

## LEMBRANZAS DOUTROS TEMPOS:

### O TRIGO



*Veciños de S. Xiao mallando nos anos 50. Foto cedida por Inés Tuimil*

Lembrábamnos os maiores na Biblioteca que por estes días de xullo e agosto, hai moitos anos, queimábase a roza. E qué é queimar a roza? , preguntáranse os máis novos. Pois formaba parte, xunto con cavar a roza, dun traballo moi duro, quizás o máis duro para os labradores, e consistía en preparar o monte para sementar o trigo. Así, sen máquinas, soamente coas picarañas, e , ás veces coa axuda do arado.

Como hoxe en día estamos acostumados a ir á panadería e, xeralmente, mercar calquera produto que se nos antolle, aos novos, seguramente lles resultará difícil imaxinar a cantidade de traballo que se escondía antigamente detrás dun anaco de pan, ou de empanada, ou dun rico doce calquera elaborado con fariña de trigo, anque estes últimos probábamolos soamente nos días de festa.

Actualmente o traballo está diversificado e son uns os que colleitan o trigo, outros os que o converten en fariña e outros os que converten a fariña en alimentos que compramos e consumimos. Entre uns e outros circula o diñeiro como pago ao traballo e á materia prima, cousa que vemos como algo natural. Pero ata hai relativamente pouco tempo, iso non era así e a nós, que temos arredor de sesenta ou setenta anos parécenos mentira que sexamos testemuñas dun cambio tan profundo no sistema económico que rexe as nosas vidas, xa que hai 50 anos na Galicia rural na que vivíamos, a xente corrente apenas manexaba diñeiro e a maioría de produtos que consumíamos tiñan que ser producidos por nós mesmos, desde a sementeira ata que o alimento entraba na nosa boca, e todo sen axuda de maquinaria, soamente có lombo da xente e o das vacas leadas ao xugo. Quizá por iso, todo nos sabía tan rico.

Así que entre todos e, usando as expresións e palabras propias da nosa zona e da nosa fala, vamos a lembrar como se colleitaba un dos produtos de máis laborioso cultivo e posterior elaboración: **O TRIGO**.



*Homes de S. Xiao e máquina de mallar nos 50. Foto cedida por Inés Tuimil*

Se o trigo se sementaba no monte, a tarefa comezaba xa no inverno anterior. Se o monte era leñado, arrancábase a leña, que era de toxo, removíase o terrón e queimábase “en por pé”. Pero se era monte raso, pasábaselle o arado marcador e, no mes de marzo, cavábano os homes coa picaraña. Chegado o mes de xullo, amontoábanse os terróns en pilas, colocándoos, primeiro coa raíz para dentro, ata a última capa, que se poñía coa raíz para fora. Eran os “montes de terróns”. Logo poñíaselles lume e ían ardendo lentamente, formando o chamado “borrallo”, no que asábamos unhas patacas deliciosas. Así que este traballo era o que se chamaba “queimar na roza”. Logo, no mes de outubro, espallábase o borrallo quedando así o terreo preparado para a sementeira.

Se o trigo se sementaba na leira, como esta xa estaba traballada, sementábase sen máis no mes de novembro.

O trigo, antes de sementarse, mollábase con auga quente que levaba unha mestura de sulfato de cobre e cal; estendíase e deixábase secar durante a noite. De seguido, sementábase e a natureza facía o demais ata o mes de xullo, cando chegaba o momento da sega.

Esta pesada tarefa compartíase con varios veciños ou familiares e , todos provistos de fouciñas, ían segando ata acabar, uns días para uns e outros días para outros no medio do calor do verán.

Detrás dos que segaban, viñan os que amarraban o trigo en manoxos, chamados “mollos” con unha presa de trigo chamado “vencello” que ataban cun pao de madeira de buxo chamado “caravillón”.

Estes mollos colocábanse en número de 15 ou 20 nunha especie de pirámides chamadas “mariquitas” ou “chichas”, de tal xeito que anque chovese, o trigo non se mollaba ; alí quedaba durante uns 15 días para que se curase e no momento de “mallar” o trigo estivese ben maduro e soltase a súa cáscara doadamente.

Este era o momento no que os labradores pobres, os que non eran donos da terra que traballaban, tiñan que dar a renda aos propietarios. En xeral, se a terra era monte, o propietario levaba un par de mollos por cada tres pares que recollía o labrador, pero se era unha leira, o propietario quedábase con un par de cada dous, e dicir, a metade da colleita.



*Facendo o palleiro en Moeche. Anos 50. Foto cedida por Inés Tuimil*

Era entón cando, en carros de vacas cargados ata os topes, o labrador levaba o trigo para a casa, para as eiras, quedando alí apiñado en torres circulares chamadas “medas”. As medas, naturalmente, variaban en número e tamaño agás o labrador fose máis ou menos podente. Alí quedaba uns días ata que chegaba a máquina de mallar, lendario monstro de ferro que, carretado por seis vacas ou bois, ía de casa en casa, por lugares, mallando, é dicir, deixando o gran de trigo limpo de po e palla.

Para as mallas, aínda a colaboración entre os veciños era maior, xa que se necesitaban moitas mans para poder atender os requirimentos das máquinas.

É difícil describir o que era aquel traballo: no medio do calor, dunha nube de po e o estrépito das máquinas, afanábanse homes, mulleres e nenos. Os homes levaban os mollos desde as medas, cortábanos, espelíanos e metíanos á máquina. Tamén eran os encargados de facer os palleiros, onde quedaba amontoada a palla para que o gando a comese durante todo o inverno. Para esta tarefa había verdadeiros especialistas que, sobre unha base de ramas, ían colocando a palla e ao chegar ó cumio, disporíana de tal xeito que o palleiro, con tan feble material, quedaba firme e seguro, a proba da choiva e o vento do inverno. Algúns eran enormes e daban fe da abundancia da colleita.

A tarefa das mulleres era recoller o trigo, aínda coa súa cáscara, varrer o que caía no chan, e levalo todo a outra máquina, a limpadora, que lle quitaba a cáscara, e aínda despois, limpalo coa criba e levalo, xa totalmente limpo, ao sobrado da casa.

Os nenos axudaban no que podían e, as máis das veces, eran os encargados de repartir as copas, de caña para os homes e de cariñena para as mulleres, que limpaban de po as gargantas e poñían o ánimo en disposición de seguir có traballo.

E así íase de casa en casa ata que, pasados uns días mallaba a última casa do lugar. Entón, no remate, bailábase e bebíase, e aínda había algunha que outra borracheira despois de beber caña todo o día.



*Mallando en Abade nos anos 50. Foto cedida por Emilia Cereijo*

E marchaban as máquinas, ata o ano seguinte, deixando tras de si o trigo nos sobrados, o silencio no aire e a xente nun estado de feliz esgotamento.

E de ese trigo íase collendo para ir ao muíño e facer o pan cocidiño no forno da casa, có fermento e os toxiños. A verdade é que se pasaba moita fame naqueles tempos, cando éramos nenos, e cando as nosas nais ían á feira e nos traían unha libra de pan branco, Ai!, Qué contentos nos poñíamos!

Ao mellor á xente nova pareceralle moi triste e esgotadora aquela vida, e sen dúbida alegráranse de non ter que vivir naqueles tempos; pero nós dicímolles: esgotadora, si, pero triste nunca. Polo contrario, o mesmo feito de que o traballo implicase a tanta xente, unido ao feito de que as aldeas rebordaban de xuventude, contaxiaba ás tarefas, aínda ás máis penosas, dunha alegría de vivir da que pensamos que moitas veces se carece nesta sociedade tan individualista de hoxe en día.