

A Pobra do Brollón
Número I

A auga do mollón



Decembro 2018



Número I, decembro 2018

Créditos

Editor

Xosé Gago

Ilustraciones

Juan Pablo Venditti, 7H Cooperativa Cultural

Edición Gráfica

Juan Pablo Venditti, 7H Cooperativa Cultural

Revisión lingüística

Olga Novo

Fotografías

Néstor Pardo,

As Viñas

Xurxo Ayán

Olga Novo

CEIP A Pobra do Brollón

Colaboradores

Olga Novo

Xurxo Ayán

Noa Moreira

CEIP A Pobra do Brollón



EDITORIAL

Foi un día de final de maio, nunha semana na que ao final do serán caían uns trebóns de categoría. Un deles colleunos a Aitor da Estación, Amadeo, Lolo de Couso, Rosi e máis a min saído de recoñecer a Cova das Choias para metela nas visitas guiadas. Non houbo piedade. De camiño ao coche pasamos por auga fría, outra máis morna e ata pedrazo, mentres iluminaban os lóstregos e ruxían os tronos.

Lolo de Couso ofreceunos parar na súa adega de volta á Pobra – *xa que nos mollamos por fóra, haberá que mollarse por dentro!*

Tomamos unha vasada e demos en baduar de certos temas, da malla tradicional, de cans, de viño, e sen decatarnos naceu unha historia. Na Pobra do Brollón as historias nacen, son orgánicas. Cantas veces sentín unha semente de historia nacer nunha adega, e ver como ao regala coa mención, crecía noutra adega, contada por outra xente. As historias non teñen fin: nacen nunha adega, para retomarse noutra. Parece que fican mortas, mais ao cabo de meses volven, con novos matices e novas informacións.

Demos en baduar sobre un tema tan transcendente coma os calcetíns e de como xa non se remendaban, senón que ao rachar xa se tiraba con eles. Os remendos dos calcetíns deron pé a Rosa –filla-, a falar dos antigos teares.

-Eu aínda recordo o tear de Maruja das Viñas. Tiña moita man. Era destes vellos, de lanzadeira e de facer así – dicía ilustrando cos brazos un aceno de abaixo arriba – Aproveitábase todo. As sabas, cando xa non valían para nada, cortábanse os anacos longos que aínda servían e levábanse ao tear para que os empatasen.





Anacos de historias domésticas que saen das casas para volver tecerse e conformar un algo. Anacos de sabas anónimas que cando xa parecía que ficaran mortas, volven. Como esas historias encadeadas que nacen nunha adega e crecen noutra.

Auga do Mollón nace para entroncar con esa esencia. Pretende ser un tear onde as realidades, domésticas ou colectivas, do Concello teñan o seu reflexo. Conectar historias que semellaban finalizadas. Ser unha saba do doutor Frankenstein que una eses anacos.

Auga do Mollón, remítenos á auga, ao manancial, ao que brota mais nunca se perde.

Auga do Mollón, que alegra o corazón! Cantas veces escoitei esa frase, esa historia? En cantas adegas? En cantas bocas? Mais sempre fresca, como a propia auga, sempre con matices, sempre cun algo de quen a conta.

Historias da Feira. De cando a feira era feira. – *Ti non sabes o que era aquilo! En cada baixo, un negocio: cantinas, zapaterías, carnicerías, panaderías... en cada baixo, un negocio!*

A auga do Mollón evoca ese pasado glorioso, case lendario de cando as feiras xogaban un papel crucial na economía da Pobra. Un pasado que non ha volver, pero iso non significa que a historia remate, a importancia económica da Pobra virá dada por elementos novos. Serán o Camiño de Inverno ou recursos coma o castro de San Lourenzo o revulsivo económico da Pobra? Habará que velo, pero a aposta está clara.

Adaptarse, continuar e renacer. Como a Auga. Como a xente. Cando se abandonou Miraflores polas formigas, a prioridade era vivir rodeados de auga para que non pasasen. Cando a feira entra en declive e se fai a Avenida, a vida desprázase cara á Avenida: os negocios, a xente. Cando Roma chegou, a prioridade era o ouro e manda á xente vivir no Castro de San Lourenzo para traballar na mina.

E agora semella que as prioridades son outras: posicionar-se turisticamente, atraer xente. Por iso se fai necesario o Aloxamento Municipal Solidario ou unha estratexia turística diferencial.

As feiras grandes non volverán, pero marcan a identidade deste lugar. Na Feira do 25 de abril de 2018, As Viñas serve a súa última tapa de callos: eses callos son un fósil director da historia da Pobra, unha receita que Maruja trae da *Pacita*, do corazón da feira para instalarse nas Viñas, no lugar que Maruja escolleu para dar de comer aos traballadores da *Nacional*, ese monstro imparable chamado Progreso. Adaptación.

Maruja volve sacar o tear e nel, une dous anacos de sabas que son as dúas entrevistas deste número. Martín e Alexandre González, Los Árboles. *Os fillos de Eliseo*. Eliseo era o músico de cabecera de *La Charanga*, outro negocio ideado na cabeza visionaria de Maruja. Xente respectable como Suso *O'Corenta* conta que foi o mellor local que el recorda na Pobra. Festa pura, talento puro, Eliseo e os seus fillos, que veñen de sacar novo disco.

Talento puro. Para ver que hai futuro, que a auga aínda agroma, hai que ver os colaboradores da Auga do Mollón: Xurxo Ayán, Olga Novo, Noa Moreira ou os pequenos do colexio, meten no tear os seus anacos de saba.

Todo está fiado, todo está tecido. As historias nacen e reproducense, mais cando parece que están mortas... volven.

Saio da adega de Couso porque quedara con Maruja para a entrevista. Nun momento dado preguntolle polo tear do que me falara a Rosa.

-Si, si, o tear - di - Ese tear, tiñámolo xa gardado nun pendello, aí detrás da casa. Un temporal levou o tellado, e con el o tear e todo o que había dentro.

Pois as historias igual si rematan, os fíos condutores, como ese tear, a nosa máquina de tecer historias non son eternos. Ou si.

-Pero sabes o mellor - retruca Maruja, con ese saber contar - quince anos máis tarde, vén por aquí un parente que temos en Castroncelos. Na man, traía toda a urdime do tear!! Atopárao limpando un monte que teñen eles por debaixo do Reguengo.

As historias nacen. As historias reproducense. As historias volven.

40 anos das Viñas... toda unha vida

● Xosé Gago

40 anos xustos. 13 de maio de 1978, pola Festa de San Isidro, sábado. Ese foi o inicio das Viñas. Eu empecei cunha churrería, despachando, churros, café, viño...

O Hostal Restaurante As Viñas vén de pechar. Unha icona da Pobra do Brollón durante 40 anos sempre coa mesma familia tras da barra. O Concello non vai ser o mesmo sen os callos nos días de Feira ou sen as celebracións ao redor dese succulento bacallau. Ademais, o peche do Hostal, supón un golpe nun momento de auxe do Camiño de Inverno.

A vida dos pobos é así, locais que pechan pero quedan para sempre no recordo. Nuns anos falarase das Viñas igual que se fala hoxe da *Pacita* ou das *Polvicas*... Iso, claro, se non volve abrir, que as portas sempre quedan entreabertas.

Con tal motivo entrevistamos a Maruja, verdadeira *alma mater* das Viñas. Unha traballadora inesgotable pero que vai máis alá do mito da muller galega traballadora. Queremos reivindicar a Maruja das Viñas como unha

auténtica empresaria, unha muller intelixente, cunha visión e que soubo ver os cambios sociais da Pobra do Brollón. Unha muller innovadora que cambiou a hostalería do Concello

Maruja non dubidou en emigrar moi nova a Francia, onde chegou a traballar fabricando os botóns dos cintos de seguridade do *Concorde*. Sempre coa idea de voltar, pero de deixar atrás unha vida de campo que non lle gustaba.

40 anos das Viñas... toda unha vida. Que cambiou dende eses inicios ata hoxe en día?

40 anos xustos. 13 de maio de 1978, pola Festa de San Isidro, sábado. Ese foi o inicio das Viñas. Eu empecei cunha churrería, despachando, churros, café, viño... nun local moi pequeniño; neste mesmo sitio, no que era a casa familiar. Entre nós, a esa porta seguimos a chamarlle "a porta da churrería".

A partir de aí, fomos ampliando o negocio... e a familia.



Bruno, Marcos, Sandra e Anabel diante das Viñas. Anos 80

Naquel momento, o negocio hostaleiro estaba vinculado sobre todo ás feiras, porén, ti non abres preto da Feira...

Non. Eu sempre tiven unha perspectiva diferente: as feiras eran dúas veces ao mes; axudaban a vivir, pero non podía depender só delas.

Estábase a facer a Nacional 120, que botou moitos anos. Viñan moitos camións buscar grava, pedra e todo iso aos Medos e pasaban por aquí diante. Eu abría ás 06:00 da mañá e vendía moitos churros, moitos cafés, copas de Sanson, etc para os traballadores. Ninguén estaba aberto a esas horas.

Eu vin que aí había un negocio novo, vinculado á xente de paso, aos traballadores e apostei por iso.

E como foi evolucionando esa churrería?

Claro, ao principio non dabamos co-

midas. Eu de feito ás 11:00 pechaba, logo había outra quenda pola tarde. Saquei o carné e fíxenme cunha *DKW* e empecei a facer festas, ía polos campos das festas poñendo a cantina.

Era polo tempo que empezaban chegar os cuba-libres: o forte eran en xenebras o *Larios* e o *Caballo Blanco* logo en güisqui era o *Glenfiddich*. Tampouco eran para todo o mundo, pedíanos sobre todo os que estaban emigrados e volvían pola festa, ou polo verán, e os de aquí, pouco a pouco, por copiar ían pedindo.

Pero o que deu sona ás Viñas foron as comidas. Cando empezaches a dar comidas?

Comidas empecei dar no '83. Ese ano fun a Francia coas nenas. Ao vir de volta pensei que xa non estaba para ir de ambulante e que era mellor aumentar aquí. Fixen unha cociña pequeniña de 2x2m, pero apañábame.

Seguía a Nacional en obras, viña a xente a traballar os montes e para o dos incendios e fixemos unha cliente-la. Dabamos moitas comidas e moitos bocadillos.

Tamén traballamos as feiras, claro, e traballábanse ben. Eu xa antes de ir a Francia, con 13-14 anos, ía axudar á *Pacita* nas feiras e alí, ela facía os callos, a carne e eu ía aprendendo a facer a comida das feiras. A receita dos nosos callos, que tiñan certa sona, viña da *Pacita*, viña da Feira. Alí foi onde aprendín a facelos.

Se falamos dos callos, temos que falar do outro prato estrela teu, o bacallau ás Viñas, un prato orixinal que non se parece a nada que se vexa por aquí.

Pois si, eu fun a Portugal a unha voda dunha sobriña de Jose e un dos pratos era este bacallau. Gustoume tanto que dei en pensar como podería facelo eu. Preguntei a un rapaz dos que servían pola receita, pero era un *extra* que estaba para a voda e non sabía. “Pero igual aquel señor sábello” e fun ao señor “É o que máis temos prohibido nesta casa, falar deste bacallau”, contestou.

Antes de marchar xa deixei reservado para volver outro día, para volver probar o bacallau. Cheguei á casa e fíxeno. Nada que ver. Noutra ocasión levei uns amigos, o *Luis de Forgas* e máis a muller, Elena, a ver que sabores íamos encontrando.

Así fun sacando a receita e converteuse no prato estrela das Viñas, tiñamos moita clientela que viña de lonxe só polo bacallau. Eu cando o probei na voda, sabía que ese tiña que ser o prato especial das Viñas.

Pero non só innovaches a hostalería coas Viñas... houbo outro local que marcou época

No ano 88 abrimos cuns amigos outro negocio, *La Charanga* que abría fins de semana e festivos. Naquel momento non había nada parecido e tivo moito éxito. A calquera que lle preguntas que vivira aquelas festas, vaino recordar porque foi espectacular.

Era o tempo que empezaban as discotecas. Colliamos a xente cando marchaba para aló e cando viña de volta.

Nunha esquina había unha batería, un micro, instrumentos, etc... o que quería cantar ou tocar, tiña alí. Noutro recanto había unha lareira, os chourizos e a panceta pendurados e logo nós comíamos *pulpo* e *lacón* e da última hora, as *sopas de burro canso* con roscón. O viño traíámolo de Seadur nas barricas, o que quería a *taciña* viña buscala, ou levaba a xerra, quen quería o chourizo asado, asábao alí, quen o quería cru, pois cru. Había mesas e cadeiras e a xente sentaba por alí, ao seu xeito.

Era sobre todo festa. Nós abríamos o sábado para o vermú e ata o outro día abertos. E pechabas aí e había que vir abrir aquí.

Todo o mundo fala do ambiente musical que había

O Eliseo era asiduo. Viña tamén un rapaz de Castro de nome José Ramón e de alcume *O Rojo* que tocaba moi ben a guitarra. Ás veces viña un grupo de irmáns do Carballal que lle chamaban *Os Conguitos* que cantaban, tocaban a guitarra e o acordeón. E viña un home que lle chamaban o *San Pedro do Incio* que tocaba na Banda de Paradelas, pero cando non tocaba coa banda, escapaba para aquí os domingos. E un señor que lle chamaban *Toñito* que vive en Pradelas antes do Busto que tocaba moi ben o clarinete.

Eliseo era especial, traía o seu teclado e aí se puña. Boleiros e de todo. *Mari-na*, *Marina* era un éxito total, levántaba a todo o mundo a bailar.

... E o modelo das feiras ía en retroceso

Si, claro. Todo aquilo esmoreceu rápido. En cada baixo había un negocio: o xastre, cantinas, carnicerías, zapateiros, de todo. Os días de feira había moitísima xente. Viña aquel home que vendía mistos, chisqueiros, caramelos, desas cousas, e que ía á fonte do Mollón por auga. Botáballe uns polvos de vai saber que, e ía pola Feira: *Auga do Mollón!, que alegra o corazón.*

Pero iso foi desaparecendo, case dun día para outro. Moita xente estaba na emigración, cada vez había menos veciños. Os vellos que tiñan os negocios foron morrendo e os fillos non fixeron o recambio. Ou estaban fóra, ou xa tiñan outra vida.

Pois non debeu ser un momento moi diferente ao que estamos agora. Quero dicir, en pouco tempo acaban de pechar varios locais. A cousa está cambiando rápido. Daquela, supoño, parecería que todo ía esmorecer e ao final a Pobra resistiu e estou seguro que agora pasará o mesmo. Cal é, para ti, o futuro da Pobra?

O futuro virá polo Camiño de Inverno. Na miña opinión, co empurre que se lle está a dar ao Camiño e ao Castro de San Lourenzo, vai ser o futuro. Se aquí houbera un albergue, unha cou-

sa axudaba moitísimo á outra, porque senón, a xente pasa de longo. Se teñen que chegar a Monforte, non se paran, mais se poden durmir, aínda visitan e consúmen por aquí.

Eu agora mesmo, diríalle á xente coa que teño confianza, que abra un restaurante do estilo das Viñas ou sobre todo, un albergue. Os peregrinos seguen chamando por habitacións aínda que nas *webs* xa pon que está pechado.

Un futuro sen As Viñas... que pasará con esas receitas? Eses callos que veñen da *Pacita*, ese bacallau que vén da espionaxe industrial. Vanse perder?

Eu creo que non se perden. Aos meus netos penso que lles quedou a *espiniña*. A Moraima dicíame: “Avoa, por favor, espera seis anos máis, a que cumpra os 18, que collo eu o bar”.

E eu dicíalle: “seis anos máis non os podo esperar, pero mira, a porta só ten a volta da chave”.

Mulleres guímaras

● Xurxo Ayán



IRENE

En lingua grega Irene significa paz. Soubeno cedo, cando aínda non falaba. Como lembraba pouco antes de morrer a miña madriña Pepita, eu chantei os esteos da miña existencia na casa de Nogueiras (Cereixa) onde vivía a señora Irene. No seu colo, durmía eu coma un santo, sentindo do seu bico *habaneras*, lonxanos ecos de Matanzas e Santiago de Cuba. Estas terras guímaras non se poden entender sen a Pérola do Caribe. A fins do século XIX os homes das nosas parroquias marcharon para formaren parte dos libros da Historia con maiúsculas. En Centroamérica eran mao de obra para erguer a obra de enxeñería máis grande endexamaís acometida: a canle de Panamá. O informe dun capataz británico facía gala daquela das teses do darwinismo social. Segundo el, as razas que millor traballaban e aturaban o clima tropical eran os chineses e... os galegos. Só se recorda unha folga durante a magna obra, e foi liderada polos nosos paisanos. Reclamaban o taquete de media mañá. E abofé que os xefes de obra tiveron que apandar. Velaí está o espírito guímaro: os mercantes trasatlánticos cruzan continentes grazas ao taquete dos galegos.

De Panamá moitos marcharon a Cuba e de aí a Nova Iorque. Moitas casas esboralladas de Monforte e A Pobra aínda locen enriba da portada os cartaces enferruxados de casas de seguros de La Habana. Casas que corren co mote da Cubana, o Cubanito, a Habanera, O Cubano. Ruínas que abranguen historias de ida e volta. Na nosa historia oficial lembramos a cotío os persoeiros que conformaron a identidade nacional galega en Cuba. Homes, só homes, intelectuais, empresarios, mecenas, que fundaron a Real Academia Galega, que rexentaron o Centro Gallego, que inventaron o himno e maila bandeira. Pero a inmensa maioría dos nosos emigrados son xente anónima, subalterna, masa esquencida na vertixe dos fenómenos migratorios globais. Son como eses escravos africanos guindados ao mar para seren empregados nas prantacións estadounidenses. Grazas á Arqueoloxía do Pasado Recente, podemos acceder á intimidade destes escravos que na súa desgraza se aferraban ferreñamente ás súas



crenzas. Baixo o chao dun pendello de Nova Iorque empregado para aloxar escravos negros, apareceron cinco mazorcas de millo dispostas en cruz. Unha bolsa de tea con cána-bo, unha pelve de animal e unha cuncha de ostra. Obxectos rituais para invocar os espíritos dos devanceiros dentro da práctica relixiosa coñecida como o *Hoodoo*, unha mistura de crezas africanas, cristiás e musulmás. Noutra vivenda estudada en Annápolis (Maryland) apareceron tamén moedas, botóns, garoubas de pexego, pedras pulimentadas, alfinetes, cunchas e tela vermella. Trazar deseños xeométricos no chao cun propósito ritual ten unha longa tradición entre os bakongo do Congo e Angola. A supervivencia cultural e psicolóxica dos escravos, e dos emigrantes, depende destas prácticas performativas híbridas. Os irlandeses que marchaban a América levaban canda si un anaco da pedra do altar da súa igrexa parroquial, todo un amuleto contra a desmemoria e o esquecemento. A identidade é como o rego das patacas, hai que regala a cada pouco.

A señora Irene casou en Cuba cun paisano seu que traballaba de garda nun enxeño de azucre. Este home tiña xa un fillo mulato. Os tres voltaron a Cereixa. Era a primeira vez que se vira un negro na aldea. A xente xa comezaba a decatarse que de Cuba viñan novidades, dende mulatos ben parecidos até un indiano que quería abrir unha biblioteca na capital do concello. O crack do 29 levou á ruína a aseguradoras e bancos e moitas familias galegas perderon os seus aforros. Os emigrantes comezaron a voltar e a refacer a súa vida na nosa terra guímara.

A señora Irene morreu velliña, presa da enfermidade do esquecemento. Deixou na casa de Nogueiras unha curiosa herdanza, todo un repositorio da memoria trasatlántica. Dentro dunha caixa de costura compartían espazo obxectos misteriosos que sen dúbida servían a Irene para trazar a súa zona de conforto, de seguridade ontolóxica, como facían os escravos en América. Na caixa había, entre outras cousas, un monllo de marcos alemáns de antes da Iª Gue-

rra Mundial, un anaco de pena branca, de seixo, envolto nun vello papel dunha carta escrita por un emigrante dos anos 1910; un par de chaves minúsculas; unha vacaloura desecada; un brinco de ouro; un par de carpíns de Iberia (xa se sabe que as cousas que voan son máxicas) e unha peza de prata pendurada cun cordón e na que se engarzaba unha peciña desgastada do que semella marfín. Este último obxecto non pode saír da casa. Iso mandou a finada de dona Irene. Que o alicornio se usase, pero que non saíse da casa. Contaba o home de Irene que en Cuba, nas pozas e lagoas, a bichería toda non bebía da auga até que o fixera o alicornio, quen coa súa corna purificaba todo. Polo tanto, igual que crían nos mouros do castro de San Lourenzo, esta parella cría na existencia do alicornio. O alicornio é moi bo para cauterizar feridas e eczemas vencellados coas afeccións da pel.

A caixa da señora Irene resume o que foi a emigración trasatlántica, unha termomix mental na que se mistura o cristianismo popular galego, as crezas prerromanas, cultos caribeños africanos, Tradición e Modernidade. Pola súa vez, o home de Irene era un tipo curioso que retornou con libros, unha Biblia, unha Enciclopedia universal e un reloxo. As páxinas de Cunqueiro e Fole están inzadas de historias extraordinarias vencelladas a obxectos misteriosos traídos polos nosos emigrantes.

Irene foi unha desas mulleres guímaras que non aparece nos libros de Historia, malia ter sostido unha casa, aquí e alén mar, malia ter turrado de toda unha familia. A súa herdanza é máis importante ca o himno ou a bandeira. Dende logo, ela fixo da nosa cultura algo extremadamente orixinal e levou á práctica, sen sabelo, aquela máxima do galeguismo: facer do país unha célula de universalidade.

O Concello pon en marcha un aloxamento de emerxencia para peregrinos

● Redacción

Ao longo deste número de *Auga do Mollón*, recóllese a importancia da xestión turística coma unha arma de futuro para a Pobra do Brollón. O Camiño de Inverno está chamado a ser o eixo vertebrador e unha serie de elementos como as adegas de Vilachá, o Castro de San Lourenzo ou Cova das Choias os espazos visitables e de experiencias.

Non só nesta revista, tamén nos bares e nas conversas privadas hai un ruxeruxe de que cada vez se ven máis peregrinos, que o Camiño vai a máis, e unha preocupación moi coherente que ten que ver co servizo que se lle pode dar ao peregrino dentro do noso territorio, con apenas prazas de cama e unha hostalería en retroceso.

Ante toda esta situación, o Concello da Pobra do Brollón considera que se debe actuar dende o público, xa que hai unha situación de emerxencia na que o futuro do Concello está en xogo, polo que decide a apertura dun aloxamento provisional nunha sala do pavillón municipal con 12 prazas totais en liteiras.

Unha situación de emerxencia

O Camiño de Inverno comeza a funcionar grazas ao esforzo ao longo dos anos da Asociación de Amigos do Camiño de Inverno e á súa presidenta, Aida Menéndez. Tras recoñecerse

a súa oficialidade no 2016 por parte da Xunta cada vez máis peregrinos optan por este Camiño, moitos deles, buscando rutas menos ateigadas que os camiños “tradicionais”.

Hai un comentario coincidente que chega aos bares, aos servizos turísticos ou simplemente a quen se pare falar cos camiñantes, que máis ou menos se resume no seguinte: “É un Camiño moi bonito, moi tranquilo, mais carente de servizos, non hai unha rede de albergues, o que fai que te teñas que buscar moito a vida” – así falaba un peregrino no Castro de San Lourenzo.

“Cada vez é máis frecuente, ver nas terraza dos bares da Pobra ou nos comedores, peregrinos sentados a refrescarse ou comer, mais se non hai servizos é imposible que eses peregrinos queden a durmir no Concello” – Comenta Xosé Lois Maceda, alcalde da Pobra do Brollón. “Se o peregrino non nos ve como fin de etapa, o gasto de cada peregrino é menor. O peregrino que pasa, toma un refresco ou mesmo xanta, mais o que durme, ademais de durmir, cea, almorza, merca provisións para o día, etc.”

O ano 2.021 vai ser Ano Xacobeo despois do tramo máis longo sen que o día do Apóstolo coincidise en domingo, polo que se espera unha chegada masiva que vai desbordar con creces

os servizos existentes neste momento. A xente comeza a coller posicións e a ver oportunidade de negocio co Camiño. O pasado 10 de Maio anunciábase en prensa a próxima apertura dun albergue privado en Monforte.

“Se non existe o servizo, a xente pasa de longo”- comenta Ricardo Rodicio, concelleiro de Turismo da Pobra do Brollón – “Estamos no medio dunha etapa moi longa, 34 km. polo que moita xente decide partila, ou mesmo saír da Pobra e rebasar Monforte. Estamos nun punto clave. As etapas, máis alá do que se publicite, márcanas os propios peregrinos en función dos servizos”.

“Co recente peche do *Hostal As Viñas*, as prazas de cama do Concello vense moi mermadas, xérase, pois, unha situación de excepcionalidade”- incide Maceda –. “Nós, como Concello, debemos promover a iniciativa privada. Gustaríanos que houbese unha inversión privada que montase un albergue na Pobra, mais para este verán é tarde. O Concello ten a obriga de intervir, se este ano a xente pasa de longo por non haber servizo, o ano que vén ou ao seguinte, custaría moito máis recuperar a posición no Camiño. Ademais, - continúa - deste xeito, ao ver que o albergue provisional funciona, estaremos mandando unha mensaxe clara a posibles emprendedores”.

Un aloxamento solidario nun pavillón

Segundo o Concello, a elección do lugar tampouco é casual. “Unha vez decidido que había que tomar medidas, quedaba escoller onde e como se facía. Revisamos as normativas pertinentes e consultamos cos técnicos” – comenta o Alcalde –. O Concello posúe agora unha parte do Colexio por convenio coa Consellería de Educación, tamén se valorou a opción das Casas dos Profesores e outras posibilidades, mais a nivel técnico, o máis sinxelo era o pavillón.

O arquitecto municipal, Xosé Lois López Otero afonda nesta cuestión: “Habilitar calquera dos outros edificios require dunha inversión grande que non iría de acordo cunha solución provisional como é o caso. Esta solución do pavillón é a que menos inversión requiriría e a máis reversible de todas”.

“A infraestrutura necesaria para o aloxamento provisional: liteiras, roupa de cama, etc é mínima, ademais, xa estaba orzamentada para o campo de Traballo que se vai realizar no Castro de San Lourenzo, polo que é aproveitar unha inversión, que ademais se poderá volver aproveitar en futuras ocasións.”

O funcionamento do aloxamento será gratuíto, pero con carácter solidario, é dicir, os peregrinos poderán facer donativos que irán destinados ao mantemento do propio pavillón ou a proxectos das asociacións locais que promovan o turismo na zona.

Ademais, os usuarios do aloxamento deberán contactar previamente co

Concello para que se lles abra e peche o edificio, e incluso, evitar unha saturación das prazas ofrecidas.

Solución provisional e planificar o futuro

O Concello insiste en que é unha solución provisional. De cara a unha solución máis permanente, sinalan que xa se iniciaron hai meses contactos co Ministerio de Defensa para tratar de acadar a cesión do edificio do Cuartel da Garda Civil. O Alcalde sinala que “as conversas van ben encamiñadas”, mais que é un proceso que pode levar tempo.

Dentro dos plans do Concello, estaría, tras a consecución da cesión do cuartel a súa conversión nun edificio multiusos que podería acoller albergue, cafetería e Museo.

A situación do Cuartel é idónea tanto con respecto ao Camiño, que lle pasa a rentes como co entorno, estando rodeado de servizos. Ademais un edificio destas características permitiría, non só hospedar peregrinos, senón atraer outro tipo de clientela como escolares, grupos xuvenís, etc, aos que se lles ofrecerían actividades de Natureza e Patrimonio.

“A xestión dun edificio semellante, sobrepasaría as capacidades do Concello, polo que de ir cara adiante sería a través dunha concesión pública – remata Maceda –. O Concello debe fomentar a inversión privada e que esta funcione, mais non pode substituíla”.

Primeiros balances

Tras cinco meses de funcionamento xa se poden tirar as primeiras conclusións. Neste espazo de tempo o albergue deu servizo a un total aproximado de 125 peregrinos o que dá un total de 25 peregrinos ao mes, algo menos que un peregrino por día. Se a estes peregrinos lles calculamos unha media de gasto de comida, cea e almorzo, que podemos calcular en 20€ de gasto podemos estimar en 2.500€ o incremento de gasto en hostalería provo-

cado directamente pola instalación do albergue.

Máis alá das cifras están as sensacións e estas veñen falar de que se está a dar un servizo necesario, e o agradecemento dos peregrinos é total.

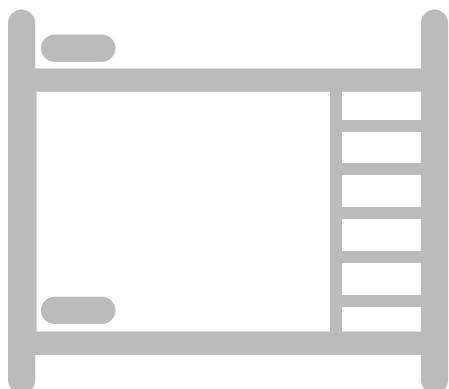
Ademais, conseguíuse crear esa dinámica de que ao día seguinte, aos que dormen no albergue provisional, lles queda unha etapa de descanso, duns 12 km ata Monforte. Etapa que aproveitan para visitar o Castro de San Lourenzo e pasar o día en Monforte de xeito máis relaxado.

Os peregrinos que chegan ao albergue saben del grazas á información en Internet e tamén noutros albergues do Camiño.

Porén, numerosos peregrinos chegan coa idea de aloxarse nas Viñas e ao chegar e atopalo pechado saben deste servizo. Isto lévanos a unha interesante reflexión: As Viñas era un local moi ben referenciado nos foros do Camiño, tanto polo aloxamento como polo restaurante. Acadar un bo posicionamento é froito do tempo e o traballo, mais unha vez acadado, a inercia desa aceptación pode durar, como vemos un ano despois do peche. Cal será o seguinte local que acade ese posicionamento?

Quedan cousas por mellorar con respecto ao Camiño como pode ser a sinalización dun atallo alternativo para baixar de Piñeiros directamente ao pavillón. Deste xeito os camiñantes poden entrar no albergue e logo ir ao centro sen ter que facer ese tramo dúas veces.

Tamén se poderían mellorar as infraestruturas, por exemplo cun microondas, lavadora e mínimas instalacións para aumentar o confort. Porén, o ideal sería que se dese nos próximos meses a apertura dun albergue privado e deste xeito non ter que levar a cabo melloras nunha instalación provisional



Entrevistamos aos irmáns Martín e Alexandre González

Entrevistamos aos irmáns Martín (sinte e coros) e Alexandre González (guitarra, voz e piano), os fillos de Eliseo. Ambos os dous forman parte da banda *Los Árboles*, xunto a Marcelo Pedredo, tamén de Salcedo, Alberto Barreiro (baixo e coros) e Alberto Dopico (batería).

● Xosé Gago

Los Árboles acaban de sacar novo disco “*Ensayo y Error*” logo dunha campaña de micromecenado. Un disco elegante, cun son pop, ás veces indie, ás veces máis mainstream, que acompaña con sinxeleza unhas letras inzadas de auto-combustión controlada.

O novo disco resulta a escusa perfecta para unha entrevista. Xente moza do Concello que crea, que aposta, que cre en si mesma, que quere comunicar.

Para facer a entrevista convidánnos á súa casa, onde nos agardan cunha botella de viño aberta e acabados de duchar e cambiar de roupa –minutos antes, cando pasamos no coche por diante, estaban en roupa de traballo, fouce en man acabando cun andazo de tullas que escapaban da cancela cara a estrada Salcedo-A Estación-. “Hai anos que debíamos facelo”, comentan entre risos.

Mentres entramos na casa penso nesa imaxe, doméstica e simbólica a un tempo. Dous irmáns entre o rural e o urbano, entre o tradicional e o “*indie*”, entre a arte da fouce e a da guitarra. Entre A Coruña e Salcedo.

Conversamos distendidos coa primeira vasada, collendo confianza para a entrevista. Vanse debuxando frase a frase. “Podes encher unha sala en plan a Capitol. Pásalo estupendo, pero non se compara a tocar nun bar, nunha taberna. Non é que o público sexa diferente, é que nunha foliada non hai público”.

“É o que ten ser netos de músicos– comenta Martín. Cando eu toco na banda de Salcedo toco a mesma caixa que tocara o meu avó”. Supoño que che encantaría que as túas fillas continúen como cuarta xeración coa caixa – retruca o arqueólogo que levo dentro, un obxecto familiar de xeración en xeración e todo iso. –Pois a verdade é que non, é dicir, se é o queren si, pero que fagan o que queiran. –Vale, xa collemos confianza, a entrevista non vai ser de *postureo*.

Hai outro obxecto na sala que enche máis espazo do que ocupa: un piano, e un nome que planea sobre a toda a conversa: Eliseo.

“Cando entramos a vivir nesta casa, foi moi pouco a pouco. Ao primeiro só estaba a cocina e dúas habitacións, fóra diso só estaba o piano. O piano foi o primeiro moble. O noso pai tiña moi claro. Comprou o piano por nós e aos sete anos estabamos matriculados no conservatorio. Alexandre pensa en alto –En *Los Árboles* toco a guitarra, pero para min o piano é o mellor instrumento. Compoño moitas das cancións ao piano e nalgún momento gustárame gravar un disco só a piano”.

Supoño que sabes que para moita xente, o Eliseo é un referente musical na contorna e moita xente recorda a época de Eliseo tocando na *Charanga* – local que logo foi A Meiga – como as mellores festas do Concello – comento.

Si, non sei se tanto, pero era un repertorio que marcou moito, di Alexandre entre risos. –Había dúos, e así, que facían máis pachangada e tal... meu pai apelaba máis á emoción, cancións que significaban algo para a xente...

Tamén era divertido, retruca Martín – *Marina* é un tema moi divertido, el popularizouno, deulle unha segunda vida. Ademais, o orixinal era un tema italiano bastante chungo, un tipo cun acordeón rolo *María José y su acordeón*. As miñas primas de pequenas pensaban que era composición de meu pai –.

O certo é que *Marina* forma parte do repertorio oficioso do Concello, non falta nas foliadas en bares ou adegas, tan arraigado coma *O Carro* ou *Que bonito es Cuba*. A *Marina* de Eliseo, por suposto, non a do italiano chungo co acordeón.

-Chegou formar un grupo folk, *Limiar*. Era un rolo moi familiar, varios primos. Estaba Carmucha que canta que flipas. Tamén estaba Pablo Camarero, o de Garabelo e o Tico tamén andaba por aí – solta Alexandre.

Ao día seguinte coincido co Pablo en Cereixa. – Así que ti estabas nun grupo chamado Limiar, co Eliseo – deixo caer.

Si. Pero é que ademais eu comecei a tocar o violín polo Eli-seo. O grupo tiña que ter un violín e estabamos entre quen dos dous era máis indisciplinado así que me puxen eu. Para min ese grupo foi o *limiar* da miña carreira de violín.

Alguén explica o presente musical da Pobra sen Garabelo e o seu violín? Sen Los Árboles como banda pop de referencia? Sen ese natural coller de guitarra de Alexandre despois dunha festa? Sen os *Samparazón* animando calquera romería? Sen *Marina* cantada por calquera voz?... Moito débemosllo a Eliseo. Familias talentosas.

Retomando *Los Árboles* e o presente musical, propóñolle aos irmáns un xogo. Un percorrido polas dez cancións do disco e unha pregunta que me suxire cada unha delas polo seu título, pola súa letra ou por asociación de ideas ás veces collidas con alfinetes. Decidimos non indicar as respostas de cada un dos irmáns, só o facemos cando vemos que a resposta alude temas persoais.

Elemento Nuclear. Escoitando o disco dá a sensación de que lle dades moita importancia ao vocal e ás letras... Cal sería o elemento nuclear deste disco?

Pois, damos moita importancia aos arranxos vocais, aos co-ros, porque é algo que me gusta persoalmente cando escoi-to música. Tamén o piano. Para este disco retomei o piano, incluso nos directos, mais non sería un elemento nuclear.

Eu penso que o elemento nuclear é o conxunto, facer un disco compensado e equilibrado.

Un golpe de suerte. Na industria musical, que é máis im-portante para triunfar, o traballo constante ou un golpe de sorte?

Sempre ten que haber un golpe de sorte. Un tema que se converta nun pequeno *hit*, que faga que a xente te escoite. Igual o *hit* cansa aos tres días, pero fai que a xente entre no disco e escoite outros temas que se cadra non escoitaba.

O golpe de sorte é que unha radio te poña, por exemplo Radio 3, e a partir de aí que a xente se quede co grupo, que te chamen dos festivais, etc.

Puertas giratorias. O fondo da canción non ter que ver coa expresión para entrar e saír da esfera pública á privada, pero moitas veces acúsase á música pop ou indie de non conectar coa realidade social do paro, desafiuzamentos, corrupción ou portas xiratorias... que pensades?

Nós compoñemos sobre o que nos sae. Ninguén che pode dicir que teñas que facer unha canción sobre este tema ou aqueloutro porque sairía mal. Nin ti mesmo.

Para nós non funciona así, non podemos forzar facer unha canción política e que che saia. Eu estou seguro de que se fago así sae unha mala canción. Non é que non queiramos facer temas de temática social, é que ata o de agora non saíron. Todos temos conciencia social e cousas que non nos gustan, pero á hora de compoñer, polo de agora non saíu por aí.

No tocar. A elaboración dun disco é complexa e chea de decisión difíciles. Que tocariades e que non tocariades do resultado final?

Ás veces vexo que hai demasiada intensidade no disco. Teño ganas de gravar algo máis limpo, na liña de *Wilco* ou *Divine Comedy*, pero cando te pos a gravar dáste conta que é máis complexo gravar nesa liña que nunha liña máis cañeira.

Ademais cos Árboles non sei se funcionaría porque en directo metemos bastante caña... o noso *batera* vén do punk, é un *batera* boísimo e tende a meter en caña. Non é plan facer un disco moi *light* e ao chegar ao directo defendelo do xeito que adoitamos tocar.

E o que non tocariamos... probablemente o conxunto. Está moi redondo.

El gran salto. Disco novo, crowdfunding, concertos de presentación. Pensades que este vai ser o gran salto de Los Árboles?

Pois esperemos que si porque supón un esforzo enorme.



Martín e Alexandre González. Autor: Néstor Pardo

Sempre o é pero en concreto este disco foi esgotador, acabamos rebentados. Cando xa tiñamos todo gravado, tivemos que volver gravar as baterías por un tema técnico, iso supuxo ir a Vigo todos os días, sacar tempo de onde non o había.

E sinceramente, creo que é un disco, que se conseguimos ter un pouco de promoción, que é a clave, chegaría a moitísima xente e gustaría... non só a un nivel indie, senón incluso para un público máis xeral.

Hasta que caiga. A banda está entre Santiago, A Coruña e Salcedo, cada un con traballos, proxectos paralelos, familia, etc. Como se concilia? Como se fai para que Los Árboles non caia?

É complicado. Ensaíamos en Santiago, por exemplo Marcelo ten que facer 160 km cada vez que ensaíamos. É algo que agradezo moito a todos os membros, eu que estou noutras bandas, sei que nesta estamos todos moi comprometidos.

Lo contrario. Na canción dicides “Son las cosas que he dejado de hacer las que ahora me pesan”. Que cousas deixastes de facer para gravar este disco?

Ter algo máis de vida. Eu deixei de facer moitas cousas. Durante meses, todo o tempo que non era de traballo era dedicado ao disco, sen ter nin tempo de lecer, para estar coa parella. Eu – di Alexandre – estiven nas gravacións de todos, en todas as mesturas, indo de Coruña a Vigo tres días á semana, durmir só nunha pensión. Nunca gravei un disco que fora tan duro. Duro, pero cos seus momentos guais, claro. Foi un disco moi creativo.

A Marte. A canción di “No hay nada peor que encontrarnos de nuevo y ponernos contentos como niños pequeños y hala... a la cama... y a ver mañana”. Tendemos a quedar onde nos sentimos cómodos, a non arriscar, non só no amoroso. Musicalmente, é máis doado non arriscar? Deixar de buscar novos sons e quedar no que sabes que funciona?

A min cústame pensar en grandes experimentacións no contexto da banda. Nun proxecto persoal é máis doado, ocorreseche algo e logo xa pensarás como o tocas. *Los Árboles* xa ten un son característico, sabes que vai haber arranxos de *sinte* ou teclas, guitarra, baixo, batera e voces... non nos vamos meter en máis porque logo temos que defendelo tamén nun escenario.

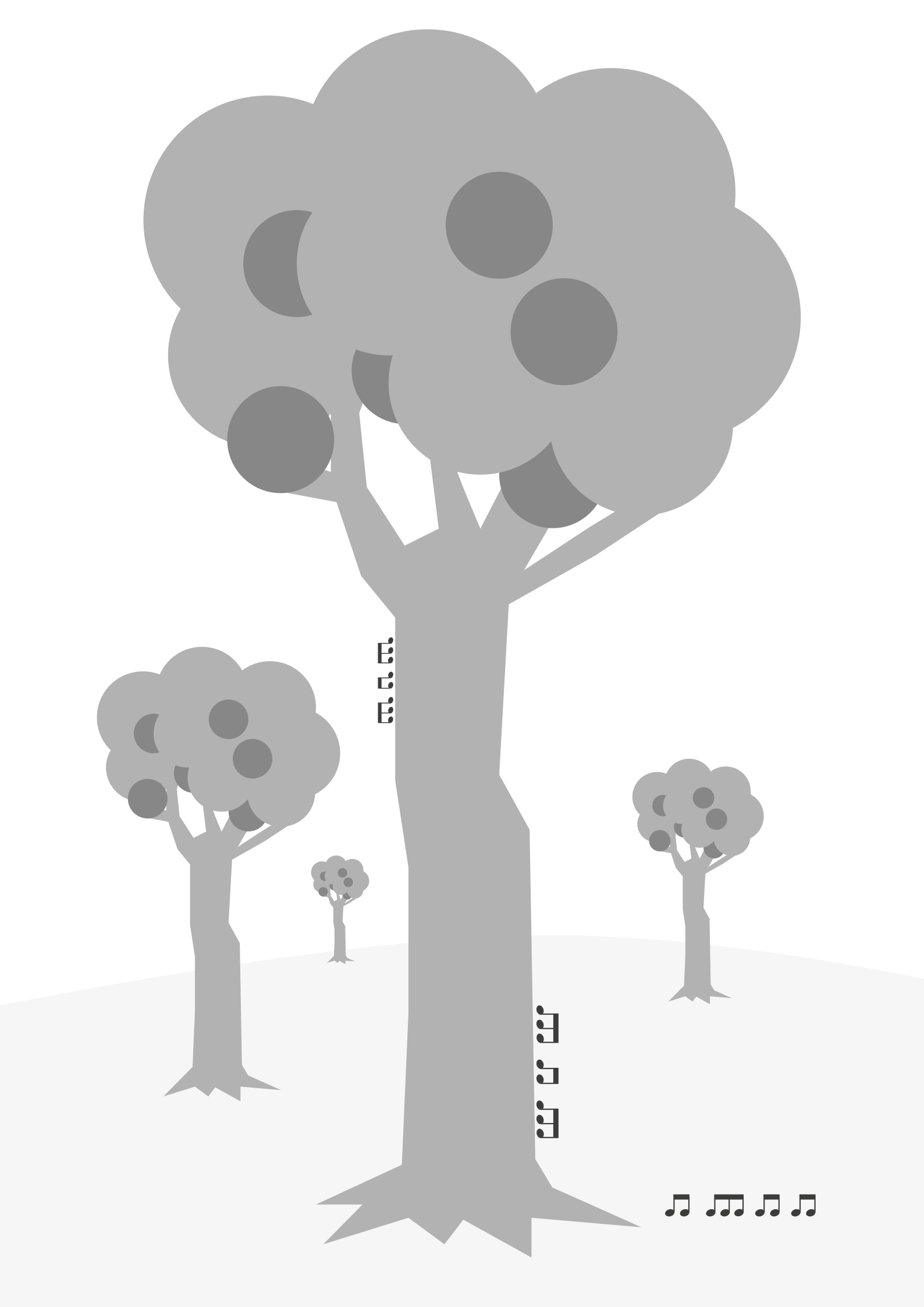
No tocante ao estilo, nós estamos cómodos co que facemos, pero estar cómodos non significa que sexa o doado. Estar cómodos no noso estilo é o valente, xa que poderíamos sacrificar esa comodidade por facer un estilo máis comercial co que non estaríamos tan cómodos pero daríanos outras vantaxes.

La Ventana. As fiestras son o que nos airea, o que nos conecta co exterior, mais tamén o que nos enmarca unha vista determinada. Cara onde orientariades a vosa fiestra ideal no Concello da Pobra?

Xa a temos. Non a cambiamos. Calquera das fiestras dese lado da casa contén un cadro. – Pido permiso para asomarme, pola fiestra afora deslízase en pendente suave unha serie de campos interceptados por algunha ringleira de árbores. Esa paisaxe tan característica da subida cara Salcedo. É primavera e un vento suave mestura violetas e amarelos agromando sobre o verde. Amósanme vídeos e fotos colli-dos dende esa ventá. Efectivamente, é a súa fiestra.

Ya no funciona nada. Coa que está a caer, ten a nosa xeración a sensación xeneralizada de que xa non funciona nada?

Si, está todo fodido. O peor é que xa hai sensación de rendición. Eu é que xa paso, non escoito nin as novas, paso. É que non quero nin estar informado de nada. Eu só vexo algo cando sei que hai algo en plan que deteñen a un corrupto ou que cae non sei quen... é o único que te alegra un pouco.



Menos residuos, máis vida!

A Pobra presenta un plan de compostaxe pioneiro na provincia de Lugo

● Redacción

A compostaxe é un método de xestión do lixo orgánico e reaproveitalo como fertilizante natural para os cultivos. Para compostar, precisamos mesturar nun colector ou caldeiro, chamado composteiro, os restos orgánicos domésticos con follaxe, ramallo ou restos de poda en base a diferentes receitas.

Malia que o termo compostaxe é bastante novidoso, a base do proceso non o é tanto: o estrume empregado de xeito tradicional, mestura de toxo e excrementos do gando, non deixa de ser un xeito de compostaxe. Por outra banda, os bosques, fan unha sorte de compostaxe de xeito natural servindo os restos orgánicos e de follas como fertilizante natural para os seus solos.

Entón, se a compostaxe se realiza de xeito tradicional na Galicia labrega e mesmo natural da man dos propios bosques, por que resulta innovador o proxecto de compostaxe posto en marcha polo Concello?

A resposta hai que busca no carácter comunitario desta medida. O Concello instalou, como inicio, 6 composteiras comunitarias; por outra banda, os veciños recibiron un libro de instrucións e un caldeiro individual co que levar os restos orgánicos dos seus fogares ás composteiras comunitarias, onde se deixa facer ese compost que logo poderá ser empregado polos veciños.

A compostaxe comunitaria, fronte á compostaxe doméstica, é dicir, aquela

realizada polas familias de xeito individual, presenta unha serie de vantaxes.

A máis evidente é o feito de que todos os fogares producen refugallos orgánicos, mais non todos os fogares teñen cultivos, polo que non terían, a priori, ningún motivo para compostar a nivel privado. Porén, ao dispor destas composteiras comunitarias, poden doadamente deixar alí os seus restos orgánicos, e outros veciños, aproveitarse do seu uso futuro. Isto supón que moitísimos quilos de lixo, que irían aos colectores normais, xa que son de fogares que non compostarían porque non cultivan, estanse reaproveitando no propio concello dun xeito moito máis eficiente.

Ademais, quen máis residuos orgánicos produce non son os fogares en si, senón establecementos como o Colexio, o Centro de Día ou os locais hostaleiros, por poñer exemplos. Trátase de entidades ou empresas que habitualmente non teñen hortas, polo que de non ser pola compostaxe comunitaria, probablemente nunca compostarían os seus restos.

Por outra banda, con todos estes quilos que non viaxan ata as plantas de residuos habituais, afórrase transporte e combustible, co positivo que iso resulta tanto a nivel económico como ecolóxico. O impacto é aínda maior se temos en conta que o lixo orgánico é,

de media, o 42% do lixo que producimos. Case a metade do noso lixo, non tería que ser recollido, transportado, senón que quedaría no territorio, e estaríamos a reempregalo dun xeito totalmente eficiente.

Mais a compostaxe comunitaria ten outra serie de vantaxes máis profundas e perceptibles a un prazo máis longo. Que acontece cando observamos outros Concellos que aplicaron este sistema antes ca nós?

O caso de Allariz é paradigmático, xa que ademais de ser unha iniciativa municipal, sumouse a Universidade de Vigo e a Asociación ecoloxista Adega, polo que o proceso foi seguido, estudado, cuantificado e presentado internacionalmente para que outros lugares do mundo, coma nós, puidesen aprender da súa experiencia.

Allariz comezou a súa experiencia en abril de 2016. Despois dun ano, presentou un informe no que se dá conta das consecuencias da medida.

Segundo os responsables e segundo se recolle nunha reportaxe do Galicia Confidencial, “os residuos orgánicos separáronse correctamente, obtendo un compost de boa calidade para fertilizante do chan”. Isto ten a súa importancia, xa que unha das posibles desvantaxes da compostaxe comunitaria é que algún veciño/a non separe ben, podendo estragar o bo traballo de toda unha comunidade. Pola experiencia de Allariz, podemos ver que non foi o caso, e que o nivel de concienciación dos veciños participantes foi alto.

Hai outra consecuencia de maior calado aínda, que é o feito de que a experiencia de compostaxe colectiva non tivo consecuencias só nos restos orgánicos, senón tamén na conciencia de reciclaxe e separación doutro tipo de restos. Atendendo ao informe produciuse un “aumento na reciclaxe dun 12% no colector amarelo (de plásticos e envases), papel –cartón nun 8% e en vidro un 12%.” A compostaxe comunitaria, creou unha maior conciencia na xestión de residuos en xeral, non só

orgánicos, convertendo Allariz “posiblemente un dos concellos galegos que máis recicla”.

O Concello da Pobra do Brollón pon as bases para unha iniciativa de compostaxe comunitaria, mediante colectores específicos, caldeiros individuais e un libro explicativo. Se atendemos a outras experiencias, os efectos poden ser tremendamente positivos, mais que todo funcione, depende de cada un e cada unha de nós, de que nos conciencemos da importancia de xestionar o lixo dun xeito correcto. Se o facemos, podemos converternos, como Allariz, nun Concello modélico no que á reciclaxe se refire, e que isto poida chamar a outros Concellos da provincia a sumarse, acadando un impacto cada vez maior.

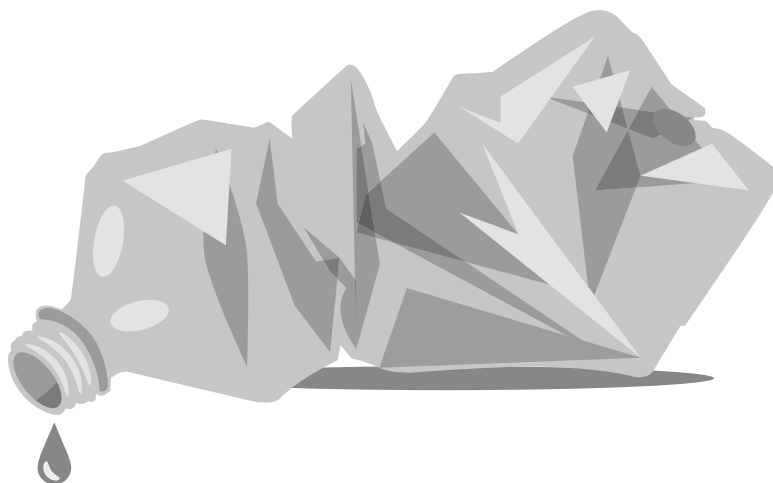
No concello da Pobra do Brollón aplícase este sistema coa instalación de 6 composteiros comunitarios na capitalidade municipal como iniciativa piloto, seguindo o exemplo de concellos como Allariz e Pontevedra, e sendo pioneiros na provincia de Lugo neste tipo de iniciativas.

@s veciños recibiron do concello un manual sobre a compostaxe e os caldeiros para levar os residuos orgánicos dos seus fogares aos composteiros.

A presentación rematou coa visita a un dos composteiros para ver *in situ* o seu modo de funcionamento, depositase o lixo orgánico e cóbrese cun estruturante para evitar que haxa malos olores.

A Pobra do Brollón é un concello eminentemente rural e moi vinculado desde sempre ao medio natural. O concello quere afondar máis nesta vinculación e respecto pola natureza, por iso se instala este sistema que precisa da participación activa de cantos máis veciñ@s, mellor. Como se apuntou desde o equipo de goberno, o obxectivo é desenvolver unha experiencia conxunta da que participen nen@s e maiores para continuar cun traballo de sensibilización sobre o medio natural que repercutirá no benestar de tod@s.

Algunhas das vantaxes da compostaxe comunitaria serán: aforro en fertilizantes, aforro na recollida do lixo, redución da contaminación, mellora da saúde da terra e das plantas e, entre outras cousas, mellora da reciclaxe do resto dos materiais do lixo.



Poemas

Noa Moreira



E vainos medrando a mirada
como prende a hedra na devesa.
Igual que medran os fentos nun círculo máxico
no medio e medio da Roda do Castro.

Descubrino o día no que os nosos imáns se soltaron.

Agora imos navegando en paralelo.

Agora pregúntome se soltaremos os paxaros novamente.
Se deixarás que algún día che ensine as contraccións e a poesía.



Dixeches que me cabía o mundo enteiro no iris.

Que podería abarcar a auga de tódalas fervenzas do camiño a
Vilamor.

Non abundan para ser deusa en San Lourenzo
ou andar os quilómetros de area
que van enchendo os reloxos de cristal.

Eu sigo coleccionando almanaques.
Teño catro anos metidos na memoria.

OS BRINDOS NA POBRA DO BROLLÓN

Traballo realizado polos nenos e nenas de 5º e 6º. CEIP A Pobra do Brollón

Unha convivencia co IES de Vila de Cruces veu espertar a temática dos brindos, unha forma de improvisación oral cantada que tivo enraizamento na Pobra do Brollón.

En Vila de Cruces están a traballar coa regueifa, unha forma de improvisación oral cantada semellante ao brindo, o que os animou a vir a Pobra do Brollón.

Uns meses antes tivemos un obradoiro, financiado polo concello con dúas regueifeiras: Sara e Alba, que viñeron acompañadas de Mónica, e coas que aprendemos a facer e cantar regueifas e brindos. A regueifa é unha improvisación oral en forma de disputa e o brindo é unha improvisación oral pero para eloxiar.

O pasado xoves, 5 de abril, tivo lugar a xornada de convivencia do noso centro co instituto de Vila de Cruces na que tamén colaborou o concello. Como benvinda, comezamos facendo un xogo de brindos para presentarnos. Despois falamos dos aspectos importantes dos nosos concellos.

As regueifas son disputas e van acompañadas de bailes. Facíanse especialmente nas vodas antes de repartir o pan para disputarse o privilexio de

partir o pan de trigo ou pan branco que se daba nestas celebracións. Antes de partir o pan, colocábano na cabeza e bailaban e disputábanse cantando de forma improvisada e en verso a disputa de repartilo e creando así a regueifa.

O brindo tamén é un xénero de improvisación oral, cantado para louvar alguén. Facíase nas vodas. Despois da cerimonia da igrexa viña un xantar de festa para todos na casa da noiva, e despois facíase un baile. O padriño, normalmente o pai da noiva, repartía tabaco para os homes e a madriña rosca. Pola noite xuntábase a mocidade e ían cantar diante da ventá do novo matrimonio e aquí aparece o brindo. Estas persoas que tiñan a arte de

improvisar chamábanse brindeiros. Adoitaba haber dous brindeiros: un que viña de fóra e o brindeiro de dentro. Estes brindeiros improvisaban estrofas que cantaban para homenaxear ou honrar á xente da voda, pero en ningún caso faltar ao respecto.

O brindo foi importante nos concellos de Oencia (León), Courel, O Cebreiro, Lóuzara, O Incio e Pobra do Brollón. Aquí, na Pobra do Brollón, deixáronnos unha boa pegada Álvaro e José Veloso Valcárcel de Forgas. Recóllense varios brindos no libro *Os últimos brindeiros de Forgas* de Xosé Lois Foxo. Mencionaban como mestre brindeiro a Lisardo Veloso, tamén de Forgas. En Ferreiros recolléronse



brindos de José Parada Aira para as publicacións de músicas do Courel.

Os brindos son coplas de catro versos de oito sílabas. Para crealo estes son os pasos:

- 1º:** Empézase polo último verso, pois aquí vai a idea principal.
- 2º:** Riman o segundo co cuarto (pode ser asonante ou consoante) co que despois do último hai que facer o segundo.
- 3º:** Despois, faise o terceiro que soe ser contestación.
- 4º:** Por último, faise o primeiro.

Presentaron o festival **Alba e Sechu**. A primeira actuación foi un brindo recollido do libro de Xosé Lois Foxo de dous brindeiros da Pobra, José e Álvaro Veloso Valcárcel que prepararon os nenos e nenas de 5º e 6º con Pablo, o profe de música, que nos acompañou co violín.

Despois, **cantaron regueifas Alba, Sara e Nuria**. A continuación tocou xogar no escenario e improvisar. En dous grupos, duns 9 nenos/as de Pobra e Vila de Cruces, improvisaban cantando regueifas seguindo as ordes de Alba e Sechu.

Despois actuaron **Séchu e Alba**. Séchu abría o libro de “Cráter” de Olga Novo por unha páxina ao azar e recitaba uns versos. Alba coa guitarra respostaba poñendo música e cantando a idea.

Deseguido volveulle tocar á Pobra coa actuación de **Pablo, Suso e o Corenta**. Este creou unha cantiga inspirado no Castro de San Lourenzo e Pablo púxolle música, así que Pablo e Suso tocaban e Suso do Corenta cantaba esta fermosa cantiga.

Rematamos o festival cunha regueifa de Vila de Cruces. Sacaron un tema ao azar; alguén dixo no público: profes e alumn@s. Fixeron dous grupos e a regueifar.

Foi un festival entrañable no que tivemos que poñer a creatividade e o enxeño en marcha. Pasámolo xenial e de camiño espertamos e puxemos en valor este tipo de improvisación oral que se facía entre outros no concello da Pobra do Brollón.

TOTEM

Olga Novo

Estabas alí
sentado coma un totem na parede da aira
despois de cargar vinte mil pacas no remolque e cagarte en Dios
porque se lle atrancara algo á empacadora
e non sabías que aquel obxecto estraño
era
unha metáfora que se che caera da boca e se metera
entre os ferros da máquina
e a filosofía.

Estabas alí
sentado
eu admiraba a túa potencia de bicho sen domesticar
que fozaba no aire e me concibira a min
que choro lendo os versos de Derek Walcott
coma se entre nós mediaran tres séculos ou máis
e era unha vitoria sobre o mundo que a túa filla escribira libros
que ti non lerás nunca.

O pai ancestral e a filla postmoderna sentados xuntos ao pé dunha pereira
que fan? De que falan? En que punto da Historia se reencontran?
Van da man no seu bosque de cromosomas
facendo un xesto antepasado un atavismo un lunar
un algo de hai dous mil anos quen vén
coma un afluente ao trote
ao fondo caudal do sangue.

Pequena estatua en cuarzo
retorto pola escoliose
enigma antropolóxico que traballa de sol a sol
munguindo a man os símbolos do seu clan
e os tetos de doce vacas
pola noite

pola mañá
e vai á leña
que chova
que neve
non te veñas sen ela.

Estabas alí
sentado coma un totem enriba dunha lousa
falando o teu idioma de substrato
o millor pra conversar de ti a ti cun toxo cunha carqueixa
cunha linguaxe tan fina
que as túas palabras caían
polos buratos dunha peneira.

Era día estabas alí
facendo cálculos matemáticos sobre o número pi de leiras
que deixabas a barbeito.
Estabas alí era día
no teu telescopio mental que analiza a dinámica das estrelas
por ver se mañá chovera
se se pode segar
a herba
se non
se o trono se o ar se a neve se a xistra se o vendaval
se se poder segar
se xea.

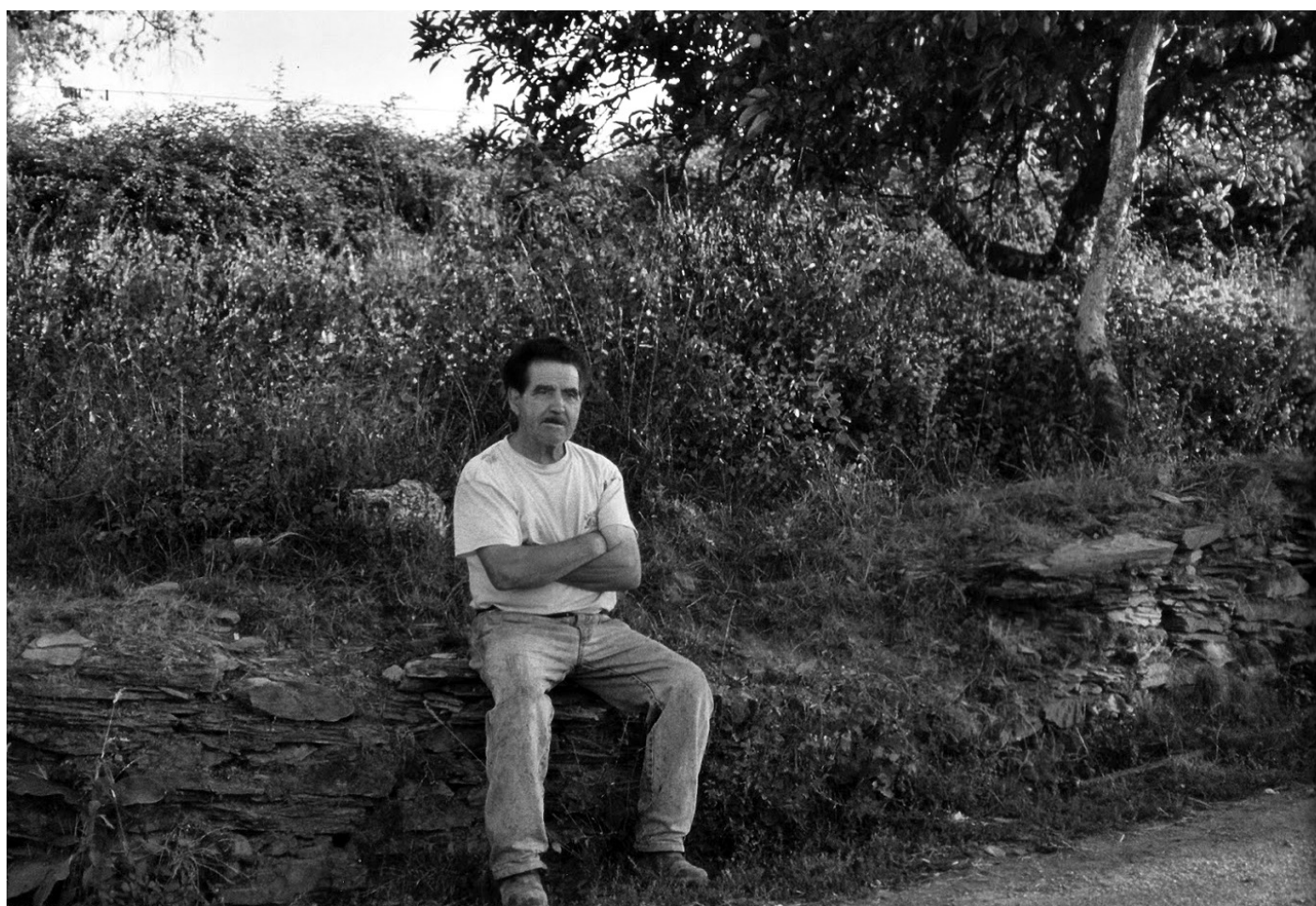
Estabas alí na chá
roturando terrós do común cun aradiño de pau
e viches con terror unha aurora boreal
coma aquela primeira que cegou os toupos e os mandou baixo da terra.

Foi o 25 de xaneiro de 1938
en plena guerra
cando un vento solar arrastrou a incandescencia polo orbe
e chegou a ti aquel estado electrónico excitado
no medio da chá e choraches
quen sabe se de medo ou de paixón:

Eu amo
o esplendor da beleza ante o teu pánico
o esplendor pánico ante a túa beleza.

O osíxeno e o helio desprendidos
bicaron os teus pés cheos de callos
dentro daquelas zocas que retumban no meu córtex
igual ca unión a dous millóns de quilómetros por hora
correndo polo cosmos de Su a Horta.

Estabas alí
sentado coma un totem mirándote por dentro
o primeiro microorganismo alimentado por xofre e por ferro
enzima da parede
estabas alí
sentado coma un totem
papá
cando empezou e acabou todo
no minúsculo microbio do poema.



Actividades turísticas alén do verán

Durante o verán de 2018 levouse a cabo unha estratexia municipal de visitas guiadas na que se combinaba a visita ao Castro de San Lourenzo – que xa se fixera en 2017 – con visitas a outros elementos “novos” como a Cova das Choias, a Casa de Repil, ou as Adegas de Vilachá.

O resultado desta experiencia foi o dunha media de 12-13 persoas atendidas por día no servizo de visitas guiadas e a creación dun circuíto coherente con narrativas de proximidade sobre a paisaxe. As distintas visitas ofertadas serviron de reclamo para as outras e moitos visitantes fixeron o circuíto completo.

Máis alá da oferta estival, o reto era estender as actividades e ofertar actividades turísticas e culturais o resto do ano.

As andainas outonizas “da man de...”

Foron, atendendo ao público asistente, as actividades máis concorridas do outono. A fórmula consistiu en que veciños e veciñas do Concello propuxeran unha ruta e se encargasen de elaborar as narrativas, materiais complementarios, etc. Tratábase de dar voz aos veciños que mellor coñecen a historia íntima das parroquias e das aldeas que compoñen o noso territorio.

Hortensia da Teixeira, Olga Novo, Felipe Castro, Xurxo Ayán, Noelia do Castor e Puri de Vilachá foron os encargados de guiarnos neste primeiro ciclo de andainas por territorios como o San Vitoiro, Vilarmao, Salcedo, Covadelas, A Ferreirúa ou Vilachá para rematar a experiencia facendo o tramo do Camiño de Inverno ao paso polo noso Concello.

Máis de 300 persoas asistiron ás andainas de outono. As andainas, ademais do netamente cultural supoñen un revulsivo na economía local xa que hai unha serie de gastos como buses, taquete, etc que sendo maior ou menor, de non organizarse non existirían.

Ademais de para comprobar que existe unha demanda deste tipo de actividades tanto por parte dos nosos veciños como de veciños de concellos próximos aos que se lles dá un servizo, as andainas serviron tamén como acto social, sobre todo grazas aos taquetes realizados ao finalizar as andainas.

Por outra banda, as andainas outonizas serviron para empezar a trazar o ciclo de primavera xa que nas conversas cos veciños, varios deles xa propuxeron percorridos e contidos.

Alén de ser un evento efémero realizado puntualmente un domingo de outono, tendo en conta o éxito de asistencia e a potencia das narrativas, a intención é pensar o xeito de crear algún tipo de recurso multimedia para aproveitar eses recursos e que calquera visitante poida desfrutar en calquera momento.

I Ciclo de Cinema Galego

Durante o outono tamén se recuperou o espírito do *Lagareto* e as imaxes en movemento volveron proxectarse na Pobra, neste caso, na Casa da Cultura Olga Novo.

Neste primeiro ciclo tratouse de ofrecer unha programación diversa pasando pola ficción ao documental e abordando diversos temas. Tamén se tratou de ofrecer distintas experiencias de produción, é dicir, dos xeitos nos que facer cinema no século XXI.

Deste xeito programáronse dous dos filmes de ficción galega máis importantes dos últimos anos: *Sicixia* e *A Esmorga*, ambos de Ignacio Vilar, quen asistiu a senllas proxeccións; documentais realizados por colectivos ou asociacións como *O Canteiro de Sebil* ou *Angrois no esquecemento* e tamén un documental realizado por produtora cun motor humano como *A palabra xusta*.

Especialmente interesantes foron os coloquios posteriores aos filmes, animados dende a mesa por algún representante do filme acompañado por algún veciño relacionado coa temática do filme en si.

A conclusión positiva é a comprobación da existencia dun público potencial para a participación en actividades do audiovisual, polo que tras esta constatación, existe a intención de continuar a realizar proxeccións de distinta índole.



Andaina da man de Noelia do Castor. A Ferreirúa

Outras actividades

Durante este outono tamén se realizaron **visitas guiadas** aos distintos recursos do Concello. As visitas responderon a dous modelos: baixo reserva para grupos ou para público xeral os sábados ao Castro de San Lourenzo ou á Cova das Choias.

A asistencia, como era esperado non foi tan masiva como en verán, mais deuse servizo a unhas 200 persoas no período de 20 de outubro ao 1 de decembro

O teatro tamén xogou un importante papel no outono coa representación de dúas obras que encheron a Casa da Cultura Olga Novo. As obras foron *A Lola*, escrita e dirixida por Manuel Ayán, natural de Fornelas e a cargo de Avelái-

ña Teatro. A outra obra foi *Enciclopedia Álvarez* representada polo colectivo Ollomao Teatro.

Ademais, durante unha semana, coordináronse todas as actividades dos distintos ciclos realizados para configurar as **Xornadas da Memoria Histórica**. Deste xeito, o filme proxectado foi *O Canteiro de Sebil*, líder sindical represaliado; a visita dese sábado foi á Casa dos Guerrilleiros de Repil; escenificouse a obra *A Lola* na Casa da Cultura Olga Novo e a andaina do domingo dedicouse ao Inverno de Eirexalva represaliado na parroquia de Saa, se ben a actividade tivo que ser substituída por unha charla na Casa da Cultura por mor da meteoroloxía, polo que esa andaina queda para o Ciclo de Primavera



Olga Novo xunto ao coche do Chiqué.
Vilarmao

OS SEQUEIROS NA POBRA DO BROLLÓN

Traballo realizado polos nenos e nenas de 5º e 6º do CEIP A Pobra do Brollón

Este curso traballamos sobre a etnografía no noso concello ollar atrás e coñecer parte da nosa historia. Achegámonos aos Sequeiros e á importancia que tiveron na vida dos nosos antepasados, así como o valor e aproveitamento do castiñeiro e a castaña. No noso concello hai dous conxuntos etnográficos que revelan a abundancia de soutos noutros tempos e o protagonismo da castaña na vida das persoas.

Fomos de excursión a Paramedela. Acompañounos Felipe, promotor da restauración do souto de Paramedela e do sequeiro, ao que lle agradecemos moito o seu tempo e a información que nos aportou.

Hai tempo, contounos, que as familias pasaban arredor dos soutos uns 5 ou 6 meses. O castiñeiro é das árbores máis xenerosas e temos moitos motivos para apreciálos: a madeira desta árbore é moi apreciada para mobles, construcións como vigas, táboas para o chan, portas... As pólas máis pequenas sérvennos para o lume. Non dá moita calor, é ideal para facer o lume nos Sequeiros para secar as castañas e o seu froito é a castaña, que foi un alimento básico na vida dos galegos ata o S. XVII no que o consumo da castaña foi substituído pola pataca chegada de América.

É unha árbore doméstica, é dicir, precisa coidados. Isto é o que facían os nosos antepasados, por iso abundaban estas árbores. É moi importante manter os soutos limpos de maleza,

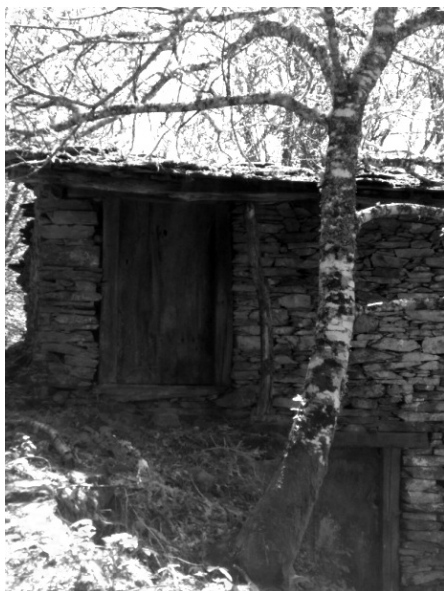
e facer as podas cada ano. Por iso no momento que as persoas deixaron de precisalos como medios de vida e os abandonaron pouco a pouco estas árbores ían morrendo ou enfermando. O castiñeiro existiu sempre en Galicia, algúns din que o trouxeron os romanos pero xa existía antes; o que fixeron eles foi sacarlle proveito.

O souto de Paramedela é un souto restaurado. Estaba a piques de morrer, pois foi quedando abandonado. Os castiñeiros aquí teñen todos unha plaquiña identificativa como un DNI. Así, se enferma un rexístrase e estúdase para coidalo.

Explicounos que a xente conservaba as castañas dous ou tres meses semivermes ao gardalas nas ouriceiras (construcións circulares de muros pequenos nas que botaban os ourizos, cubríndoos con xestas, fentos...).

Outra maneira de conservalas é a través dos sequeiros. Tivemos a sorte de descubrir de preto a súa estrutura: ten dúas partes. Na parte de abaixo préndese o lume, e na parte de arriba, chamada caniceira (conxunto de ripias, que son cada unha das táboas de castiñeiro, separadas lixeiramente) é onde se colocan as castañas. Coa calor e co fume van secando durante uns 15 ou 20 días. Así aguantan durante moito tempo.





Sequeiro

Outro conxunto etnográfico compóneno os sequeiros e cabanas do mazo. Neste caso agradecemos a Natalia a información que nos aportou na súa visita ao colexio.

Os Sequeiros do Mazo están situados a un km e medio da aldea de O Mazo de Santigoso, pois este foi o poboado orixinal. Os Sequeiros primeiramente foron as vivendas da orixinal poboación do Mazo, antes de que esta fose trasladada ao seu emprazamento actual. Hai 12 sequeiros e 9 cortes, dos que, a día de hoxe, algúns atópanse en estado ruinoso.

Os Sequeiros eran construcións típicas da zona, que constaban de dúas plantas: unha planta baixa, na que se facía o lume que recibe o nome de “remoleiro”, que nos valería para secar as castañas e, na parte alta (chamada caniceira), situábanse as castañas para ser secadas.

Cada quenda de secado, denominábase “canizada”. En cada “canizada” secábanse uns 76 quilos de castañas.

En cada sequeiro, podíanse facer dúas ou tres canizadas durante o castañal, segundo a produción de castañas desta temporada.

A madeira que se usaba para o secado eran o carballo e o castiñeiro, por ser madeiras de combustión lenta que non abrasaban as castañas, permitindo un secado lento. Cada canizada duraba de 20 a 25 días, durante os cales o encargado do secado das castañas tiña que durmir no sequeiro, para evitar que, durante a noite, se apagase o lume, o que provocaría que, coas xeadas e as baixas temperaturas nocturnas, as castañas recruasen.

Ao mazo chegaban veciños doutros lugares próximos, como o Carballal, Parada, etc. para a recolecta e secado do produto.

As cabanas do Mazo era onde se gardaban as cabras e ovellas dos veciños do lugar. Este gando pastaba durante todo o ano no Souto do lugar, excepto durante a temporada do castañal, que lle chamaban “coutado” en que o gando non podía acceder o Souto e era conducido á serra (monte veciñal en man común).

Un pastor encargábase do gando de todos os veciños, por quendas, semanalmente.



Cabanas do Mazo

O Atilano de Cereixa

Cantiga de cego composta por Suso 40 sobre o achado do Atilano

Quero contarlles señores
o que está acontecendo
na parroquia de Cereixa
no Castro de San Lourenzo.

Toparon un esquelete
xa vai algo máis dun ano
como era tan fraquiño
chamáronlle Atilano

Un home de corpo enteiro
dúas lousas nas orellas
e un ferro medio virado,
xusto ao lado das costrelas.

Xa levaba moitos anos
aquele corpo alí enterrado
e no medio dentre as pernas
xa lle nacera un carballo

Ninguén sabe se é un home,
vello, novo ou mullere.
A xente cavila moito
Cada quen pensa o que quere.

Para descubri-lo misterio
e sabela súa idade
levaron os seus ósiños
para unha Universidade.

Pra Berlín marchou un óso,
outro foi para Estocolmo.
Se chegaran a encontrarse,
isto xa sería o colmo.

Tiña artrite no calcaño
e en toda a extremidade.
Podesere de Cereixa,
porque aquí hai moita humidade.

Veñen de tódalas partes
pra estudia-la situacionhe,
Taiwan e Checoslovaquia
“y de todas las naciones”.

Pouca xente apostaba
por estes “escarabellos”,
se non fora por “algunhos”,
e tamén polo Concello.

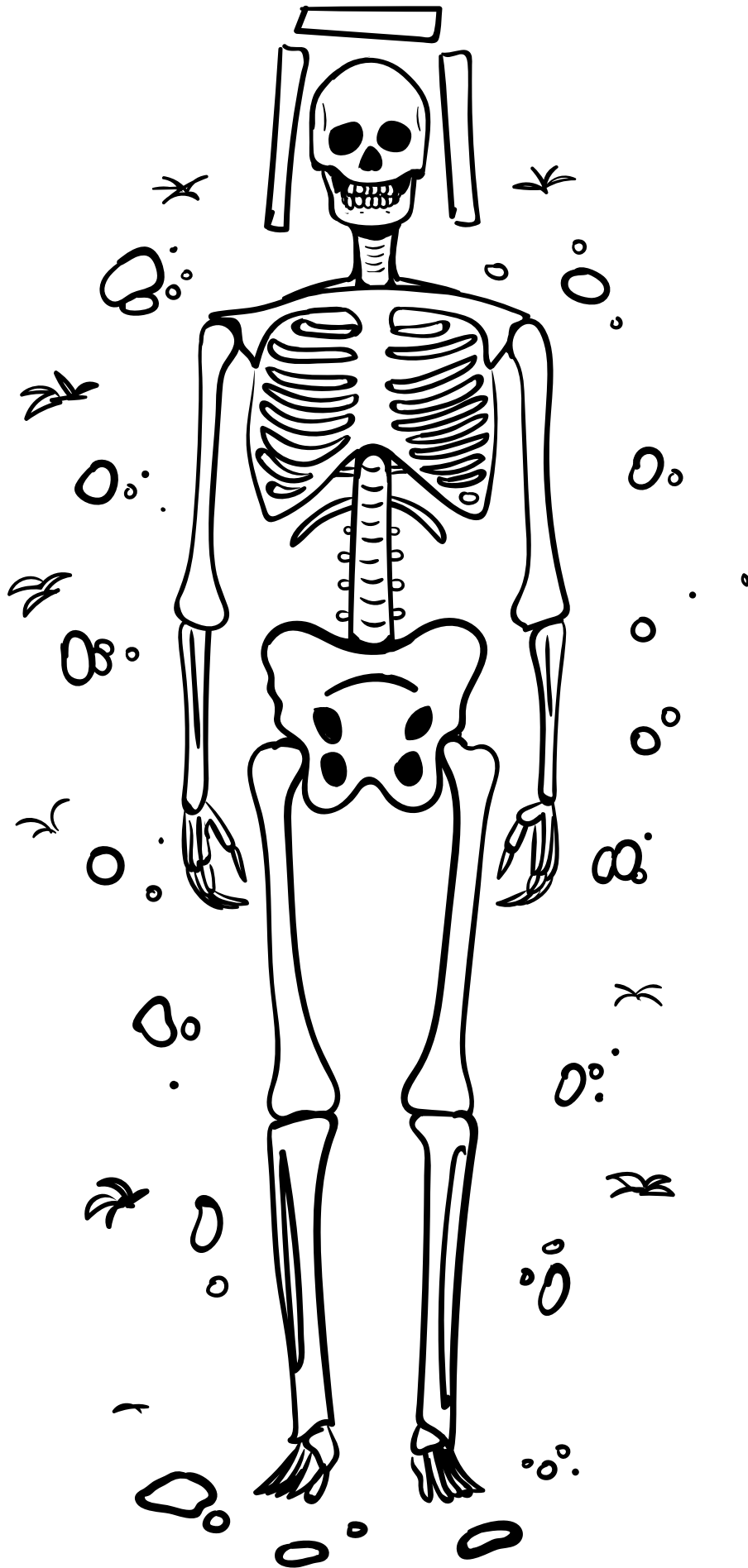
Unha cousa só lles pido
A todos aquí presentes:
turistas e peregrinos,
conveciños ou parentes.

Non o tomen todo a broma,
moitas leccións nos dá a vida,
cando fagan o A.D.N.
pode ser da súa familia.

E queremos despedirnos,
para todos unha aperta,
volveremos para o ano,
se a tumba segue aberta.

Xa rematamos a historia
bebendo un vaso de viño.
Se lles gustou este conto,
deixen aquí un pesiño.

colorea a Atilano



Atilano s XII



A auga do
mollón

