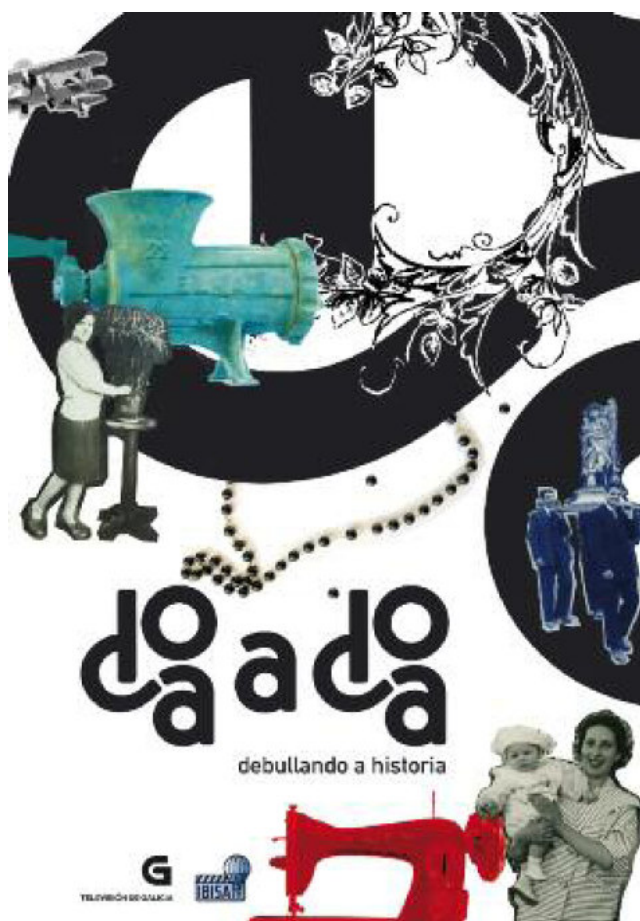


# Nº.: 69

## “DOA A DOA”

Debullando a historia. Vouche contar...  
Programa de televisión, 2007, 26 capítulos, 12 min., emitido por TVG  
Temporada 3 y 4

Dirección: Valentín Carrera e Elena Gálkina  
Música: Faltriqueira  
Deseño: Uqui/Cebra  
Narración: Antonio Mourelos  
Entrevistas: Carlos Vázquez e Rosa G. Limia  
Xefa de produción: Elsa Pazos



## FICHA TÉCNICA

<b>TÍTULO</b>	Doa a Doa	
<b>SLOGAN</b>	Debullando a historia. Vouche contar...	
<b>GÉNERO</b>	Historia y Biografía	
<b>MODALIDAD</b>	Documental	
<b>FORMATO</b>	Programa de TV	
<b>SIST.GRABACIÓN</b>	HD	
<b>ASPECTO RATIO</b>	4:3	
<b>IDIOMA ORIGINAL</b>	Gallego	
<b>DURACIÓN</b>	26 cap x 12 min.	
<b>AÑO</b>	2007	
<b>NACIONALIDAD</b>	España	
<b>FECHA ESTRENO</b>	Noviembre 08	
<b>COPRODUCTORES</b>	<b>NOMBRE</b>	<b>PORCENTAJE</b>
	TVG	100%
<b>EMISIONES TV</b>	<b>NOMBRE</b>	<b>FECHA EMISIÓN</b>
	TVG	Emisión semanal (domingos, 21:30 h) del 30-11-08 al 31-05-09
<b>LOCALIZACIONES</b>	Galicia	
<b>CALIFICACIÓN</b>	Todos los públicos	
<b>WEB</b>	<a href="http://www.doaadoa.com">www.doaadoa.com</a>	
<b>DEP. LEGAL</b>	PROYECTO	C-3141- 06
	DVD	C 2084- 2007
<b>Registro Propiedad intelectual</b>	Registro del Formato Autor: Valentín Carrera N° Solicitud 03/2007/1659 Fecha 11/09/07	

## SINOPSIS

*(castellano)*

### 3ª TEMPORADA

DOA A DOA es un programa de televisión de IBISAtv para TVG pensado para mantener viva, también en la pequeña pantalla, la tradición oral gallega, esas pequeñas historias de vida que muchos de nosotros conocemos porque nos las contaron nuestros abuelos, una riqueza histórica y documental que se está perdiendo y que es necesario conservar, pues forma parte de nuestra íntima memoria.

Durante esta tercera temporada, recordaremos cómo se curaban en los años cuarenta y cincuenta las enfermedades y los remedios caseros, cantaremos al son de la música de nuestros abuelos, iremos de caza y de pesca a la antigua usanza, amasaremos el pan en el molino... y acompañaremos a nuestros abuelos escuchando atentamente sus relatos.

DOA A DOA cuenta con un centenar de nuevas entrevistas realizadas por toda Galicia con testimonios y vivencias de los nuestros en su infancia y juventud. Un centenar de abuelos y abuelas nacidos a finales de los años veinte y, por lo tanto, ahora en torno a los ochenta años de edad; personas entrañables que construyeron con sus vidas una parte importante de la Galicia contemporánea y nos cuentan como se vivía “entonces” y como cambiaron las cosas a lo largo del siglo XX.

### 4ª TEMPORADA

DOA A DOA es un programa de televisión de IBISAtv para TVG pensado para mantener viva, también en la pequeña pantalla, la tradición oral gallega, esas pequeñas historias de vida que muchos de nosotros conocemos porque nos las contaron nuestros abuelos, una riqueza histórica y documental que se está perdiendo y que es necesario conservar, pues forma parte de nuestra íntima memoria.

Durante esta cuarta temporada, nuestros abuelos nos trasladarán al tiempo del carnaval y de otras fiestas en sus años de juventud; nos recordarán cómo eran las buenas maneras de la época, el trato con las personas mayores y las relaciones familiares; descubriremos con ellos como eran las bodas en la época; reviviremos sucesos curiosos de los pueblos; viajaremos con ellos de nuevo al molino... y acompañaremos a nuestros abuelos escuchando atentamente sus relatos.

DOA A DOA cuenta con un centenar de nuevas entrevistas realizadas por toda Galicia con testimonios y vivencias de los nuestros en su infancia y juventud. Un centenar de abuelos y abuelas nacidos a finales de los años veinte y, por lo tanto, ahora en torno a los ochenta años de edad; personas entrañables que construyeron con sus vidas una parte importante de la Galicia contemporánea y nos cuentan como se vivía “entonces” y como cambiaron las cosas a lo largo del siglo XX.

*(galego)*

### **3ª TEMPADA**

DOA A DOA é un programa de televisión de IBISAtv para a TVG pensado para manter viva, tamén na pequena pantalla, a tradición oral galega, esas pequenas historias de vida que moitos de nós coñecemos porque nolas contaron os nosos avós, unha riqueza histórica e documental que se está a perder e que é necesario conservar, pois forma parte da nosa íntima memoria.

Durante esta terceira tempada, recordaremos como se curaban nos anos carenta e cincuenta as enfermidades e os remedios caseiros, cantaremos o son da música dos nosos avós, iremos de caza e de pesca a antiga usanza, amasaremos o pan no muíño... e acompañaremos os nosos avós escoitando atentamente os seus relatos.

DOA A DOA conta cun cento de novas entrevistas realizadas por toda Galicia con testemuñas e vivencias dos nosos na súa infancia e xuventude. Un centenar de avós e avoas nados a finais dos anos vinte e, polo tanto, agora en torno aos oitenta anos de idade; persoas entrañables que construíron coas súas vidas unha parte importante da Galicia contemporánea e nos contan como se vivía "daquela" e como cambiaron as cousas ao longo do século XX.

### **4ª TEMPADA**

DOA A DOA é un programa de televisión de IBISAtv para a TVG pensado para manter viva, tamén na pequena pantalla, a tradición oral galega, esas pequenas historias de vida que moitos de nós coñecemos porque nolas contaron os nosos avós, unha riqueza histórica e documental que se está a perder e que é necesario conservar, pois forma parte da nosa íntima memoria.

Durante esta cuarta tempada, os nosos avós trasladarános o tempo do entroido e outras festas nos anos da súa xuventude; recordarános como eran as boas maneiras da época, o trato cas persoas maiores e as relacións familiares; descubriremos con eles como eran as vodas na época; reviviremos sucesos curiosos dos pobos; viaxeramos con eles de novo ó muíño ... e acompañaremos os nosos avós escoitando atentamente os seus relatos.

DOA A DOA conta cun cento de novas entrevistas realizadas por toda Galicia con testemuñas e vivencias dos nosos na súa infancia e xuventude. Un centenar de avós e avoas nados a finais dos anos vinte e, polo tanto, agora en torno aos oitenta anos de idade; persoas entrañables que construíron coas súas vidas unha parte importante da Galicia contemporánea e nos contan como se vivía "daquela" e como cambiaron as cousas ao longo do século XX.

## CAPÍTULOS –

### TERCEIRA TEMPADA

#### CAPÍTULO I. A DIGNIDADE DO MAR

É razoable chamarlles “artes” a eses trebellos que os mariñeiros inventaron para conseguir coller tantas variedades de peixes, mariscos e moluscos que se agochan nas rías, ou nas rochas e nas praias.

En Galicia hai xente que non pode vivir sen o mar, que non entendería a súa vida sen ve-lo mar tódolos días. E comer do mar, e traballar no mar. E terlle, sempre, respecto ao mar. Ramón Rodríguez explica como se fixo mariñeiro: “e a min en canto valín para tirar un pouquiño do remo, leváronme ó mar porque daquela era así. Nas vilas era o que pasaba: que se o pai era canteiro o fillo tiña que ser canteiro.”

Respecto ao mar e ao traballo dos mariñeiros ou das mariscadoras: duro, perigoso e sempre enfrontado a unha inmensidade tantas veces hostil. Non cómpre falar de heroes: as xentes do mar fixeron este esforzo e fano con sinxeleza, cunha discreta dignidade, tan inmensa como o mar do que viven e no que tantas veces morren. Ana Hermo nos explica como aprendeu na súa xuventude que “os mariñeiros cando hai vento do sur, vaia se corren peligro”.

#### CAPÍTULO II. VAITE, TARANGAÑO...

“O mellor remedio é ter saúde”. Iso sabémolo perfectamente e por iso pensamos que a enfermidade é sempre un mal. O que non sempre sabemos é a orixe ou a causa dese tangaraño que nos atormenta, nos doe, nos roe ou nos ameaza a vida. Por iso, cando falla o saber, buscámo-los remedios caseiros, as receitas da avoa, as herbas curandeiras, ou os feitizos: ás veces aquí e ás veces no máis alá. Conchita Rodríguez explicanos a súa teoría sobre as curas miragreiras: “Tamén dicían que se curaba con allo quente. Pero eu penso que co que se curaba era co sol de Maio. Co sol de Maio claro, ó vir o Maio xa non había sabañóns pois xa non facía frío.”

A experiencia acumulada desa busca lévanos a pensar que moito temos avanzado, pero tamén sabemos que, ao cabo, sempre perderémo-la derradeira batalla. A pesar disto, seguimos probando herbas e conxuros, porque nesa busca está a posibilidade de alonga-la vida e, sobre todo, de melloralala. Alicia Baamonde cóntanos como se curaban os herpes, “e botábanlle á terra esa, e botábanlle un trozo de lisco de touciño de lechón, e untaban todo aquilo, tapábano con un trapo, e logo collían e rezaban tres Padre Nuestro e decían: polo poder que Dios ten e a Virxen María tamén, amén. E así 9 días. E ós 9 días sanaba porque os herpes soen sanar ós 9 días”

## CAPÍTULO III. A MÚSICA DA ALMA

Sen a música e sen a poesía, non hai vida. Ou polo menos non se podería chamar “vida”. É por iso que cantamos, soñamos que cantamos e admiramos a quen mellor canta.

Os momentos con música acompañan as nosas mellores lembranzas: verbenas, vodas, bautizos, panxoliñas, roldas, serenatas, regueifas... ou ese baile na romaría onde caeu o primeiro bico. Luis Díaz contanos como “os grupiños, agardába un que tiña unha rapaza en tal sitio e lle dice: vamos dar unha serenata? Pois dille que deixe unha botella no balcón. Íbamos, tocabamos, subiamos uns encima dos outros e deixaba unha botelliña e nos dabámoslle unha serenata”.

As cancións e a poesía son as que mellor contan os momentos nos que nos sentimos felices. Pero incluso a música nos acompaña, como un bálsamo, nos días máis tristes e doridos. A canción e a poesía axudáronnos a afrontar a dureza do traballo, a sentirnos unidos ao grupo familiar ou a integrarnos na cuadrilla, na pequena comunidade.

A chegada da orquestra, de ano en ano, traía aires novos e modernidades, ecos de fóra que convertían por unhas horas o campo da festa nun festival internacional. Avelino Pousa Antelo contanos como “estou oindo a orquestra que había no Espallá, unha orquestina. E di un: onde está ese quinteto tan famoso, que dis ti? E esa orquestra porque son 5. Di él: bueno coño bueno, temos en Mazaricos un vinteunteto que aquel si que lle ronca, e non eses”.

## CAPÍTULO IV. A DESTRUCCIÓN DO PARAÍSO

A caza, abundante nos montes, e a pesca, copiosa nos ríos, eran datos que nos facían saber da calidade da terra e da virtude da paisaxe que tiñámo-la fortuna de pisar. Avelino Pousa Antelo explícanos as súas experiencias cazando: “E eu disparei... vin saír uns cuantos coellos ... e eu debín disparar tan forte que sairon os 2 tiros xuntos. Entón asesinei a un coello, que onde o colleras colgaba por todo o peneiro. Houbo que tiralo, porque xa saíu cribado o pobre do coello”

Tódolos paraísos, reais ou imaxinarios, erano en gran medida porque tiñan caza e pesca abundantes. Quen viviu outros tempos conta que por estes contornos houbo no seu día moita caza e moita pesca: osos, pitas do monte, cervos, coellos; troitas, reos, lampreas, zamborcas... Hermelina Cancelo explícanos como se pescaba: “Onde hai árbores e hai raíces, as troitas escondíanse debaixo das raíces dos árbores. Entón ían e uns dábanlle cunha vara por un lado e outro cunha nasa ... E traían moitas troitas”

Hoxe quizais haxa moitos máis pescadores e cazadores que nunca; iso si, por deporte, non por necesidade. E por moito que os novos depredadores estean debidamente regulados, haivos moito ocupa.

## CAPÍTULO V. BICA-LO PAN

Gaña-lo pan é o mesmo que gaña-la vida. Hoxe o pan chega á nosa mesa nunha bolsiña de plástico e apenas sabemos de onde vén.

Os nosos avós, en cambio, sabían moi ben, porque tiñan que o sementar, arrendalo, segalo, mallalo, moelo, amasalo e cocelo para podelo comer. Alicia Baamonde contanos como se facía o pan cando era rapariga: “normalmente sembrábase máis centeo que trigo... porque as terras para que dea trigo teñen que ser: con humus, con fondo, con sustancia... e os peneiros, que se lle chamaban as terras de menos humus e menos sustancias alimenticias, pois daban mellor o centeo”

Quizais por iso, “traballar” vén se-lo mesmo que “gaña-lo pan”. Quizais por iso, o pan é sagrado e nunca se pode tirar nin desprezar. E se acaso cae ao chan, telo que bicar. Facer o pan era unha das festas comunitarias como relata Carlota Ledo: “Xogabamos todos e hasta nos querían levar ó palleiro, no feixe da palla que levaban que subían por unha esqueira arriba. E brincabamos e así pasábamolo moi ben”

E, quizais por iso, nunca se lle pode negar un anaco de pan a quen ten fame...

## CAPÍTULO VI. POLO OLLO DA AGULLA

Calquera que saiba mirar cara atrás decátase de que hoxe vivimos na sociedade da abundancia. Ata hai ben pouco dicíase de quen comía moito e ben que pagaba a pena facerlle un traxe. Hoxe poida que custe tanto unha boa fatura como un vestido axeitado. Valentín Muñiz explícanos as súas aventuras cunha camisa nova: “tiñamos unha costureira alí, vesiña, que nos viña coser á casa. As mulleres, as costureiras iban coser á casa de moita xente. E fíxome a dichosa camisa, a camisa era bonitísima, presiosa. Pero púxena e ós 2 días xa me abreu por atrás xa me rompeu toda”

Aquilo viña expresa-las dificultades que nun tempo houbo para chegar a un vestido ou a un traxe, cortados e cosidos a medida pola costureira ou polo xastre. Hoxe as roupas cómpranse feitas, un día si e outro tamén, os caprichos da moda, de usar e tirar: xa non se cose nin se remenda. E do que agora case non sabemos é da ledicia de estreir iiunha vez ao ano!!, un traxe novo... Por iso daquela se dicía: “O que non estrea o domingo de Ramos, nin ten pés nin ten manos”.

Sobre a moda fálanos Maximino Viaño: “Seica as rapazas xa estrenaban algunha roupa elegante, xa estrenaban pero as mulleres vellas si que facían a roupa de sempre. Non podía un escapar, se unha tiña a roupa larga, tiña que ser larga, se unha tiña a roupa negra tiña que ser negra sempre.”

## CAPÍTULO VII. A AUGA, MADIA LEVA!!

Vivimos mergullados. As augas están por riba e por baixo de nós e, aínda que pareza mentira, se nos faltaran as augas, morreríamos afogados.

As augas teñen a súa propia vida e unha gran parte da nosa existencia colectiva dedicouse, ao longo da historia, a dominalas, recollelas, traelas e levalas porque as augas son esenciais para vivir. Manuel Dourado: contanos como “a auga naturalmente é vida, e os ríos eran abundantes, e as fontes tamén, e ademáis podíase beber tranquilamente de elas porque era fresquiña e non facían mal. A auga tiña polo tanto unha transcendencia enorme”

Da abundancia ou da seca dependeron sempre as nosas regalías e a nosa prosperidade. iiMadia leva que hoxe estea a auga no corazón de tantos conflitos!! Maximino Viaño explícanos os problemas que había naquel entón cas augas: “era unha auténtica competencia.escondíanse detrás das silveiras. E todo o mundo tiña que ir taparlle a auga ó outro e botala pa un. E o que pola mañán lle durmira a auga é o que tiña máis prestixio de traballador na aldea”

## CAPÍTULO VIII. ORGULLO DE OFICIO

Hai quen pensa que a terra é a gran nai da que todos nacemos. Pero son tantos os fillos da terra que chega unha hora en que a mesma terra non é quen de darlles de comer a todos.

Moitos tiveron que amañarse e aprender oficios que requirían, sobre todo, moita iniciativa e algunhas habilidades e saberes. Os aprendices de onte son os mestres de mañá. Nunca son tempos doados os da aprendizaxe pero, cando se adquire un oficio, un ten a sensación de que ese predio ninguén llo pode quitar. Chega entón a seguridade, a satisfacción e o recoñecemento dos demais. Todo iso do que un, no alto da vida, se sente itan orgulloso!

Xesús Alonso Montero explícanos como decidiu a súa profesión: “un bo día erguinme tarde porque non podía facer traballos brutos porque aínda estaba enfermo do corazón. E miña nai que era a que toma as iniciativas preguntalle a meu pai: Benito que facemos co Suso? E meu pai que era o que mandaba dixo: o Suso como non vale para nada, que estudie”

Plácido García explícanos como se elixían as profesións: “había moita xente que traballaba no campo e non podía ter , pero o que podía ter: ben aprendía a chófer, con moitas dificultades porque había moi poucos coches, pero sapateiros e xastres. Eso sí que había máis.”



## CAPÍTULO IX. A TABERNA DO MEU COMPADRE

“Con pan e viño, ben se anda o camiño”, di un refrán que esconde a metáfora da mesma vida porque sabido é que “non só de pan vive o home”. O cultivo da vide era un traballo especialmente laborioso e delicado, pero pagaba a pena porque o viño era o estímulo impagable da festa, o acompañante de tódalas lérias e faladoiros, a testemuña de tantas confidencias, remedio de moitas doenzas e orixe dese brillo nos ollos que transparenta a ledicia.

Fernando López cóntanos como era a vendimia cando era un cativo: “e eu como era rapaz coidaba o ganado, e tamén vendimiaba ... e comiamos, e despois á noite durmíamos na palla hasta terminar. Estabamos 2 ou 3 días, porque era unha viña moi grande.”

O viño desata a lingua e fai agroma-la cantiga nas roldas das tabernas e furanchos. É ben certo que “o viño alegra o corazón...” Carlos Baliñas recorda como era ir as tabernas: “Aquí en Santiago era famoso o Churreiro, non podo recordar exactamente....., que ademais, pasaba a altas horas da noite pola Praza do Obradoiro cantando ópera ou cantando zarzuela, e cunha voz aguardentosa que non era precisamente a de Pavarotti”.

Conchita Rodríguez cóntanos os poderes paliativos que se lle atribuían a augardente: “a augardente usábase como se fora alcol, o sea para desinfectar feridas e tamén para curar os catarros a augardente queimada. Faían as queimadas que decían que eran moi boas para os constipados”.

## CAPÍTULO X. DEUS É BO, MAIS O DEMO...

Todo os poderes e autoridades necesitan de mediadores entre eles e a xente, porque o atributo esencial do poder é manterse lonxe do administrado e mesmo invisible. Luciano García explícanos como era a relación da xente co crego: “a xente tíñalle moito respecto ó crego. E tíñanlle medo ó inferno. Non hai que dudalo, hoxe xa nadie lle ten medo ó inferno. Aínda que aljúns deberíanlle ter aljo de medo”.

Para conseguilo favor e a axuda dos poderes, sempre foron precisos os santos, intermediarios de deus, e os caciques de toda caste que cumprían co seu cometido, ao que, en certo modo estaban obrigados. e no medio, os curas e os bruxos, hábiles intermediarios dos dous poderes. Dositeo Moure cóntanos como funcionaban as cousas noutros tempos: “os caciques botávanche a contribución a ti ou sacaban a deles , poñíanse de lado dos que lle parecía para gañar o pleito, esas cousas eran o que facían.”

Pero sabido é que, dun xeito ou doutro, pagar, hai que pagar sempre, ou co agasallo ou coa esmola. por iso todo mundo sabe que co poder –de deus, do señor cura ou do cacique–, sempre hai que levarse ben, mentres fagan falta, porque “Deus e bo; mais o demo non é malo...”

## CAPÍTULO XI. CARTOS NO PETO

Sen traballo non che hai cartos no peto. O traballo é unha actividade humana para producir bens e servizos, pero o traballo chegouse a vivir como un factor de dignidade que honra a quen o fai e nos asegura a vida. Plácido García explícanos como se dividía o traballo na casa: “Normalmente o que traballaba , era o pai de familia, o pai ¿non?. Quedaban a muller e os fillos, que aínda que foran pequenos e foran pola escola pola mañán. Pola tarde , ijual atendían na casa o que tiveran que atender e tal e cual”

O traballo feito con dedicación e esforzo non só serve para gaña-la vida, senón que é unha fonte de prestixio e xera o respecto social ao seu arredor. Todos sabemos que o oficio ou o traballo dun é sempre máis importante, complexo e prestixioso que o dos demais. De onde podemos deducir que non hai traballo nin oficio sen o seu valor e sen a súa dignidade.

O traballo era moi duro como explica Carmen Correa: “Xa teño ido traballar para as 7 da mañán e vir de traballar ás 10:30, sólo cunha hora de comida, que hasta non lle deixaban tomar un bocadillo como agora, bueno agora... teñen o tempo para o bocadillo, non podían comer nada, nin ás escondidas”

José Maneiro recorda como eran as diferencias entre as clases sociais: “A esa xente nós non nos podíamos achegar moito a ela, porque nos eramos da aldea e eles señoritos. Aunque nós fartábamos a barrigha cunha cunca de caldo, sobada de boroa: e eles moitas veces só chuchaban unha unha cabeza dun chicharro”

## CAPÍTULO XII. O PORCO DA CASA

¿Canto, máis que agora, viviamos, hai ben poucos anos, ao ritmo ancestral da Natureza? Era o ritmo do sol e da lúa, da semente e da seitura, do verán e do inverno. No fusco lusco do outono, había que prepararse para a invernia e era preciso abastecerse de leña para se quentar e de alimentos para comer. Non había supermercados. Non quedaba outra que te-la comida fresca na despensa.

Nas portas do inverno matábase e salgábase o porco, que garantía comer quente durante os días máis duros do ano. Por iso o día de matanza era unha festa: a festa da supervivencia e da fartura. Maximino Viaño cóntanos como se facía na matanza: “Partíanse os porcos e salábanse.. Salábaos o home pero sempre estaba pendiente a muller, onda ó baño onde se salaban, porque despois era ela quen o ía regulando e así sabía onde estaba todo”

Fernando López explica como era a comida os días de matanza “Os chicharróns que lle chamaban das tripas que eran menuditos, eses poñíanos con patacas, facían os cachelos. Facían un refrito por enriza con eses chicharróns. Comíanse por moito tempo porque non había frigoríficos.”

## CAPÍTULO XIII. XOSÉ CHAMÁBASE O PAI...

O alcume é unha caricatura, do veciño ou do parente, que resalta algún trazo importante da súa personalidade, algunha anécdota notable da súa vida ou algún oficio ou dedicación. Fernando Gómez Villanustre explícanos o seu alcume familiar, “miña avoa foi traballar a Taragoña a unha aldea que chaman Cobide, de unha muller que era de Araño: non tiña familia. Entonces ela foi como a empleada da casa, como sirvienta, para heredar. Despois ó final a muller morreu, miña avoa quedou sin nada, todo o que heredou foi o apelido: Rosa a Araña. E meu pai chamábanlle Manuel o Araño porque era o fillo de Rosa a Araña”

O alcume pode ser de burla ou de recoñecemento, pero sempre trata de definir ou de describi-lo alcumado e, aínda que ese sentido orixinario se vaia perdendo co paso do tempo, o alcume sobrevive. Igual que o alcume, tamén quedan na memoria colectiva aqueles personaxes populares, como os tolos, coñecidos polas súas excentricidades, ou porque lle achegaban á comunidade humor, inxenuidade, tenrura e, moitas veces, a agudeza dun contraste imaxinativo e inesperado. Ramón o Pucheiro: relata como lle puxeron o alcume: “E entón díxéronlle ó meu abuelo: tes que ir á ajua á fonte. Colle a sella e vai por ajua á fonte. Eu non vou, que vaia Joaquín. Que vaias ti,home, que vaias ti. E tal e tal e empesaron a discutir. Pois eu non collo a sella. Pois se non colles a sella, colles o pucheiro e enches a sella co pucheiro. E empesou a dar viaxes por ahí. O pucheiro, o do pucheiro. E desde aquela á familia quedoulle eso : os do pucheiro”

Facíannos rir, pero tamén recapacitar e pensar, porque xa se sabe que son os tolos e os nenos os que din as verdades.

## CUARTA TEMPADA

### CAPÍTULO I. DONAS DO SEU

Onte, coma hoxe, segue a haber sogras e noras, mulleres casadas e solteiras, viúvas e monxas, escravas e donas do seu; pero, aínda así, moito cambiaron as mulleres e moitas cousas fixeron cambiar... Ervina Aneiros explícanos como era a vida das mulleres antigamente: “E esa muller con once fillos, soliña na casa e despachar sete ou oito vacas: muxilas, despachalas, darlle a cena ós pequenos, acostalos e cenar ela se tiña jana.¿Era esclava, era mártir ou non era?”.

As mulleres foron sempre, doa a doa, o soporte máis rexo da vida máis dura e hoxe son alicerce dos cambios profundos que está a experimenta-lo mundo.

En medio século, as mulleres encabezaron unha revolución que, coma choiva miúda, vai calando, sen volta atrás, nas entrañas da sociedade. As protagonistas desta historia están vivas... Alicia Baamonde cóntanos os atributos que se buscaban nas mulleres: “A que cociñaba ben porque polo estómago tamén se lles chega o homes e a que for a un pouco máis agraciada porque ou sabía falar un pouco mellor, entonces decían: fulana de tal ou eche mui guapa ou cociñache moi ben”.

### CAPÍTULO II. VALE PORCO COMO ANIMAL DE COMPAÑÍA

Din que o porco ten corenta sabores. Alguén debeu contalos...

E, madia leva, porque o porco foi a primeira achega de proteínas para a xente deste país noso. O porco é o rei da mesa, da festa e, moi especialmente, do Entroido, que vén se-la pascua do inverno, hostil á prometedor primavere. Con discreta presenza, obrigada no doa a doa do caldo diario, ou protagonista oufano na mesa farturenta, o porco é un verdadeiro animal de compañía no que, para a súa desgraza, recaeu sempre a responsabilidade da nosa subsistencia...

O Padre Isorna falanos dos atributos do cocido: “era unha maravilla home, sabía...porque agora, os cocidos de agora non...non me gustan como os de antes. Era un cocido tan enxeitado, porque aqueles velliños, digan o que queiran, tiñan unha man preciosa para cociñar. O cocido pois sempre sabía a frescura”.

Agustina Rial danos a receta para “as orellas e filloas. E a veses...a gora non, pero antes iba unha señora...teñen ido dúas señoras que me acorde eu, levaban a sarten, levaban leña, levaban a masa pa alí pa o xogho da bola, pa unhas pedriñas que había alí, e fasían filloas, e todos a comer filloas alí ó...que fasían esas señoras”.

## CAPÍTULO III. COA IGREXA TOPAMOS

“Mal non che ha facer”, era o derradeiro argumento para que foras á misa, rezára-lo rosario, doa a doa, ou aprendé-ra-la cartilla. Xosé Ramón Dios explícanos as súas razóns para ir a catequesis cando era novo: “Os catequesis ibas unha hora antes da misa, e estaban os rapaces así...uns iban adiantando para a banca de diante; os que eran atrasados estaban atrás e había a súa, a súa lista pa nombralos nombres. Se non estabas cando nombraban non che daban vale”

Despois desta razón á defensiva non quedaba máis que o mandato terminante e inapelable. E así foi como as crenzas, os rezos e os ritos marcaban os días, as semanas, os anos e a vida da xente. É boa verdade que as crenzas relixiosas nunca afogaron de todo a paixón polo coñecemento, a forza do amor ou o pulo da liberdade, pero non cabe dúbida de que xogaron o seu papel para que hoxe sexamos como somos. Eladio Garcia reflexiona sobre a importancia que tiña a relixión nas súas vidas diarias: “aquí vivíase a relixión en exceso, vamos, refírome que non era o normal o ter que ir a misa, os domingos e días de festa; si non que había ducias e ducias e ducias de xente que iban a misa todos os días”.

Levamos ás costas moitas misas e rosarios: para ben e para mal como recorda Carlos Baliñas: “Era un elemento ou unha parte casi ineludible o rezo do Rosario. Mentras a mullere estaban trasegando cos cacharros e o millor o home estaba, que se yo, se tiña que compoñer uns zocos e etcétera. De modo que o rezo era simultaneo con algunha ocupación caseira”

## CAPÍTULO IV. O SAL DA VIDA

O gusto pola elocuencia é ancestral. Trátase de usar con agudeza a palabra para deleitar, conmover e persuadir. Así nacen os versos, os proverbios e as adiviñas que se convierten neses códigos da sabedoría popular, almacenados na memoria colectiva, que tanto serven para conservar e herda-lo coñecemento, como para argallar coas palabras, coas razóns e coas ideas. Segundo Barcala cóntanos os instrumentos que usaban de cativos: “Cando era pequeno pedíalle un tambor ós reis, pero eran de lata, sonaban como esas latas do...do...do pemento, non sabes, como eses que tocan así coas latas; sonaba así a lata claro. Pero miña nai comprou unha vez unha tarteira de porcelana, eu porobei unha vez cos palillos no cú da tarteira, sonaba de maravilla. Resulta que a tarteira...faltaballe a miña nai a tarteira, e disia onde estará a tarteira, onde estará a tarteira, e eu cando non estaba na casa tocaba na tarteira, hasta que un día sentíronme tocar...mira onde está tarteira, tena este ajachado”

Ao cabo, as bromas, as chanzas e as brincadeiras son o doa a doa da vida, o sal dos risos que lle dan sabor á nosa existencia, na xuventude e na vellez.

## CAPÍTULO V. BOS DÍAS, SEÑORA MARÍA

Cando a dureza da vida non quita a finura de espírito, hai boa crianza. Cando a rudeza do esforzo diario, non é quen de matar a cortesía, hai boa crianza. Cando o respecto aos maiores non mingua a dignidade dos menores, hai boa crianza. Carmen Pérez contanos como os educaban naqueles tempos para o trato cos maiores: “porque xa o ensinaron os profesores no colexio . Era o primeiro que ensinaban: buenos días, buenas tardes. Os maiores ou médicos: usted lo pase bien. Se iba unha persoa maior, darlle a man, á acera. Iso todo ... eu polo menos aprendino no colegio”

Entón, cobran valor as formas, os saúdos, os tratamentos acordados, a amabilidade e a xentileza. E houbo un tempo en que, aínda antes que a rezar a Deus, -e rezábase moito-, era preciso aprender a tratar aos demais con respecto e consideración. Concha Rodríguez recorda como debían saludar: “ ó haber un cura había que bicarlle a mao, ó haber un anciano había que darlle a mao...había moitas cousas que nos ensinaban nas casas, os pais, os mestres:había unha asinatura que se chamaba urbanidade.”

Eran as leis da boa crianza que se transmitían, doa a doa, de xeración en xeración.

## CAPÍTULO VI. A BARCA DE CARONTE

É raro que o que morre o faga de boa gana polo que, ás veces, demora a súa partida para enredar no mundo que deixou atrás; por iso, os que quedan teñen a obriga de acompañalo, para facilitarlle o camiño ao máis alá, pero non todos se deixan... Carlos Baliñas recorda o que se facía cando alguen se ía ó outro mundo: “a morte estaba ritualizada, pasaba a morte dunha persoa, era comunicada mediante a campana. E para min aínda é moi agradable volver á aldea e oír tocar a campana por un morto, porque eso indica que o individuo é valorado, e que todo o grupo social quere ser informado da morte, de que morreu, de qué morreu”.

Cando alguén se vai, queda un sitio na mesa e a comunidade tenta enche-lo seu oco co recordo do finado. A morte, xa sabemos, non ten retorno; mais a presenza na memoria dos que inician antes que nós a longa viaxe é un xeito de sobrevivir ao esquecemento, é un xeito de perdurar, un xeito de formar parte da nosa vida.

Pero neste doa a doa da morte hai máis dúbidas que certezas, porque de aló ninguén volveu para nos dicir como é a cousa. Os velatorios formaban parte do ritual tal e como nos conta Alicia Baamonde: “había unha habitación na casa e alí poñíase o difunto e a xente iba ó velorio e gardábanse toda a noite, o sea que na cociña a xente iba onda a familia para estar con iles que contábanse moitos contos e as veces eran moitas risas”.

## CAPÍTULO VII. O AMOR ROMÁNTICO

Quen pode vivir sen amor é un bruto ou un deus, pero humano, non. Te-la posibilidade de amar e ser amado é, quizais, a experiencia máis importante da vida.

O amor nunca foi o camiño de rosas, daquelas postais románticas; pero, así e todo, icantas veces é capaz de superar e vence-los enredos da vida, o tecido pecho dos intereses ou a dor da traizón! Alicia Baamonde cóntanos os consellos que lle daban para atopar un bó marido: “Pois teste que casar cun fulano porque tenche defaneros e fincas en cada man, e además tenche non sei cantas vacas. E cólleche non sei cantas fanecas de maíz, e tenche bos hórreos”

Este asunto é un misterio porque no doa a doa do amor nunca sabes se é mellor o cálculo prudente, o impulso apaixonado ou o azar, ingredientes todos eles diso que chamamos “amor” e que lles dá ás nosas vidas sentido ou desatino: porque se ten, porque se busca, ou porque se perde...

Pero non todos na casa podían disfrutar de atopar o amor como recorda Xosé Maneiro: “Normalmente nas casas había un que casabase na casa para seguir constituindo á familia, levando a familia para arriba. O que non encontraba para onde ir iba quedando na casa, solteiron. Entonces era unha persoa de traballo, era unha ferramenta de traballo,. Iban estando ahí na casa, e a maior parte de eles, deixábanlle a maior parte do que tiñan ó sobriño que despois quedaban na casa”.

## CAPÍTULO VIII. MURMURABAN AS MIÑAS VECIÑAS...

Aínda que ás veces non coñezamos moito o noso veciño, cando o atopamos na porta da casa, rara vez nos é indiferente. Conchita Rodríguez recorda como eran as relacións veciñais: “Cando eu era pequena había moita solidariedade nos pobos, a xente axudábase moito; hora iban pedirche un pouco de azúcar ou un pouco de...ou pedirche...dicían un mangado de leña, porque naquel momento acabáraselle a leña pra o lume”.

A soidade non é doada, por iso necesitamos dos outros; esta dependencia fainos vulnerables porque o veciño sempre ten o poder de facernos ben pero tamén mal, xa que estamos expostos á súa mirada e esta non sempre nos mira ben. ¡Mellor non chama-la atención! O Padre Isorna relata como se falaba no pobo: “Pois notábase enseguida cando falaban dunha familia ou falaban dunha persoa, en seguida pola maneira de falar del, notabase se lle quería ou non lle quería, que lle tiña odio ou envidia”.

O feito de ser envexado polo outro pode que para algúns sexa motivo de satisfacción pero, nunha sociedade na que a solidariedade veciñal é necesaria para sobrevivir, o doa a doa da envexa é unha desgraza e fonte de conflito que nos roe...

## CAPÍTULO IX. OS OUTROS SANTUARIOS

Segundo os sabios e filósofos, hai catro elementos que están na orixe de tódalas cousas: a terra, a auga, o lume e o ar. Se o miramos ben, posiblemente o forno e o muíño sexan os instrumentos máis sofisticados que o ser humano ideou para domina-los catro elementos no seu beneficio. Por iso, a carón dos fornos e dos muíños non só hai o doa a doa do traballo e da suor, senón que, por riba de todo, os vivimos como lugares sagrados. Alí viven os deuses, discretos e comprensivos, que nos bendicen coa ledicia da vida e cos gozos do amor e do lecer. Xosé Maneiro explícanos como se repartía o tempo no muíño veciñal: “estaban repartidos en pesas, medias pesas e horas. A pesa son dose horas, a media pesa seis horas ou medio día, e despois en sertas familias pois repartían en dúas, tres horas; porque os muíños se moían ven en pouco tempo estaban moendo sobre quince quilos de millo por hora”.

As festas celebrábanse tamén o carón do muíño como relata Paulino Froilán: “Ahí naceu...naceron as festas do...as mui...o...a muiñada que lle chamaban. Por eso dicía aquela canción, unha noite nun muíño, unha noite nun muíño non é nada, unha semaniña enteira esa sí que é muiñada. Porque resulta que era tipo discoteca, os muíños que eran daquela, eran tipo discoteca, eran tipo discoteca porque había de todo alí. Non ampliemos a cousa máis”.

## CAPÍTULO X. RARÍS ERA UNHA FESTA...

Cando recordamos, mesmo sen querer, escollémo-lo mellor e procuramos enterrar no esquecemento o peor de nós e das nosas vidas. Por iso, as festas perduran teimosamente na nosa memoria. A lembranza da festa aparece tan viva que chegamos a crer que agora ninguén se divirte e goza como nós temos gozado. Nin os tempos máis escuros e sombrizos, nin os traballiños máis escravos, nin os medios tan precarios son capaces de borrar na memoria aqueles instantes felices. No doa a doa da festa, érache festa ir, era festa volver, e agora volve ser festa recordar. E todos competían por ter as mellores festas como explica Xaime Suárez: “Había rivalidades no sentido de que a quen tivera mellores festas. Por exemplo, os deste pueblo e os do outro, ou esta parroquia e a outra, a quen tivera mellores bandas de música, etc, etc. Deso sí había, había rivalidades, sí.

Francisco Gómez recorda o que lle pasou o pai indo cara as festas: “Ahí teño unha anécdota eu, que esa foi...meu pai levou un carro de sandías para San Ramón, e foi sedo e quixo faser o primeiro e foi tan apurado que foi solo. E o caniso, a parte de atrás que serra o carro abreuselle l caeronlle todas as sandías, cando chegou a San Ramón non tiña sandías para vender, habíanlle caído todas polo camiño”.



## CAPÍTULO XI. MATOUNA POR UNHA GALIÑA

Revive a perplexidade daquel primeiro encontro coa traxedia. É a violencia brutal do crime ou a rotunda e fría soidade do suicidio incomprendible quen, ao tempo, nos asusta e nos comove. Son duros impactos nas consciencias que nos enfrontan de súpeto co mal espido. Máis alá das perplexas e doridas testemuñas estes acontecementos cobran vida propia. Axiña, e a forza de devalar en contos e cantigas, doa a doa de boca en boca, estes sucesos nunca deixan de impresionar e espertan sempre esa curiosidade morbosa que tanto nos atrae. Convértense en historias.

Segundo Barcala cóntanos unha destas historias: “De noite iluminaban os faros o cielo todo, os focos eses que teñen ?non? Iluminaban el cielo, aquilo era bonitísimo, ver os barcos cos...cos focos. E entonces un avión...vin chocar un avión contra un palo de un barco, que está enterrado o piloto, non sei si era máis de un...e vino caer no mar, chocou contra o palo do barco ifunn!”

## CAPÍTULO XII. EU SON DA MIÑA FAMILIA

As familias cambiaron moito, e o espazo da vida doméstica tamén. Antes as casas eran grandes, con recantos, e os cuartos tiñan nome. Nelas convivían ata tres xeracións. Quen nacía de cu para a porta quedaba na casa para algún día colle-lo mando. Os que nacían de cu para a lareira ían saíndo, cando lles cumpría, para faceren a mili, para casaren ou para buscaren a vida. Xosé Maneiro cóntanos cantos vivían nas casas: “ Eran 2 abuelos, máis un matrimonio novo: 4. Máis ás veces un tío solteiro ou un irmán do matrimonio novo, e máis unha irmán, ou ás veces máis. E despois, do matrimonio novo, fillos: os que saíran.

As familias eran grandes como as casas. A vida na familia érase un doa a doa diario cheo de bulicio, de agarimo e de pequenas liortas que ás veces se podían complicar pola herdanza ou pola partilla. Pero, co paso do tempo, queda na memoria o quente do lume e a doce lembranza do fogar e da infancia. Pero tamén é certo que os rapaces pronto saían da casa como nos recorda Plácido Franco: “Así que mire , daquela eu xa salín o primeiro con 14 anos da casa. Non lle pedín nada na casa porque con 14 anos salín para Monforte. Pero a maioría dos meus irmáns mentres non saían : traballaban na casa. Despois sí saíron: uns marcharon para Venezuela, outros para Barcelona. Ahora están todos ricos, todos ben.”

## CAPÍTULO XIII . MAZÁS NO FAIADO DA AVOA

Hai lembranzas que superan o paso do tempo como monumentos de pedra. Hainas íntimas e persoais que sobreviven como feitos significativos, como arrecendos inesquecibles ou como sabores que se cravan na memoria, porque as lembranzas teñen olor e sabor. Marina Pérez recorda como foi a chegada do home a lúa: “Resulta que veu por alí, dixo: ¿pódese pasar? Pase señora Clarisa, pase. Todo eso é mentira, todo eso que están ustedes a ver ahí é mentira. Eso fannno en Hollywood, e acabou. E recordo el esceticismo...o escepticismo desa señora; que tamén houbo contos de que non for a certo, pero eu coido que sí que foi”. Conchita Rodríguez cóntanos como viviu outro dos grandes acontecementos da historia: “Impactoume moito e incluso chorei cando...cuando morreu Kennedy, pola forma que tuvo de morrer, pola...me daba moita...moita pena ver a muller cos dos filliños da mau, e vela así daquela maneira; aquilo impactoume moito porque eu tiña entón tamén os meus fillos pequenos e...pois facíame un pouco...como si me pasara a min ¿non?”.

Hainas colectivas que, sendo acontecementos históricos, se volveron propias porque impresionaron a nosa sensibilidade, os nosos soños, ou influíron decisivamente no doa a doa das nosas vidas. Cadaquén terá seguramente gardada no seu maxín máis dunha lembranza, pero sempre destaca aquela que insiste en pórse por diante das outras, cada vez que escrutámo-lo pasado.

## ROLL

Dirección: Valentín Carrera e Elena Gálkina

Música: Faltriqueira

Deseño: Uqui/Cebra

Narración: Antonio Mourellos

Fotografía: Alberto Díaz "Bertitxi"

Entrevistas: Carlos Vázquez e Rosa G. Limia

Xefa de produción: Elsa Pazos

Produción: Pablo Lorenzo Rodríguez e Verónica Pan

Comunicación: Vanesa Rodríguez

Montaxe: Rubén Moñino Leis, elmenda e Isabel Omeñaca

### **Agradecementos:**

Caeiro Renault

Pazo de Adrán

### **Fondos fotográficos:**

Antonio Ferreiro

Arquivo do Reyno de Galicia

Arquivo fotográfico municipal de Cambre

Arquivo fotográfico municipal de Carral

Arturo G. Cidras

Asociación Cultural A Cepa (Cangas)

Asociación Obradoiro da Historia

Carlos Asorey Brey

Carmen Mariño Regos

Concello de Chantada

Familia Álvarez Prado

Familia Docampo (Bueu)

Fotografía Manuel (A Fonsagrada)

Fundación 10 de Marzo

María del Carmen Estévez Mosquera

María Esther Veiras

Museo de Pontevedra

Museo do Pobo Galego

Museo Pedagóxico de Galicia

Museos Comarcal da Fonsagrada

Pilar Pena

Ramón Caamaño

Silvia Obelleira

Xose Luís Lorenzo "Colón"

Xulia Rodríguez Galup

# IMAGEN GRÁFICA

## LOGOTIPO



## CARTEL



# FOTOGRAMAS

