

## **LEMBRANDO A NOSA INFANCIA E MOCIDADE:** **AS FESTAS DO PATRÓN**

*(Polo obradoiro de memoria da Biblioteca Municipal)*



**Mozos de rumba nunha festa en Moeche nos anos 50. Foto cedida por Inés Tuimil**

Chegados estes meses do verán, as aldeas rebulían de actividade. Era a época dos traballos máis pesados, de sol a sol, nos longos días do estío, pero tamén era a época das festas, polas que agardábamos con ansia.

Sí, chegados os meses de Xullo e Agosto, os campos, os lugares e as parroquias fervían con segas, mallas, queima de rozas, colleita de patacas... e coas festas do Patrón, que supoñían, sobre todo para as mulleres, unha carga de traballo adicional, aínda que moi ilusiónante, e que mobilizaban a todos os gremios laborais das aldeas: taberneiros, modistas e xastres, matachíns (para matar o año ou a ovella, dos que tamén se facía chanfaina), e ata os carpinteiros e albaneis vían incrementada a súa actividade mercé aos encargos de última hora para mellorar o fogar.

Xa uns días antes, a casa víase sacudida por unha onda de febril actividade. ¡Cantas cousas a ter en conta! Se o trigo fora xa mallado, a esas horas estaría estendido no sobrado, para que se curase; entón había que recollelo para sacos ou para huchas, xa que era o sobrado único lugar onde se podía acomodar unha mesa grande dabondo para dar cabida á xente da casa e aos invitados. Logo, a nai ordenaba unha limpeza a fondo da casa, ata nos máis pequenos recunchos, eses que se esquecían o resto do ano, somerxidos como estábamos en ocupacións de maior urxencia.



**Arredor da mesa pola festa de San Ramón (Moeche). Foto cedida por Inés Tuimil.**

Adoitaba facerse, principalmente, o antevéspera da festa e, anque ela levaba o maior peso do traballo, claro está, as nenas e mociñas tamén colaborabamos no que nos mandaban, o que para nós era un traballo sempre pesado.

Primeiro de nada, fregar o sobrado, de xeonllos, refregando e volvendo a refregar as manchas incrustadas na madeira sen vernizar con estropallo de esparto, lixivia e xabón de pastilla de “El Sevillano”, ou de “Pucho” ( cuxa fábrica era propiedade dunha familia de San Xurxo de Moeche: os de Beceiro), ata que a madeira quedaba branquiña como un óso secado ao sol. A continuación limpábanse de po os escasos mobles, e fregábanse os cristais con “Cristasol”. E así quedaba máis ou menos listo o piso de arriba ata o día da festa pola mañá, día en que se mudaban as camas, das que se cambiaban as sabas de liño polas de lenzo bordadiñas, e se poñían as sobrecamas das festas, xa que era frecuente que se quedaran a durmir os membros da familia ou amigos que vivían en lugares afastados.

E no piso de abaixo, fretábanse con cinza o fondo das potas, para sacarlles os restos de fume, e pulíanse a lareira e o vertedoiro de cantería con “Pedramol” ou con pedra de fregar, ademais de fregar as banquetas, os bancos e a mesa, e deixar ben varrido, ata os últimos recunchos, o solo de terra pisada.

E mentres as mulleres da casa facían estes traballos, o home ocupábase de matar a ovella ou o año -ou de axudarlle ao matachín-, amén de facerse cargo en solitario da mantenza dos animais para que a muller puidera ocuparse das cousas da casa.

Era ese día do anevéspera cando viña a peixeira, a pé dende Cedeira, cós paxes cheos de pescado para as empanadas cargados sobre a cabeza, chamando ás mulleres cunha gran cuncha de buguina, cuxa penetrante voz de ultramar se escoitaba por campos e lugares. E non sería a primeira vez que algún mozo bromista tocaba unha cuncha para facer vir antes de tempo ás atarefadas mulleres que, cando chegaban a onde a oíran tocar, coas fontes na man, se atopaban, indignadas, con que a peixeira non estaba por ningunha parte. Era ese día tamén, xa pola noite, cando se amasaba a bola de ovo cunha mestura de fariña, leite, manteiga, ovos, azucre e fermento, que se deixaba repousar, ben tapadiña, ata o día seguinte, para que fermentara ben.



**Ben traxeados para a festa do Patrón.  
Labacengos (Moeche) nos anos 50.**

E entón chegaba a véspera da festa, xornada de actividade frenética na que se traballaba moito e ata se pasaba fame, xa que non se podía molestar á muller para que deixara as súas atribuladas ocupacións e se puxera con miudanzas.

Pola mañá cedo, amasábase o pan, e interrompíase a fermentación da bola de ovos cortando a masa e dándolle forma enriba dun papel sobre o que xa iría ao forno; a continuación deixábase a bordear durante unhas horas, ao caloríño do forno, que se ía quentando para cocer tamén o pan e a empanada, ata que, antes de metela a cocer, se pintaba con ovo e se salpicaba de azucre.

Unha lembranza da infancia na véspera da festa:

-“¡Antón, vai meter a bola de ovos ao forno, que eu estou preparando a carne!”

(Antón coloca a bola sobre a pa e, moi coidadosamente, métea no forno e dálle un tirón seco para que a bola se apee)

-“¡Xosefa, ven aquí de camiño!, ¡Bule!”

(Chega Xosefa e contempla, estupefacta, como a bola, dobrada sobre si mesma e escarranchada sobre o mango da pa, se escora e deslízase lentamente ata o chan, onde queda nun montonciño informe).

-“¡Pero home!, ¿Cómo fíxeche? (reacciona Xosefa saíndo do trance), nin que fose tan difícil, bla, bla, bla...”

-“¡Este xa non é traballo para un home!, ¿Para qué me mándache?, ...bla, bla, bla...”

-“¿ E agora qué fago?, bla, bla, bla..., como non sexa un flan..., bla, bla,...¡Ai, meu Deus, non sei se me quedan ovos dabondo!”

Pero si, había ovos dabondo, e houbo flan, mais as paredes da casa reverberaron aquel día no medio da rifa, rifa trufada de gargalladas.

A véspera era tamén o día de pasar o ferro ás sabas para a cama e á roupa para levar á festa. O ferro, si, nunca mellor dito, xa que se trataba dunha prancha de ferro có seu ventre recheo de brasas, das que ás veces se escapaba algunha, subrepticamente, polo burato, causando, con gran desgusto da pranchadora, unha queimadura na tela, que había que apresurarse a disimular, se tal cousa era posible.

Polo Patrón, a pouco que se puidera, a xente nova estreaba roupa. Vestido, se era muller ou nena, de tela de crespón, vichí ou simil-lana; e traxe, se era home. Os nenos adoitaban estrear pantalón curto e camisa e, se estaban entrando na adolescencia, pantalón bombacho, prenda práctica e previsor, que permitía ir disimulando as medras nos globos de tela que se pregaban no papo da perna.

Había que comprar a tela e ir á modista ou ao xastre coa suficiente antelación, xa que cando se aproximaba a data, sobre todo aos bos profesionais, amontoábanse o traballo, e non podían aceptar máis do que poderían facer, aínda cosendo días e noites.

Entón chegaba o gran día. Na cociña, nun paroxismo de calor, vapor, ruxido de testos e deliciosos aromas, movíase a muller en frenética actividade, mentres as fillas, se as tiña, facían as camas e daban os últimos retoques á casa. O home, axudado polos fillos, ía á herba pola mañá e mantiña os animais, que ese día quedaban na corte, para que estivese todo feito e poder ter a tarde libre para acompañar aos invitados.

E, aproximándose o mediodía, comezaba a festa. A banda tocaba no atrio catro ou cinco pezas, logo celebrábase a misa, tocada tamén pola banda dende o coro, e saía a procesión, na que os mozos e mozas portaban as imaxes do Patrón ou Patroa e outros santos, e que ía tamén acompañada de música. E entón xa viñan as pezas da misa propiamente ditas, que eran bailadas con gran animación en parella ou, se non aparecía un rapaz que as sacara a bailar, polas mulleres entre si. E hai que dicir que as rapazas que estreábamos vestido, tínhamos moi en conta con quén bailábamos a primeira peza, xa que ese era un acontecemento para recordar; e tanto era así, que moitas de nós lembramos aínda agora con quén estreamos tal ou cal vestido.



**De procesión coa Patroa.**



**Pola festa de San Xoan (Moeche) cós foguetes na man. Foto cedida por Inés Tuimil.**

E tras as pezas da misa, chegaba o momento culminante na casa, e para o que foran dedicados todos os esforzos e preparativos: a comida do Patrón. E así, aquela confusión e frenesí reinante na cociña os días anteriores e nas primeiras horas da mañá, tomaba forma, e, baixo a mirada orgullosa do “dono do castelo e a súa castelá”, xurdían para a mesa as fontes rebordantes de manxares ben dispostos: primeiro, unha boa sopa de cocido; segundo, un guiso ou arroz con polo ou coa costela do año, seguido da carne asada ou un bo cocido, aínda que este adoitaba prepararse en moitas casas o segundo día da festa. E, para rematar, de sobremesa, a bola de azucre, con queixo feito na casa, naturalmente.

Todo regado cun bo viño que se ía mercar cun garrafón dunha arroba (16 litros) á casa do Carteiro ou á casa de Blas, en Balocos, o cal tiña fama de ter un viño moi bo que ía buscar a Astorga, gracias á súa ascendencia maragata, amén de dispoñer dun sitio moi axeitado na casa, escuro e fresco, onde o viño repousaba en grandes toneis. Lembra un de nós que un amigo, vindo cunha arroba de viño ao lombo nun garrafón sen cestiño metido nun saco, ao pasar polo medio dunhas chantas, golpeouno e rompeuno, caendo todo o viño por el, enchéndolle as zocas encanadas e derramándose polo chan. Entón, nun oco do campeiro, o viño formou un charco e el, sen pensalo dúas veces, botouse de papo, e bebeu canto puido, antes de que se perdera completamente.



**A banda e os mozos. Moeche nos anos 50**

Cando éramos pequenos, as bandas eran as que adoitaban amenizar as festas. Se a festa era boa e había cartos, acudía a banda ao completo, é dicir, os dezaseis membros, pero se o presuposto era escaso, viñan catro ou cinco e con eles nos arranxábam. Era moi renomeada a Banda de Garrote, verdadeiro viveiro de músicos no contorno e que, tras desfacerse, deu lugar a outras formacións musicais como “Los Chavales” o “Orquesta Alegría”. Pero tamén acudían por aquí outras bandas, como a banda “Lira”, de Mera ou a “Rebollares”.

Xa de mozos, foron vindo as orquestras, como a “López Malde, có seu cantante “Paspate”, a “Mayo” cós seus cantantes, os irmáns Pita, oriúndos de Moeche, a “Bellas Farto”, e un longo etcétera que facían as delicias de novos e maiores, que bailábamos con gran deleite as pezas de música popular de moda no momento.

Si, Moeche foi berce de grandes músicos, como Antonio de Abelardo, que tocaba o clarinete e o saxofón. Ou Andrés de Xerardo, que tocaba tamén o saxofón. Tamén estaba Angelito da Casanova, que tocaba o bombardino, e Ricardo de Cornelio, que tocaba a caixa, así como Aurelio de García que tocaba no Exército e Alfredo do Zapateiro, que o facía na banda da Marina. Sen esquecer a Abundio, que tocaba a tuba e que, un día que non puido facela soar, mirou dentro e atopouse cun niño de ratos.

Sí, qué bos tempos aqueles nos que o pasábamos tan ben na festa do Patrón, ao que venerábamos con fe e devoción. E aínda parecen mellores agora, lembrándoos, pois xa se sabe que, ás veces, a memoria móstrase excesivamente xenerosa.