

Fichas de observación e investigación etnográfica e histórica
CURSO 2007 / 2008

LIMIAR

Desde o equipo de normalización e dinamización lingüística consideramos que unha das formas de “normalizar” o uso do galego sería a de darlle cabida a esa rica cultura material e inmaterial que vai coa nosa idiosincrasia como pobo

Diversos son temas tratados neste anexo: fichas de investigación, os labores agrícolas, remedios caseiros, etc. Pero do que máis satisfeitos estamos é da cantidade de microtopónimos tanto de leiras como de casas (máis de mil, entre os dous) que temos recollido e que a non tardar moitos anos sería case imposible facelo

Creemos que os alumnos entenderían o valor que esa tradición cultural encerra e é posible que eles mesmos a valoren e a valoricen máis cando vexan que persoas maiores no colexio se interesan por estes temas que ao mellor na súa casa (por parte de pais, irmáns maiores, tíos etc.) non valoran suficientemente, aínda que, probablemente, si a xeración dos seus avós.

É moi triste comprobar como o paso do tempo fai que esa rica tradición de arquitectura rural, de colleitas, oficios e labores tradicionais, microtoponimia, etc. se estean perdendo a pasos axigantados.

A explicación a este fenómeno é relativamente sinxela dado que quen atesouraba esta información son as persoas maiores (e cando dicimos maiores, estámonos a referir a aqueles que rondarían ou superarían os 75 anos). Os depositarios poderían ser os homes ou as mulleres, dependendo do aspecto que queiramos estudar.

Aínda que sexa por cuestións meramente biolóxicas, neses tramos de idade é cando máis mortes se producen e, polo tanto, con eles pérdese esa información. O máis grave é que esta pérdese irremisiblemente, porque ás novas xeracións esta información non lles interesa por varias razóns:

- Polo sistema de vida actual que fai que a xente se centre máis no día a día que nas relacións persoais. A isto contribúe sobremaneira o éxodo rural co cal aquelas xuntanzas que se facían a carón do río de lavar, por exemplo, xa non se dan

- As relacións persoais son agora cada vez menos intensas. Resulta paradóxico que na era da comunicación, cada vez estamos máis encerrados en nós mesmos. Mentres no mundo da aldea as relacións cos veciños son frecuentes e intensas, no mundo da cidade, a veces non coñecemos nin as persoas que viven no noso propio edificio
- Os medios de comunicación actual e de ocio tanmén contribúen a esta perda, toda vez que os máis novos se encerran a veces nos seus cuartos para xogar co ardenador ou coa consola en vez de conversar cos avós e embeberese desa rica cultura que conservan.

Estamos nunha situación na que non será difícil que dentro de non moitos anos ninguén sexa capaz de repetir nada da información que vai a continuación. Desde o Equipo de Normalización e Dinamización Lingüística deste centro queremos poñer o noso gran de area para evitar que iso suceda e nisto estamos.

Non sabemos se o daremos acadado pero, desde logo, nós fixémoslo coa mellor das ilusións e intencións. A recrearse con esta outra parte da nosa identidade

FICHAS DE OBSERVACIÓN ETNOGRÁFICA

A.- Casas antigas de pedra

- . Nome,
- . Forma e tipo de pedras: Normais ou feitas con grandes cachotes
- . Estado de conservación,
- . Destino: Abandonada, vivenda, palleira, etc..
- . Pareceche que ten algo de interese pola forma ou polo tipo de construción.

B.- “Cabanotes” alpendres ou cobertizos

- . Tipo de material usado na súa construción
- . Forma e tipo de pedras
- . Estado de conservación,
- . Destino: palleira, gardar os apeiros de labranza, tractores ou outro tipo de maquinaria, etc..
- . Ten algunha columna no medio. Se a ten indica de que material está feita.

C.- Teares, sitios de fiadeiras, etc.

- . ¿Tes noticia da existencia de lugares onde se dicía que había teares para facer roupa?
- . ¿Sabes se se conserva algún tear dos que usaban as tecelás para facer roupa?
- . ¿Sabes dalgún lugar onde se facían as fiadas ou, cando menos, os bailes das fas?
- . Se hai algunha das cousas sinaladas máis arriba, indica a súa localización

D.- Outros elementos etnográficos

- . ¿Sabes se se conserva na túa aldea algún arado de ferro para arar coas vacas?
- . ¿Hai arados de madeira, dos tradicionais, na túa aldea?
- . ¿Cultívanse produtos tradicionais coma o liño?

E.- Muros ou valados

- . Estes elementos populares forman parte habitual da paisaxe galega do medio rural que compren un papel fundamental na delimitación da propiedade.
- . Os máis comúns:
 - En moitas ocasións, delimitación da propiedade está dividida con materiais vexetais , comunmente as silveiras, os trezados de vimbios, ou mesmo restos da limpeza da propia finca que non impide o paso dos animais ou carros; soamente teñen función de delimitación.
 - O valado de pedra é o elemento máis frecuente de división da propiedade da terra. Adoitan ir desde o metro a metro e medio e poden clasificarse nos seguintes tipos:
- . Por simple superposición de pedras no seu estado natural, ás veces cubertas de silvas, nos que para garantir a súa estabilidade, obsérvase a diminución do tamaño das pedras a medida que este vai gañando altura.
- . Os realizados por superposición de lousas horizontais de xistos (máis estables), nalgunha ocasión rematados por unha fiada de pedras asentadas de xeito vertical.
- . Os de cachotería chea, en seco con pedra de gra ou gneis.

Fichas de observación e investigación etnográfica e histórica

- . Os de grandes pezas de pedras de gra ou lousas de xisto, chantos espetados no chan (Zona de Borneiro, Ponteceso, Cabana, etc..).
- . Os levantados con lousas destas mesmas características, unidas por pequenos corpos de cachotería.
- . Os formados por pezas de perpiaño chantadas en posición vertical
- . Os construídos en cachotería concertada ou cantería.

Atendendo ás explicacións anteriores, analiza os valados que queden na túa aldea e trata de incluílos nos tipos precedentes. Fai o mesmo con cada un dos que atopas, indicando a forma de chegar ata eles.

F.- Os cabazos ou hórreos:

- . ¿Hai cabazos na túa aldea?
- . Se os hai, ¿Cal é o material empregado na súa construción?. ¿Cal é o material que predomina?:
 - . Vexetais arbustivos: varas
 - . De madeira,
 - . De pedra,
 - . Mixtos,
 - . De ladrillo,
 - . De cemento, etc..
- . Segundo a sustentación ¿De que tipo son: De pés dereitos ou esteos, de cepas ou muros, de celeiro ou casadeira, de base maciza, etc.?
- . Segundo o tipo de cuberta, ¿Cal ten: Tellas, pizarra, madeira, palla, pedra, etc.?
- . ¿A súa forma é máis estreita e longa ou máis curta e ancha?. ¿Hainos cadrados, rectangulares ou redondos?.
- . ¿Teñen a porta centrada ou está máis chegada a un lado?
- . ¿Hai algún que teña máis dunha porta?
- . ¿O lugar no que está colocada a porta ten que ver co material do que está feito: Cemento: porta na parte estreita; pedra: porta na parte longa?
- . ¿Cales abunda máis: os de pedra, os de cemento, ou os de ladrillos?
- . ¿Hai cabazos de madeira ou de varas?. Se os hai indica cal é ese material (madeira de castiñeiro, carballo, de varas de carballo, etc.?)
- . ¿Se son de pedra, como son esas pedras: anchas, de tipo cuadrangular;longas e estreitas, etc.?
- . ¿Están unidas unhas con outras ou deixan espazos entre elas?
- . ¿Como son as pedras que rodean á porta? ¿E os esquinais?. ¿Hai diferenzas coas dos resto dos muros?.
- . ¿Pódese saber de onde veu a pedra e en que ano foi construído?
- . ¿As pedras colocadas nos laterais fan algún debuxo especial?
- . O teito ¿É de dúas ou catro augas?¿A cubrición é de tella do país, de pedra ou doutro material?
- . Os remates: ¿Ten remates?. Tíñaos e caéronlle ou aínda os conserva?. ¿Son os dous iguais?. ¿saberías debuxalos? ¿Teñen gravado algún debuxo na pedra?. Se o ten, cópiao..
- . A base: ¿Como é a súa base?: ¿ten cepa ou só ten pés?. ¿Ten cepa e casadeira para gardar cousas? ¿Se ten cepa, ten tornarratos todo ao redor?. ¿Como é a forma dos seus pés: igual de anchos arriba e abaixo ; máis anchos abaixo que arriba, cadrados, redondos, etc.? ¿cantos pés ten por cada lado?.

De estudarse os cabazos, mirar os aspectos anteriores en todos e cada un dos que se estuden indicando o nome da casa do propietario e a súa localización.

G.- Muíños de río

Fichas de observación e investigación etnográfica e histórica

- . ¿Hai algún muíño de ríona túa aldea?. ¿Cantos?
- . ¿Consérvanse en bo estado?. ¿Cantos si e cantos non?
- . ¿de que material están feitos:pedra, ladrillos, pedra e barro, etc..?
- . ¿As pedras están ben traballadas ou non?
- . ¿Roubáronlle a capa e o pé ou aínda os conserva?
- . Están desfeitos ou están construídos ou rehabilitados para outras funcións, tipo dos de Verdes?
- . ¿Conserva as partes de madeira nas que se botaba o gran para moer?
- . ¿De que material está feita a caixa na que se recolle a fariña: de pedra, de madeira, etc.?
- . ¿Sábese se pertencía a unha familia ou a varias? ¿como se turnaban para moer?
- . Explica o seu funcionamento:
 - ¿Cal é a fonte de enerxía?
 - ¿Como se leva a auga ata o muíño?
 - ¿Como vai caendo o gra para moer?
 - ¿Como se consegue moer a fariña máis graúda ou máis miúda?

Se se estuda máis dun muíño, débese facer unha ficha cos datos anteriores de cada un indicando a forma máis fácil de localizalos.

H.- Pombais

- . ¿Hai algún pombal na túa parroquia?. ¿Cantos?
- . ¿que forma ten: redonda, cadrada, ovalada, etc.?
- . Segue usándose?
- . ¿Está coa pedra á vista ou está recebado de cemento?
- . ¿Está pintado ou caleado?.
- . ¿Como se chama a casa á que pertence?
- . ¿sábese se noutros tempos (hai moitos anos) esa casa era rica?
- . ¿Sábese se se conta algunha historia sobre el?
- . ¿De que material é o seu teito: pedra, madeira, tellas, etc..?
- . ¿Conserva o tellado?

Se se estuda mira os aspectos anteriores en todos e cada un dos que se estuden, indicando o nome da casa e a súa localización.

I.- Cruceiros

- . ¿Sabes se na túa parroquia hai cruceiros? ¿Cantos?
- . Mira o debuxo d ficha adxunta e sinala se todos eles teñen as mesmas partes que nel se indican ou cales son as que lle faltan?
- . ¿Teñen cruz traballada con figuras ou non: Cristo crucificado, a Virxe María, o descendemento de Cristo, a Virxe recollendo o corpo de Cristo, etc.?
- . ¿Están dedicados a algún santo ou en recordo dalgunha morte que teña sucedido alí?
- . ¿O capitel é traballado ou liso?
- . ¿Como é forma do varal: redonda, cadrada?
- . ¿Saberías dicir a altura do varal?.
- . ¿Hai algunha lenda (cousa escrita) no pedestal?
- . Indica onde están situados:
 - . ¿Están lonxe ou non dalgunha ermida, capela ou igrexa, á beira dun camiño, nunha praza,
 - . nun cruce de camiños, á beira dun camiño de carro,etc.?
 - . Se se poden ver, indica que figuras ten na cruz por cada un dos lados.

Fichas de observación e investigación etnográfica e histórica

. Se é posible, informarse da data da súa construción.

De estudardes algún , débese mirar os aspectos anteriores en todos e cada un deles, indicando o seu nome (se o ten) e a súa localización.

L.- Pozos

- . ¿Na túa aldea conservase algún pozo tradicional para sacar a auga? ¿Cantos?
- . ¿Seguen usándose ou foron atoados?
- . ¿Como é por dentro: está revestido de pedra ou quedou tal e como foi escavado?
- . ¿Onde está situado: dentro da casa, ao lado ou apartado dela?
- . ¿Como é a súa parte superior: redonda ou cadrada?
- . ¿Como é o remate da parte superior: de pedra, de cemento, de formigón, etc?.
- . ¿Hai algún pozo deste estilo que sexa utilizado por máis dunha casa? ¿Cantos?
- . ¿Para quitar a auga, usábase sarillo ou roldana?
- . ¿Como funcionaba, se o tiña, o sarillo?
- . ¿Canto ten de profundidade?
- . ¿Secaba no verán ou tiña sempre auga?

De estudardes algún , débese mirar os aspectos anteriores en todos e cada un deles, indicando o seu nome (se o ten) e a súa localización.

LL.- Fontes:

- . ¿Cantas fontes coñeces na túa parroquia?
- . ¿Como se chaman?
- . ¿Cantas delas dan auga todo o ano?
- . ¿De cantas se leva a auga entubada para as casas?
- . ¿Cantas casas se abastecen con cada unha delas?
- . ¿Cantas se usan só para regar herbais?
- . ¿Hai algunha que estea abandonada?
- . ¿Algunha delas está traballada con canalizacións, pedras e pichos?
- . ¿Pódese saber cando foi construída? ¿Quen a fixo?
- . ¿Cantas hai no medio das aldeas para poder beber os animais?
- . ¿Coñeces algunha da que se diga que a súa auga ten efectos curativos ou está dedicada a un santo/a?
- . ¿Sabes dalgunha sobre a que haxa historias de encantos, tesouros, lendas de calquera tipo, etc.?. Se hai algunha desas lendas, recollela por escrito
- . ¿Hai algunha fonte á que se lle fagan ofrezas?.

M.- O forno

- . ¿Que forma ten o seu interior?
- . ¿Que diámetro ten, aproximadamente?
- . ¿Hai algunha relación entre o diámetro e a altura?
- . ¿Con que materiais está construído?
- . ¿sabes como se chaman as pedras do interior?
- . ¿Están colocadas todas da mesma maneira?
- . ¿Teñen regazo? ¿E suspiro?
- . ¿Con que se bota o pan ao forno?
- . ¿Como se tapaba o forno para non perder calor?
- . ¿De que depende que un forno coza ben?
- . ¿Séguese cocendo nese forno?. ¿Se non se coce, por que?

Fichas de observación e investigación etnográfica e histórica

De estudardes algún , débese mirar os aspectos anteriores en todos e cada un deles, indicando o seu nome (se o ten) e a súa localización.

N.- A lareira

- . ¿Conserva pé dereito?. Debuxalo
- . ¿de que está construído o chan da lareira?
- . ¿Pódense tomar as medidas aproximadas: longo e ancho?
- . ¿E a cambota, de que está construída?
- . ¿Desfuma ben?
- . ¿A cheminea está cosntruída co mesmo tipo de pedra ca o resto da casa ou está máis traballada?
- . ¿Comos e conseguía que non chovese por dentro da cheminea
- .¿Sábese o que era a gramalleira? Se a ten debúxaa
- . ¿Hai algunha cociña co chan de cantería?

De estudardes algún , débese mirar os aspectos anteriores en todos e cada un deles, indicando o seu nome (se o ten) e a súa localización.

MATERIAL DE APOIO PARA A LOCALIZACIÓN DE RESTOS HISTÓRICOS

A.- Mámoas

. ¿Sabes de algún sitio na túa parroquia que se chame dalgunha das seguintes maneiras?:

. mámoa .mamona . medoña . medorra .modia . medela
. minas . forno . fornela .fornelos .arca .arqueta
. matogreiro . Pedra da lebre . pedra das pegadas . etc..

. Se coñeces algún deses nomes, ¿Sabes se nel ou preto se contan historias de que alí estiveron os mouros, aparecen “encantos” de galiñas con pitos na noite de San Xoán, ou historias similares?

. ¿Sábese se nese sitio ou preto se di que ten aparecido restos dos homes primitivos, como machadiñas de pedra, etc.?

. De ser así, indica cal foi o obxecto atopado

. Se se dan algún dos dous casos anteriores. Comprobar se nese sitio hai un outeiriño de forma circular dun diámetro de 8 a 30 m. De medio a dous metros de alto e cun pequeno buraco no medio.

No caso de que se dean algúns dos casos anteriores. Debes indicar:

. Nome do sitio

. ¿Como se pode chegar alí?: indicando camiños, punto de partida coñecido (por ex. un bar)

. Se é posible, recoller as lendas que hai sobre o lugar e medir o diámetro e circunferencia exterior.

. Comprobar se dentro se poden ver as pedras correspondentes a un posible dolmen

. Repetir este proceso en cada un dos posibles lugares de ubicación de mámoas.

B.- Castros

. ¿Sabes dalgún sitio na túa parroquia que se chame dalgunha das seguintes maneiras?:

. Castro . castriño .castrillón . os castros . leira dos castros . ou a palabra castro seguida de algo máis; por exemplo: “Castromao, Castroverde, Castrobuxán, castro do monte, monte do castro, etc..

.Se coñeces algún deses nomes , ¿Sabes se nel ou preto se contan historias de que alí estiveron os mouros, aparecen encantos de galiñas con pitos na noite de San Xoán, que hai tesouros enterrados, custodiados por unha moura; tesouros que ao lado teñen velenos, etc.?

. ¿Sábese se nese sitio ou preto se di que ten aparecidos restos dos homes primitivos como cachos de cazolas distintas ás de agora con vultos parecidos a grans pola parte de fóra ou debuxos inscritos no barro; restos de muíños de man, tellas planas macizas, grandes gordas e moi pesadas?

Se e así, indica cal foi o obxecto atopado.

. Se se dan os dous casos anteriores, comproba se nese sitio hai un outeiriño de forma circular dun diámetro de máis de 70 metros cunha serie de valiños ou terrapléns grandes todo ao redor e cunha fondeira entre os valiños.

. Caso de que se dean os casos anteriores, debes indicar:

. Nome do sitio

Fichas de observación e investigación etnográfica e histórica

- . Accesos: ¿como se pode chegar alí?. Indica un punto de referencia coñecido
- . Recoller as lendas que haxa sobre el
- . Se é posible, medir o diámetro ou a circunferencia exterior, mesmo a pasos
- . Facer un debuxo coa forma aproximada dos muros que o defenden
- . Indicar, se así é, que cousas se teñen atopado alí
- . Repetir o proceso con todos os lugares con posibilidades.

C.- Romanización

. **¿Sabes dalgún sitio na túa parroquia que se chame dalgunha das seguintes maneiras?**

- . Leira dos mouros
- . Agra dos mouros
- . Agra das cruces,
- . Algo semellante.

. Se coñeces algún deses nomes:

. **¿Sabes se nel ou preto se contan historias de que alí estiveron os mouros ou lendas similares as das mámoas ou castros?.**

. **Averigua se se di que alí tamén houbo unha igrexa, ermida ou capela hai moito tempo**

. **¿Sábese se nese sito se di que ten aparecido restos dos antigos como cachos de cazolas, distintas ás de agora; tellas planas macizas, grandes gordas e moi pesadas?.** Se é así indica cal ou cales foron os obxectos atopados.

Caso de que se dean os tres casos anteriores, debes indicar:

- . Nome do sitio
- . Accesos: como chegar alí
- . Recoller lendas que se contan sobre o sitio
- . Facer un debuxo da forma do lugar e mirar se se poden atopar as tellas antes descritas.

E.- Época medieval

. **¿Sabes se na túa parroquia hai algunha leira ou chousa de monte que se chame dalgunha destas maneiras?:**

- . Suevos
- . As godas
- . Vilar e algo máis como por exemplo: Villar, Vilaestévez, Vilar de Lamas, Vilar do Mato, etc.
- . Outros nomes que empecen por Gun, Gom, ou Gon; por exemplo: Gundar, Gomarís, Gontalde,

Se é así indica:

- . Nome do sitio,
- . Accesos
- . Recoller as lendas que poida haber sobre el,etc.

F.-Época moderna

. **¿Sabes dalgún lugar da túa parroquia no que se diga que alí houbo un castelo ou restos de torres ou pazos como por exemplo: As Torres de Nogueira, As Torres da Penela, As Torres do Allo, Pazo de Cereo Vello,etc.?.**

. Se se sabe dalgún destes restos aínda que agora as torres non estean en pé, indícao

Fichas de observación e investigación etnográfica e histórica

. **¿Sábase se na túa parroquia hai algunha casa ou igrexa que teña escudos en pedra?**

. Se os hai:

- . Fai un debuxo do escudo
- . Indica como se chama a casa ou a capela ou igrexa
- . Como chegar ata alí
- . Se hai máis dun, fai un debuxo e unha indicación para cada un.

Polo interese que xulgamos que ten desde o punto de vista etnográfico, consideramos interesante transcribir as fichas que, ese anos lle temos facilitado aos alumnos:

A) Os traballos da terra

<u>As terras de cultivo</u> <ul style="list-style-type: none">- ¿Como se chaman as terras segundo as características do terreo, o cultivo que se planta ou plantou, ou a situación? (P. ex. Agra, horta, herbal, arró, etc.)- Os peches: ¿Por qué se pechan as leiras? ¿qué tipo de peches hai?, ¿Con que materiais ou plantas se fan os peches?- Separación de propiedades: ¿Cómo se separan as leiras que pertencen a distintos propietarios?- A entrada ás leiras: ¿Qué tipo de entrada tiñan as leiras: portelas, cancelas, etc.?	<u>O millo</u> <ul style="list-style-type: none">- tarefas que se fan na terra antes de sementar o millo- ¿Cómo se fai a sementeira ou milleira?- Tarefas despois da milleira- A colleita- A esfolia- A conservación do millo- Aproveitamento do millo- Literatura popular relacionada co millo: refráns, ditos, cantigas, etc....
<u>O trigo</u> <ul style="list-style-type: none">- Tarefas que se fan antes da sementeira- ¿Cómo é a sementeira?- Traballos entre a sementeira e a sega- A sega- As maneiras de mallar o trigo- Conservación do gran de trigo- Utilización do trigo- Tradicións de sega (cantigas de sega)- Literatura popular sobre o trigo: refráns, ditos, cantigas, etc.	<u>As patacas</u> <ul style="list-style-type: none">- A procedencia da pataca- Tarefas que se fan antes da sementeira- Tarefas entre a sementeira e a colleita- A colleita- Conservación das patacas- Clases de patacas- Literatura popular
<u>O liño</u> <ul style="list-style-type: none">- A sementeira- A colleita- O enlagado- A malla e o estrigado- O tascado e o restrelado	<u>As rendas</u> <ul style="list-style-type: none">- A relación entre os labregos e os donos das terras- Os foros e os arrendamentos- Réxime de copropiedade (ex. Vacas de ganancia)

Fichas de observación e investigación etnográfica e histórica

<ul style="list-style-type: none">- A fía- O branqueado- Preparación do fío para tecer- Literatura popular sobre o liño	<ul style="list-style-type: none">- Documentos que mencionan os foros
--	---

<p><u>O traballo da la</u></p> <ul style="list-style-type: none">- <u>O rapado das ovellas</u><ul style="list-style-type: none">. ¿en que época se rapan?. ¿Por qué se rapan?. ¿Qué utensilios se usan?- <u>O lavado e o enxugado da la</u>- <u>O esguedellado ou espelido</u>- <u>O cardado</u><ul style="list-style-type: none">. As cardadoras. Os instrumentos que se usan. O manelo- <u>O fiado</u><ul style="list-style-type: none">. Instrumentos. Os novelos- <u>O tecido</u><ul style="list-style-type: none">. O tear- <u>Os batáns</u><ul style="list-style-type: none">. Funcionamento. O abatanemento das mantas. o pago. A que batáns ían na túa zona- <u>Prendas que se facían coa la</u><ul style="list-style-type: none">. ¿Cómo se facían?. ¿quen?. ¿Onde?. etc.	<p><u>O pan</u></p> <ul style="list-style-type: none">- <u>¿Cando se cocía? ¿para canto tempo?, ¿Qué é a sabadeira?</u>- <u>Clases de pan:</u><ul style="list-style-type: none">. de centeo. mesto. de trigo con xoios. de millo e centeo. broa- <u>Pola forma:</u><ul style="list-style-type: none">. molete. bolas. bolos. bolas con cebolas e rixóns ou sardiñas- <u>tarefas que requiren o millo ou o trigo antes de amasalo:</u><ul style="list-style-type: none">. O amasado: ¿en que consiste?, ¿onde se fai?. ¿cómo se consegue?. O fermento ou “isco”. ¿de que depende o levedado?- <u>¿Cómo se fai o pan?</u><ul style="list-style-type: none">. Diferenzas entre facer o pan de trigo e o de millo- <u>A preparación do forno:</u><ul style="list-style-type: none">Instrumentos ou aparellos que se utilizan: galleta, “zuscadoiro”, trullo...- <u>Tipo de leña:</u><ul style="list-style-type: none">¿Cómo se sabía que o forno estaba quente ou non?- as bolas da cora- O tapado do forno- Tempo de cocción- Os bolos do lar (feitos na pedra do lar)
---	---

Fichas de observación e investigación etnográfica e histórica

<p><u>As roupas</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>de muller</u> <ul style="list-style-type: none"> . de cada día . de festa <ul style="list-style-type: none"> - <u>as roupas das camas</u> . O xergón . A almofada . mantas e sabas - <u>de home</u> <ul style="list-style-type: none"> . de cada día . de festa 	<p><u>As obrigas coa igrexa</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>as bulas</u> - Por matrimonio, o “sacramento”, a “oblata”, bendición dun obxecto - ¿Cómo se fan os pagos (enespecie, en diñeiro, etc.?) 		
<p><u>Os nosos santos e a curación das doenzas</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Nome do santo ou patrón - Día de celebración - Avogoso de..... - ¿Qué se facía para curar a doenza? 	<p><u>O castrado das abellas</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Instrumentos - Datas - ¿Cómo se fai e por que? 		
<p><u>Xogos populares</u></p> <p><u>a) con obxectos</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Nome do xogo - Lugar onde se xoga - Participantes - Materiais - ¿Cómo se xoga? <p><u>b) sen obxectos</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Nome do xogo - Lugar - Participantes - ¿como se xoga 	<p><u>Xoguetes tradicionais</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - nome do xoguete - ¿cómo se fai? - ¿cómo se xoga con el? 		
<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <p><u>Supersticións, crenzas, maxia, bruxería...</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - o mal de ollo - Quitar o aire ou a sombra - Apagar o lume - Erguer a “paletilla” - Cortar a “solta” - Cambiar o sono - As aparicións dos mortos (Santa Compañía ou estantía) </td> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <p><u>Outras crenzas</u></p> <ul style="list-style-type: none"> . Corvos . ouveo dos cans . asubiar de noite . os embarazos . barrer os pés . Pasar por debaixo da pá . etc. </td> </tr> </table>		<p><u>Supersticións, crenzas, maxia, bruxería...</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - o mal de ollo - Quitar o aire ou a sombra - Apagar o lume - Erguer a “paletilla” - Cortar a “solta” - Cambiar o sono - As aparicións dos mortos (Santa Compañía ou estantía) 	<p><u>Outras crenzas</u></p> <ul style="list-style-type: none"> . Corvos . ouveo dos cans . asubiar de noite . os embarazos . barrer os pés . Pasar por debaixo da pá . etc.
<p><u>Supersticións, crenzas, maxia, bruxería...</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - o mal de ollo - Quitar o aire ou a sombra - Apagar o lume - Erguer a “paletilla” - Cortar a “solta” - Cambiar o sono - As aparicións dos mortos (Santa Compañía ou estantía) 	<p><u>Outras crenzas</u></p> <ul style="list-style-type: none"> . Corvos . ouveo dos cans . asubiar de noite . os embarazos . barrer os pés . Pasar por debaixo da pá . etc. 		

Fichas de observación e investigación etnográfica e histórica

As plantas medicinais

- Nome da planta
- ¿Onde se atopa?
- ¿Para que é boa? (tanto para as persoas como para os animais)
- etc.

Ficha resumo

PRODUTOS	SEMENTE EN	RECOLLEITA EN	TAREFAS OU COIDADOS
patacas			
milllo			
trigo			
fabas			
allos			
cebolas			
grelos			
garavanzos			
pementos			
outros			

Fichas de observación e investigación etnográfica e histórica
A igrexa parroquial, ermidas ou capelas

I) OBSERVACIÓN EXTERNA

A) muros laterais

- 1.- ¿Como son os muros laterais: lisos ou con contrafortes?
- 2.- ¿Pegados a estes muros hai algunha cousa por dentro ou por fóra: sancristía, altares menores, etc.?
- 3.- ¿Ten máis portas de entrada que a da fachada principal?. Se a hai, facer un debuxo
- 4.- As ventás, ¿Son grandes ou pequenas?. Indicar: número, tamaño e forma e facer un debuxo.

B) A fachada

- 1.- ¿Cara onde ten orientada esta igrexa a fachada?. Indica o punto cardinal
- 2.- ¿Hai algunha diferenza no material ou na forma entre a fachada e o resto do exterior da igrexa?
- 3.- ¿Hai algunha figura de santos ou símbolos na fachada da igrexa?
- 4.- ¿Que forma ten o campanario? Facer unha foto ou un debuxo del
- 5.- Facer unha foto ou un debuxo da fachada

C) O teito

- 1.- ¿De que material está feito o teito?
- 2.- ¿A cantas augas está feito?

II) OBSERVACIÓN INTERNA

A) A planta:

- 1.- ¿De que forma é a planta?
- 2.- ¿Cantas naves se diferencian?
- 3.- ¿Caso de haber máis dunha quen o que é o que separa as naves?
- 4.- ¿Ten algunha columna no seu interior?. Caso de telas ¿Que forma teñen?
- 5.- Medida das naves:

LONGO: Nave central _____ ANCHO: Nave central _____
Naves laterais _____ Naves laterais _____

B) Decoración

- 1.- ¿Que forma ten o altar maior?. Facer unha pequena descrición, unha foto ou un debuxo
- 2.- ¿Cal é o santo que está no centro do altar maior? . Citar todos os outros santos que haxa no altar
- 3.- ¿Ten outros altares menores nas naves laterais ou no cruceiro?. ¿A que santos están dedicados?
- 4.- ¿Está pintada por dentro? ¿E o altar?

Fichas de observación e investigación etnográfica e histórica
LÉXICO SOBRE AS TERRAS DE CULTIVO

As terras de cultivo reciben diferentes nomes, segundo sexan as características do terreo, o cultivo que se plante, a extensión ou a situación.

Algún dos nomes máis correntes son:

- **Agra:**

Chámase así a un conxunto de leiras dedicadas a labradío, de diferentes cultivos. Estas leiras teñen varios donos. As leiras están abertas e a separación das distintas propiedades faise con marcos.

- **Agro:**

É unha leira grande que pertence a un só dono. Está cerrada e dedícase normalmente a millo ou a pradeira

- **Leira:**

Anaco de terra de cultivo que pertence a un propietario. Tamén se denomina finca, aínda que ás veces unha finca pode incluír varias leiras.

- **Horta:**

Terreo plantado a hortalizas (verzas, repolo, cenorias, leitugas, etc.) ou árbores froiteiras. Está pechada e preto da casa.

- **Cortiña:**

Leira a carón da casa. Está pechada e nela plántanse hortalizas

- **Herbal:**

Terreo de regadío, dedicado á produción de herba. Normalmente está rodeado por un cerre. Coa herba dos herbais faise a herba seca ou os silos.

- **Pradeira:**

Terreo que se sementa artificialmente con herba ou trevo para alimentación do gando

- **Pastizal:**

Terreo cercado, dedicado, tamén á herba a onde se levan as vacas ou as ovellas a pacer.

- **Rueiro ou agro**

Herbal situado á beira dalgún regato

- **Nabal**

Chámaselle así á leira que antigamente se plantaba a nabos. Tamén se chama á parte dunha leira onde se botan os nabos para sacar as nabizas e os grelos.

- **Barbeito:**

Leira de terra mala que se planta un ano si e outro ano non

- **Braña:**

Terreo moi lamacento ou mollado que se dedica a pastoreo na primavera ou no verán

Fichas de observación e investigación etnográfica e histórica
O CASTRADO DAS ABELLAS

As abellas son insectos que producen mel e polinizan as plantas. Son , polo tanto moi útiles para as persoas.

Viven en colmeas formando enxames. Aos enxames tamén se lles chama “cobos”. Os mellores son os de cortiza porque son máis quentes.

Cando o enxame estaba na parede dunha casa chamábase “lacena”. Na lacena hai unha pedra que sobresa e hai un burato polo que entran as abellas cara o interior do covo

Estas lacenas están orientadas cara o sur ou cara o leste e os covos podían estar nunha leira ou nos montes.

As abellas cástranse (sácaselle o mel) normalmente por setembro, se facemos caso deste refrán:

- **“ O que quere mel castra por San Miguel”**

Pero tamén podía castrar máis tarde se lle facemos caso a estoutro:

- **“O que queira abellas, castre por Candeas” (2 de febreiro)**

Para que as abellas non piquen ao apicultor había que afumalas do seguinte modo:

- Colócanse uns carozos nunha tella e préndeselle lume pero procurando que non haxa lapas, que só botan fume. Con este fume atóntanse ás abellas e non pican.
- Para sacar o mel utilizábase unha ferramenta “o castro” que consiste nunha barra de ferro que remata nun extremo en forma de trencha e polo outro tiña un gancho que tamén cortaba.
- Cortábanse as “entenas” co lado semellante á trencha e co gancho do outro extremo tirábase por ela . Nunca se podía coller todo o mel senón morrían as abellas.
- Para separar o mel da cera quentábase todo xunto nunha pota con pouquiño lume. O mel íase derretendo e a cera non.
- Para coalo usábase un trapo ou unha bolsa de estopa ou lenzo. O mel saía filtrado e a cera quedaba no trapo. Apertábase ben e quedaba en forma de bóla e vendíase aos cereiros para faceren candeas e ex-votos para os santos.
- O mel metíase en pucheiros de barro

Fichas de observación e investigación etnográfica e histórica
OS TRABALLOS DO LIÑO

O liño é unha planta téxtil que require numerosos coidados, desde a selección das terras, xa que as prefere boas e frescas ata a súa conversión en pezas de roupa.

Vexamos, así por enriba, algúns dos traballos e coidados máis importantes que lle hai que dedicar:

- . Escollida a leira na que se vai plantar, hai que preparala ben: arala, gradala e sementala.
- . Cando lle chega o tempo haino que arrincar (no verán)
- . Ponse en presas e mandos.
- . Rípase, (que é sacarlle as boliñas coa semente ou **liñaza**, chamadas **bagaño**)
- . Do bagaño sácaselle a semente chamada liñaza e que se usará para sementar no ano seguinte. Tamén ten usos industriais.
- . De seguida, ponse en feixes e no medio un anaco de broa
- . Lévase ao río no que se espeta un bieiteiro e suxéitase a el para que a auga do río non marche con el polo río abaixo (este proceso chámase o “**lagado**”).
- . Ao que bota nove días no río sácase e ponse ben estendidiño nun prado para que se seque.
- . Unha vez que leva nove días secando, ponse, de novo en feixes, e lévase para un campo onde se estende nunha capa máis ou menos gorda para que a pisen ben as dúas ou máis vacas.
- . Cando as vacas o teñen ben pisado ponse en pequenas presas chamadas **estrigas**
- . Cando están as estrigas feitas póñense ao sol ou nun forno algo quente pera que se quenten e así podelas **tascar** mellor e que lle saia toda a **aresta** (capa exterior non aproveitable).
- . Cando está **tascado**, vén o **espadelado** e o **restrelado** para apartar o **cerro** da **estopa**
- . Vén, logo, os **manelos** e **fíanse** cunha **roca** e un **fuso**. Cando está **fiado**, cun **sarillo** hai que facer as **meas**. Estas hai que **cocelas** nun pote con **borralla**. Lávanse e branquéanse ao sol e bótaselle auga viradas dun lado e outro.
- . Cando están branqueadas e enxoiatas, póñense en **devandoiras** e fanse os **novelos**.
- . Con eles hai que ir ás **tecelás** para facer **sabas**, **colchas**, **mantas**, etc..

Fichas de observación e investigación etnográfica e histórica
OS SANTOS E AS SÚAS ADVOCACIÓNS

As festas máis importantes dalgunhas das parroquias do concello de Coristanco son:

a) **SANTA BAIA DE CASTRO**

Santa Polonia:

A súa festividade celébrase o 9 de febreiro e din que é avogosa para curar o mal das moas e da boca. Para acadar os seus favores había que estar á misa o día do seu santo e darlle unha esmola

Nosa Señora das Dores:

Ten a súa festa o 15 de setembro e dise que é boa para curar as dores de cabeza. Compre ir á misa, rezar e ir á procesión.

Corpus:

Día variable. É bo para todos os remedios e había que ir á misa e rezar

San Antonio:

Venérase porque é bo para a curación dos animais, pero había que ir á misa e dar esmola ao cura.

Nosa Señora das Neves:

A súa festa é o cinco de agosto. Acudíase á súa romaría para ter sorte pero había que estar á misa

Santa Bárbara:

Festéxase o 4 de decembro e dicíase que era avogosa para que os lóstregos non fagan dano e para protexer aos mineiros. Para acadar os seus favores había que ir á misa e darlle unha esmola.

San Outelo:

Din que é bo para que os cans non teñan a rabia. Para iso había que levalos á misa e que o cura os bendicise.

Santa Eulalia (Baia)

Os seus devotos buscan que os manteña en bo estado de saúde e debían ir á misa e darlle unha esmola.

b) **SAN XUSTO**

San Xulián:

Para acadar os seus favores había que ir á misa dar esmola e saír en procesión

Día de Reis:

Basicamente é a festa dos nenos e serve para que estes o pasen ben. Débese ir á misa, rezar e dar unha esmola ao crego.

San Antonio:

Igual que a imaxe de Santa Baia, era bo para protexer aos animais e había que ir á misa e darlle esmola ao crego.

c) **SAN PAIO**

San Paio:

Foi un eremita que ten a súa festa o 15 de xaneiro e din que cura as dores de costas. Era obrigada a asistencia á misa.

Fichas de observación e investigación etnográfica e histórica

San Ramón:

Festéxase o 18 de outubro, a el recoméndanse as mulleres para ter un bo parto. Non estaba de máis ir á misa e rezar.

San Brais:

Ten a festa o 2 de febreiro. Crese que curaba a tose pero había que ir á misa.

As Candeas:

Os seus devotos cren que é boa para non perder a vista. Requiría ir á misa e darlle unha esmola ao cura. Ten a súa festa o 3 de febreiro.

Santa Lucía:

A súa festa é o 13 de decembro. É a santa propia da vista. Había que ir á misa. Dar esmola e lavar os ollos na auga da fonte santa.

Nosa Señora de Traba:

A súa festa é o 15 de agosto. Santa que cura todos os males. Había que darlle á santa: botellas de aceite e cera.

o Corpiño de Oca

Celebra a súa festa o 3 de xuño. Serve para curar o mal do demo. Hai que ir á misa e en procesión.

San Cidre de Xaviña:

Ten a súa festa o 15 de maio e é o protector dos labregos. Tense que ir á misa e darlle unha esmola ao santo.

San Roque de Valenza:

Celébrase a súa festa o 16 de agosto e dise que cura as dores da gorxa. Había que ofrecerlle unha misa e ir a ela.

Santo Adrián de Verdes:

Ten a súa festa o 29 de setembro e cura as verrugas

Santa Ana da Rabadeira (Seavia)

Festa o 13 de outubro e dise que é boa para que as vacas dean máis leite. Entre os seus requisitos había que levarlle un pouco de leite á santa e escoitar a misa

Fichas de observación e investigación etnográfica e histórica
RECEITAS DE COCIÑA

A.- ALMIBRE

1.- Ingredientes:

- . medio quilo da azucre
- . Un cuarto de litro de auga

2.- Preparación

- . Poñer nun cazo ao lume o azucre coa auga e déixase ferver a lume vivo ata obter o punto desexado.

B.- TARTA DE MAZÁ

1.- Ingredientes:

- . 500 g de fariña,
- . 100 g de azucre
- . 1 quilo de mazás,
- . limón.
- . 125 g de manteiga
- . 2 ovos
- . almibre

2.- Preparación:

- . Ponse a fariña en forma de círculo e, no centro, despois ponse a manteiga, o sal, o azucre e os ovos. Mestúranse os ingredientes do centro e despois méteselle fariña para amasar. Despois estírase a masa e con ela fórmase un molde.

- . Pélanse as mazás e córtanse en rodela ben finas. Colócase sobre a masa as rodela de mazá e sobre elas, limón con almibre. Colócanse logo unhas tiriñas de pastas formando un enredado. Cócese nun forno cun lume non moi forte.

C.- TARTA DE AMÉNDOA

1.- Ingredientes

- . 12 ovos,
- . ½ quilo de améndoa relada,
- . 1 copa de coñac.
- . Medio quilo de azucre,
- . Medio sobre de levadora “Royal”,

2.- Preparación:

- . Sepáranse as claras das xemas e bátense as claras a punto de neve e logo engádenselle as xemas:

De seguida bótanselle os outros elementos: a améndoa, o azucre e a levadora; o coñac bótase máis tarde.

- . Remóvese e métese nun molde, a ser posible, redondo, ao que no fondo, para que non se pegue, se lle meteu a manteiga e a fariña. Métese no forno ata que se coza.

D.- FLAN DE CHOCOLATE

1.- Ingredientes:

- . Medio litro de leite con cacao e azucre
- . Manteiga
- . 300 gramos de tona montada
- . 5 ovos
- . azucre “glassé”

2.- Preparación:

- . Faise un flan de ovo normal e engádese o chocolate preparado.

E.- OSIÑOS (“HUESITOS”)

1.- Ingredientes:

- . 4 ovos
- . medio vaso de aceite
- . un pouco de bicarbonato
- . sal e toda a fariña que precise
- . medio quilo de azucre
- . un pouco de canela mida
- . un pouco de anís

2.- Preparación:

- . Remóvese todo ben ata conseguir unha masa ben dura. Métese en a aceite ben quente pequenos anacos en forma de paos.

F.- TARTA DE QUEIXO

1.- Ingredientes:

- . 2 sobres de xelatina limón
- . 2 tarriños de queixo tipo “filadelfia”
- . 2 vasos de auga,
- . medio vaso de nata

2.- Preparación

- . Poñer un vaso de auga a quentar e disolver a xelatina. Mesturar o vaso de auga fría; bater a nata, botar o azucre, o queixo e seguir botando a xelatina ata que quede líquida.

G.- BOMBÓN AO GÜISQUI

1.- Ingredientes:

- . 100 g. de manteiga
- . 1 copa de güisqui
- . 2 “libras” de chocolate para facer
- . 150 g. de abelás torradas

2.- Preparación:

- . Cortar as libras de chocolate nunha bandexa. Picar as abelás e cando o chocolate estea derretido, engadir unha copa de güisqui. Remover todo durante 10 minutos. Verquelo nun recipiente axeitado e metelo no frigorífico durante media hora.

H.- POLBO Á GALEGA

1.- Ingredientes:

- . Un polbo de quilo e medio, aproximadamente
- . Pemento doce e pemento picante
- . Sal, follas de loureiro, aceite de oliva
- . 1 cebola do tamaño da cabeza do polbo.

2.- Preparación:

- . Poñer a auga a ferver coas follas do loureiro. Limpar o polbo e meter a cebola na cabeza do polbo. Poñer a ferver unha hora ou máis, dependendo do seu tamaño. Cando se poida atravesar facilmente co garfo, pódese sacar. Pícase e engádeselle pemento doce e o picante xunto co aceite e os graos de sal.

Fichas de observación e investigación etnográfica e histórica
REMEDIOS E CONSELLOS DA “AVOA”

O LIMÓN

Os ácidos combátense con outro ácido. Por iso o limón é bo para combater a acidez.

O FIGO

O figo sempre foi coñecido polas súas propiedades espectorantes e emolente. É de gran axuda para despexar os pulmóns anegados, a fatiga do peito típica das crises asmáticas e da tose, en xeral.

A HEDRA E O PELO NEGRO

Para disimular as canas , usar a auga de cocer a hedra, como tinte

A PINZA NA ORELLA

Para aliviar as dores que afectan só a un dos lados da cabeza, chega con colocar unha pinza da roupa suxeitando o lóbulo da orella do costado afectado. Así, se nos doe o lado dereito, suxeitaremos coa pinza a orella dereita, se é o esquerdo, a orella esquerda.

A CEBOLA E AS BÁGOAS

Hai un truco para evitar que a cebola faga chorar: cortar unha rebanda pola parte correspondente á raíz e colocala sobre a cabeza, mentres se está cortando o resto.

MISTOS CONTRA O MAL OLOR

A miúdo, o mal olor producido despois dunha evacuación , nun cuarto de baño convértese nun problema social.

Algúns persoas prefiren reprimirse cando non están na casa e, se o fan sistematicamente, poden ter problemas serios de todo tipo.

Unha solución infalible e, ao alcance de calquera, é prender dous ou tres mistos e botalos no inodoro. O olor desaparece ao instante.

ASPIRINAS E MAREO

Para non marearse nas viaxes recoméndase colocar unha aspirina no embigo, suxeitada por unha tirita, antes de subir ao vehículo en cuestión.

MAZAS E CRAVOS

Unha receita de orixe remoto e que foi moi utilizada en casos de anemia é a da mazá á que se lle espetan cravos. A humidade da mazá oxida o ferro e enriquece á mazá co óxido.

Fichas de observación e investigación etnográfica e histórica
TIPOS DE PECHES OU LINDES DE FINCAS

A maior parte das leiras están cerradas para protexer os cultivos que se plantan. Pero tamén para deslindar a propiedade. Hai moitos tipos de peches, por exemplo: de arbustos, de pedra, etc.

Algúns tipos poden ser:

Valado:

É unha parede feita de pedra. Hainos de moitos tipos

Cerca:

É unha parede de pedra máis alta ca o valado

Pedras chantadas:

Están formadas por lousas chantadas no chan e colocadas unha de par da outra. Non son moi abundantes na nosa zona.

Silvas:

Faise enriba dalgúns valados que son baixos ou para cerrar unha abertura de xeito provisorio. Úsase principalmente a silva rosa por ser gorda e espiñenta.

Mirtos ou buxos:

Pódense plantar mirtos ou buxos arredor das leiras ou poñer unhas estacas e plantar os mirtos arredor delas.

Cando as leiras están todas xuntas como pasa nalgunhas agras e non hai ningún peche que as separe, utilízanse diferentes elementos, como poden ser:

Os marcos:

Consisten en pedras pequenas chantadas para separar propiedades.

Rego de entremedias:

Tamén se lle chama “acolleita”. É un rego máis fondo ca os outros que separa as propiedades.

Rego das verzas ou repolo:

Outras veces para separar poñen un rego de repolo ou de verzas que distinguen as colleitas.

As espitas:

Consiste en espetar nos extremos de dúas leiras uns paos aos que se lle poden atar un trapo ou un plástico.

Para entrar nas leiras hai diferentes formas e nomes:

A portela:

É a máis ancha e por ela entran os carros e as vacas

O portelo:

Abertura estreita para que pasen só as persoas

O esqueiro:

É unha especie de escaleira feita con pedras que saen da parede para poder subir as persoas

XOGOS TRADICIONAIS

AS CHAPAS

Necísanse unhas poucas chapas de botellas (coma as da cervexa). Poden xogar a elas todos os que queiran e as formas de xogar son moi variadas, aínda que na maioría dos casos consisten en golpear coa propia chapa na do contrario e co golpe desprazala fóra do espazo marcado sen que che saia a túa.

SALTAR Á CORDA OU Á COMBA

Precísase una corda lixeira e flexible e dispor dun sitio amplo. Consiste en que dous xogadores se coloquen nos extremos da corda e a fagan xirar de tal xeito que o saltador/a poida saltar sen que a corda se lle quede enganchada nos pés.

Perderá cando isto suceda e daquela terá que ocupar o lugar dun dos que estea dando.

A PITA CEGA

Poden xogar cantos queiran e consiste en que a aquel que “panda” lle tapan os ollos e deste xeito ten que tocarlle aos demais xogadores e adiviñar de quen se trata.