

## 🍁 INTRODUCCIÓN: ORIXE DA FESTA

Hai aproximadamente 2.600 anos chegaron a Galicia os pobos **Celtas**. Ademais dos seus adiantos científicos e técnicos, como foi o uso do ferro, trouxeron a súa cultura e as súas crenzas.

Os celtas adoraban a moitos deuses: **Dagda** (deusa da bondade), **Nuada** (guerra), **Bríxida** (lume), **Donn** (morte), **Lugh** (sabiuría), que representaban as forzas da natureza e as condicións do espírito. De aí que as súas festas coincidiran con determinadas datas relacionadas coas estacións e os seus cambios.

A festa do **Samaín**, o 1 de novembro, era o comenzo dun ano novo, que principiaba coa estación máis dura, o inverno. Nesta data os celtas celebraban unha festa en honor dos seus defuntos que habitaban no **Outromundo**. Preparaban comidas e agasallos e invitaban aos seus familiares defuntos a visitalos de novo.

Os Celtas consideraban a caveira coma o seo do espírito humano. Crían que "aquele que posúe unha caveira, posuiría a forza máxica da súa pantasma".

Por iso, colocaban en lugares estratéxicos as caveiras dos seus inimigos, non só polos seus valores defensivos, senón tamén porque lles crían capaces de poderes máxicos.

Polo Samaín acendían velas no interior das caveiras, colocándoas nos cruces de camiños, nos arredores e nas muradas dos seus castros, a fin de esconxuraren o mal; pero tamén para guiaren aos seus defuntos.

Moitos anos despois, o cristianismo escolleu esta data para celebra-lo día de Tódolos Santos coa fin de quitarlle este significado pagán.

## 🍁 QUE É UNHA CABACEIRA?

A **cabaceira** é unha planta de follas moles e amplas, cunhas flores comestibles de cor laranxa. O seu froito acada un grande tamaño e posúe unha cortiza dura, que garda unha carne polposa, na que se sosteñen ducias de sementes chamadas **pebidas**.

Soe plantarse a primeiros de verán no medio do maízo, porque aproveita as súas canas para prender os seus sarmentos. Necesita terreos húmidos e un tempo quente, soporta ben as terras ácidas; por iso se dá en Galiza.

Os usos deste froito son moi variados, sendo a mantenza do gando o principal de todos eles. Así mesmo, en moitas zonas de Galiza apróveitase para o consumo humano, facendo doces e potaxes. Da súa codia pode extraerse tamén un aceite vexetal. Ademais, as pebidas enxoiadas e salgadas véndense en moitas tendas para o seu consumo xunto con outros froitos secos.

## 🍁 COMO SE FAI UNHA CAVEIRA?

A técnica do tallado da caveira é ben sinxela. Empézase facendo unha incisión superior semellante a unha boina. Afástase este bonete, límpase por dentro axudándose dun raspador, toda a polpa e os farrapos de onde colgan as pebidas. Tendo o interior ben limpo e rebaixado fanse dous furados para os ollos, outro para o nariz e outro para a boca. Pódese rematar poñéndolle uns pauciños nos beizos a xeito de dentes e prendendo unha vela no seu interior cuidando de facer un furadiño no bonete para que non se apague.

## 🍁 HALLOWEEN: HERDANZA DO SAMAÍN?

A tradición do Samaín enraizou no pobo británico de raíces celtas. Cando os colonos ingleses e irlandeses viaxaron a Norteamérica levaron con eles esta tradición que co paso do tempo deu no clásico moderno para a diversión do mundo infantil.

No Halloween, a festa de meigas e bruxas, os nenos tallan caveiras nas cortizas dos melóns e argallan disfraces de bruxas, pantasma e seres do Outromundo. Así disfrazados van polas casas pedindo doces e golosinas e dicindo: "Trato ou truco". Se lles dan algo, marchan; pero se non lles dan, gastan unha broma.





## RECEITAS DE CABAZA

### Barrigas de Vellas(fritura). Puerto Rico

#### Ingredientes

1 cabaza mediana	Vainilla (a gusto)
1 ovo	Sal e azucre(a gusto)
Canela (a gusto)	Fariña de trigo

#### Preparación:

Ferver a cabaza moi troceada. Cando esta brandiña, esmágase cun garfo. Agréganse logo os demais ingredientes.(a fariña de trigo é para conserva-la consistencia da fritura). Cunha culleriña cóllese a mestura e déitase na tixola en aceite moi quente asta que se doren.

### Marmelada de abóbora. Portugal

#### Ingredientes

500 gr de cabaza  
1 pau de canela  
300gr de azucre

#### Preparación:

Pélase e córtase a cabaza en anacos pequenos, e déixase macerar toda a noite co azucre e o pau de canela. Ao día seguinte quitase a canela e ferve a lume lento ata que se evapora o líquido e adquire unha consistencia espesa (pódese pasa-la batidora se desexa unha textura máis fina).

## CELEBRÁMO-LO SAMAIN (CANCIÓN)

HOXE CELEBRÁMO-LO SAMAIN  
QUE NOUTROS ITIOS SE CHAMA HALLOWEEN.

TUMBA POR AQUÍ, TUMBA POR ALÁ  
TUMBA, TUMBA , HA, HA, HA ,HA ,HA.

OS DEVANCEIROS NOS TEMPOS DE ANTES  
TIÑAN NAS SÚAS PORTAS CABEZAS DOS XIGANTES.

TUMBA POR AQUÍ, TUMBA POR ALÁ  
TUMBA, TUMBA , HA, HA, HA ,HA ,HA

CANDO SE ACHEGA O SAMAIN  
PONSE TODO ESCURO O VERÁN CHEGA Ó SEU FIN.

TUMBA POR AQUÍ, TUMBA POR ALÁ  
TUMBA, TUMBA, HA, HA, HA ,HA ,HA

OS ESQUELETES PÓÑENSE A BAILAR  
COAS SÚAS CAVEIRAS VANNOS ASUSTAR.

TUMBA POR AQUÍ, TUMBA POR ALÁ  
TUMBA, TUMBA , HA, HA, HA ,HA ,HA.

HOXE POLA NOITE TE VAS A ENTERAR  
CANDO Á TUA PORTA VAIAN APETAR.

TUMBA POR AQUÍ, TUMBA POR ALÁ  
TUMBA, TUMBA , HA, HA, HA ,HA ,HA.

OUTRA VEZ NA NOSA ESCOLA  
TEMOS SAMAIN, ESO SI QUE MOLA.

TUMBA POR AQUÍ, TUMBA POR ALÁ  
TUMBA, TUMBA , HA, HA, HA ,HA ,HA

GLORIA MOSQUERA ROEL



BIBLIOTECA  
CEIP A RAMALLOSA  
31 de outubro



Sabes o que é ?

# Samain

