estaban moi preocupados pola protección máxica das súas familias, as súas casas, os animais e os campos. É por iso que xunto ós vaos das fiestras e as portas das vivendas aparecen a cotío cruces gravadas: a súa función é defender ós habitantes do mal de ollo, das pestes e das bruxas.

Un velatorio na Terra de Montes, cara 1960. Fotografía de Virxilio Viéitez.

Dentro da relixión popular ten especial importancia o culto aos santos. Na Terra de Montes non existen grandes santuarios como San Andrés de Teixido, pero si algunhas capelas de moita sona, ás que acuden xentes da comarca e de máis aló cando é a festa do santo titular. Entre os cultos máis sobranceiros na zona pódese sinalar o de Santo Domingo, en Beariz, e o San Bieito de Pardesoa (Forcarei). San Bieito ten recoñecidos na comarca importantes poderes terapéuticos.

Durante o século XVII xeralizáronse en Galicia as capelas ou santos. Isto ponse en relación coas epidemias e pestes dese século. Non obstante, capeliñas hainas desde os albores do Cristianismo, moitas delas usadas para cristianizar lugares sacros pagáns. No concello de Cerdedo, estas pequenas edificacións relixiosas de carácter rural son especialmente frecuentes.

No CETMo expóñense algúns obxectos propios da relixión popular: estampas de santos, petos das ánimas -onde se botaba esmola para liberar as ánimas do purgatorio-, reclinatorios e confesionarios feitos polos labregos, exvotos e cruces.

San Miguel nunha típica capeliña rural, do século XVIII (Arén, Cerdedo).

9. O fin da cultura tradicional: a emigración.

A emigración de millóns de galegos fora dos seus fogares dende finais do século XIX é o fenómeno histórico máis importante da Idade Contemporánea en Galicia. A diáspora comezou nos anos 80 do século XIX cunha primeira emigración ultramariña, cara Cuba e Arxentina maiormente. O proceso continuará até os anos 60, década na que se produce a derradeira migración masiva, esta vez a Europa e zonas máis desenvolvidas do Estado Español. Paralelamente, vaise producindo un éxodo constante cara as cidades, na procura de maiores posibilidades de traballo. Este último éxodo aínda non rematou: a poboación rural de Terra de Montes é unha poboación envellecida, que perdeu dous tercios do seu contin- xente demográfico en cen anos. Un bo número de casas só teñen uso durante o periodo de vacacións ou o fin de semana, e boa parte dos habitantes viven de pensións ou das rendas.

A Terra de Montes foi unha das comarcas galegas máis castigadas pola emigración. É difícil atopar unha família na que non marchase algún membro. As zonas máis montañosas e menos axeitadas para a agricultura foron as que máis xente perderon. O resultado, hoxe, é unha paisaxe de edifícios de pedra abandonados, aldeas en ruinas e un monte que vai devorando o que foron eidos cultivados.

Un arado de pau apodrece en Vilar de Figueroa (Cerdedo).

Outros elementos aparecen na paisaxe: unha nova cultura material foi xurdindo ao longo de case un século de galegos no estranxeiro. O emigrante que regresa con diñeiro o primeiro que fai é unha casa, un chalé, canto máis grande e ostentoso mellor, para que todos os veciños coñezan o seu triunfo en ultramar. Os carros van deixando paso aos automóbiles, xunto aos que pousan para Virxilio Viéitez uns veciños abraiados. O coche é un dos símbolos do triunfador en América ou Europa. Os emigrantes traen ou envían obxectos característicos do mundo industrial e capitalista: reloxos e traxes de algodón nun primeiro momento, máis adiante rádios; pero tamén revistas, sombreiros, unha cafeteira ou calquera outro producto dunha fábrica que poda mercarse. O diñeiro dos que partiron permite, ademáis, comprar arados de vertedeira, escampeladeiras de ferro, vestidos: vanse abandonando os arados de pau, os trebellos do tecido. América convírtese nun lugar de promisión, terra de esperanza e de futuro. Pola contra, Galicia vese, cada vez máis, coma un lugar miserable, unha terra de escravitude. O retorno dos emigrantes a partir dos anos setenta, a diminución da poboación rural, o triunfo dos modos urbanos acaban coa vella cultura tradicional. A cultura material precapitalista, a vella tecnoloxia, perde a súa utilidade e vai para o lume ou deixa-se apodrecer nos faiados ou en casas abandonadas.

10. Proposta de actividades.

Existen distintos tipos de actividades posibles relacionadas coa etnografía e a historia campesiña que se poden levar a cabo no propio CETMo, na bisbarra, ou ben no lugar de procedencia dos estudiantes.

-Actividades dentro do CETMo.

Este caderno didáctico contén simplemente información básica sobre o CETMo e a etnografía da zona. O profesor pode profundizar nalgúns dos temas propostos coa axuda bibliográfica que se fornece no seguinte apartado ou se atopa nos fondos da biblioteca do Centro. Por exemplo, pode pedir ós alumnos que, partindo dos datos recollidos nestas páxinas, acaden información por grupos sobre cada unha das sás do Centro: un grupo pode estudar o tecido, outro a agricultura, etc. de modo que sexan os propios estudiantes quenes se expliquen o CETMo os uns aos outros, baixo a supervisión do profesor.

Existen follas didácticas na páxina web do CETMo (www.cetmo.trazantes.com) con preguntas e actividades para distintos niveis.

Antes de ir ao CETMo sería interesante ler poemas, capítulos de novelas ou contos onde se recolla a vida tradicional dos campesiños galegos, de xeito que se podan vencellar obxectos e vivencias de maneira máis doada: Curros Enríquez, Neira Vilas, Blanco Amor, Castelao e tantos outros poden ser unha boa introducción á vida no campo galego antes da súa modernización.

No caso dos alumnos maiores, tamén se lles pode facer ler obras de antropólogos e etnógrafos. Obras sintéticas e curtas son as de Risco (1993) e Fernández de Rota (1994).

As fotografías de Virxilio Viéitez (publicadas nun catálogo de 1999), poden usarse como recurso didáctico, para que os rapaces lle poñan cara ós trebellos do CETMo e para que traten de imaxinar as historias de vida da xente representada (utilizando os fondos que verán no CETMo e os datos que se albiscan na propia foto). Así, pódeselles pedir aos alumnos que inventen unha biografía posible para algún dos retratados por Viéitez. O catálogo pódese usar antes ou despóis da visita ao CETMo.

-Actividades para realizar despóis da visita ao CETMo.

Pode ser interesante combinar a visita ao Centro cunha ollada a algúns lugares da comarca onde aínda é posible albiscar o que foi a paisaxe e a vida tradicional. A zona de Trasdomonte (Forcarei), Garfián, Alvite (Beariz) ou as eiras de hórreos conservadas en Cerdedo (na propia cabeceira do concello e máis en Filgueira e Pedre) son lugares axeitados. No caso das eiras, pódese relacionar cos contidos do CETMo respecto a agricultura -o proceso agrícola desde o arado até a malla-. Polo que respecta a Trasdomonte e Garfián, a arquitectura tradicional aquí áchase en relativo bo estado de conservación, sen edificios modernos que alteren a paisaxe. Canto a Alvite, é unha visita de grande interese porque pode servir para concienciar aos alumnos na necesidade de preservar o patrimonio etnográfico, dado que a maior parte da aldea foi rehabilitada con bo gusto e respectando os materiais orixinais por parte de particulares.

Pódeselles pedir aos alumnos que pregunten aos seus avós se lembran algunhas das cousas que aparecen no CETMo: os traballos colectivos no campo, os carros de vacas, os oficios tradicionais. É interesante que comproben, con xente coñecida, que o que se recolle no CETMo realmente estivo vivo e foi real até hai non moito tempo.

Hai trebellos do CETMo que están vivos hoxendía: en certas partes aínda pódese ver grades, arados e, por suposto, fouciños: pódeselles pedir aos alumnos que enumeren qué elementos aínda están en uso no seu entorno. Isto pódese facer no propio Centro, ou ben pódeselles encargar aos estudiantes que investiguen sobre o tema na súa casa.

É útil a lectura de escolmas de refráns, cantigas e contos populares (como Schubart e Santamarina 1982) onde se fale dos obxectos e actividades recollidas no CETMo, como as actividades agrarias, a fía ou os oficios. Tamén poden recoller eles mesmos refráns entre os seus familiares. Os alumnos teñen que relacionar os obxectos vistos no Centro co que se dí na literatura popular.

11. Orientacións bibliográficas.

Recóllense aquí algunhas lecturas útiles para que traballen profesores e alumnos antes e despois da visita ao CETMo. O problema que ofrece a etnografía de Galicia é o carácter fragmentado, específico e especializado da maior parte das achegas. Hai moi poucos traballos de síntese e, en concreto, non abundan os que traten da cultura material.

Antropoloxía de Galicia: a obra clásica de C. Lisón Tolosana (1979) é densa e complicada para o non especialista. Sen embargo, segue a ser a mellor obra de síntese sobre a cultura tradicional galega. Máis útil para os docentes é o manual de Mariño Ferro (2000), no que se recollen de forma sucinta e con bibliografía todos os temas da antropoloxía galega. O traballo de Saavedra (1992) sobre o mundo campesiño galego do Antigo Réxime resulta útil para entender a sociedade rural de Galicia aínda no século XX e está escrito con grande claridade. Sobre a cultura material en xeral débese consultar Liste (1991).

O traballo das mulleres: sobre o tecido hai numerosos traballos. Ademáis da parte dedicada ao tema do libro de Lorenzo Fernández (1983), pódese consultar o libro de Gil de Bernabé (1992) e máis o recente de Rodríguez Calviño e Sáenz-Chas (2000). Están escritos nunha linguaxe accesible.

O traballo dos homes: o libro clásico é o de Lorenzo Fernández (1983), que ten moitas reedicións. O último libro de Vázquez Pintor (2004) trata dos cereiros de Forcarei e dos canteiros de Cerdedo.

A subsistencia: compre utilizar a obra de Lorenzo Fernández (1982a) onde se recolle de maneira pormenorizada o mundo agropecuario dos campesiños galegos. A elaboración dos alimentos trátase tanto no traballo citado como noutro do autor (1982b). O manual de Mariño Ferro (2000) resulta especialmente útil neste eido. Fernández Prieto (1992) tratou o tema das innovacións tecnolóxicas no agro galego o que pode ser interesante para comprender a desaparición dos trebellos tradicionais, aínda que se trata dun libro especializado.

Os espacios da casa: novamente a obra de síntese de Lorenzo Fernández (1982a). É moi interesante o breve texto de Fernández de Rota (1994). Sobre a casa e os seus espacios contamos coa obriña divulgativa de Caamaño (1999). Aínda que non se detén moito no interior: Llano Cabado (1996).

Relixión popular: hai un número moi elevado de publicacións que tratan este tema, ben que moitas delas fan referencia específica a un rito particular ou a unha zona en concreto. O libro de Fraguas (1996), aínda que pouco sistemático e heteroxéneo, é accesible e pode utilizarse para traballar sobre éste e outros temas. Tamén é curto e sinxelo o traballo de Mariño Ferro (1985). Para a zona pódese utilizar o libro de Solla (2002), que conta con moita información sobre capelas e santos.

A emigración: este é un dos temas que máis literatura xerou na antropoloxía e historiografía galegas. O libro de Núñez Seixas (1998) pode ser unha opción útil polo seu énfase nos procesos sociais e a súa linguaxe sinxela. Sobre a rexión, e con énfase na cultura material: González Ruibal (2003).

En xeral, a editorial Ir Indo posúe unha serie de publicacións sobre etnografía galega que teñen un carácter sintético e xeral e un ton divulgativo. O Museo do Pobo Galego edita libros divulgativos tamén, e ademáis conta con boas follas didácticas que poden empregarse no CETMo, dados os contidos semellantes.

Bibliografía.

Caamaño, X.L. (1999): *A casa popular*. Museo do Pobo Galego, Santiago de Compostela.

Fernández Prieto, L. (1992): *Labregos con ciencia*. Vigo, Xerais.

Fernández de Rota y Monter, J. A. (1994): "Cosmología popular gallega". En *Antropología* (Kottak, C. P.), MacGraw Hill, Madrid: 408-410.

Fraguas y Fraguas, A. (1996): *La Galicia insólita. Tradiciones gallegas*. Edicións do Castro, A Coruña.

Gil de Bernabé, X.M. (1992): *O liño*. Ir Indo, Vigo.

González Ruibal, A. (2003): "(Etno)arqueoloxía da emigrazón na Galiza: do Antigo Réxime á Modernidade através da cultura material". *Brigantium* 14: 259-274.

Lisón Tolosana, C. (1979): *Antropología cultural de Galicia*. Akal, Madrid.

Liste, A. (1991): *Funcionalidad y estética en el Museo Etnográfico Liste*. Deputación de Pontevedra.

Llano Cabado, P. de (1996): *Arquitectura popular en Galicia. Razón e Construcción*. COAG, Santiago de Compostela.

Lorenzo Fernández, X. (1982a): *A Casa*. Galaxia, Vigo.

Lorenzo Fernández, X. (1982b): *A Terra*. Galaxia, Vigo.

Lorenzo Fernández, X. (1983): *Os Oficios*. Galaxia, Vigo.

Mariño Ferro, X.R. (1985): *Cultura popular*. Museo do Pobo Galego, Santiago de Compostela.

Mariño Ferro, X.R. (2000): *Antropoloxía de Galicia*. Edicións Xerais, Vigo.

Núñez Seixas, X. M. (1998): *Emigrantes, caciques e indianos*. Edicións Xerais, Vigo.

Risco, V. (1993): *Unha parroquia galega nos anos 1920-1925*. Museo do Pobo Galego, Santiago de Compostela.

Saavedra, P. (1992): *A vida cotiá na Galicia de 1550-1850*. Universidade de Santiago de Compostela.

Sáez Chas, B. e Rodríguez Calviño, M. (2001): *O liño*. Museo do Pobo Galego, Santiago de Compostela.

Schubart, D. e Santamarina, A. (1991): *Escolma de cántigas do Cancioneiro Popular Galego*. Fundación Barrié, A Coruña.

Solla, C. (2002): *Cerdedo. Materiais para o estudio da freguesía de San Xoán de Cerdedo. Inventario Xeral*. Cardeñoso, Vigo.

Vázquez Pintor, X. (2004): *Tal era vivir*. Edicións Xerais, Vigo.

CENTRO ETNOGRÁFICO DE TERRA DE MONTES
Asociación Ecoloxista e Cultural Verbo Xido

Camiño do Pouso, 2. Aldea de Arriba.
Soutelo de Montes (Forcarei).
36560. Pontevedra.

Tfnos: 986 756191 / 696 513033
Páxina web: www.cetmo.trazantes.com
E-mail: centroetnografico@yahoo.es

CETMo
centro etnográfico de terra de montes

VERBO XIDO

XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DE EDUCACIÓN
E ORDENACIÓN UNIVERSITARIA
Dirección Xeral de Política Lingüística