

O CASINO

BOLETÍN INFORMATIVO DA ASOCIACIÓN CULTURAL SAN MARTIÑO DE COUSO

Limiar

Para este trimestre presentamos unha programación moi variada. En primeiro lugar temos que destacar a programación de tres charlas, en colaboración con outros tantos colectivos. Un directivo do Consello Regulador da Agricultura Ecolóxica de Galicia falará sobre a agricultura ecolóxica e sobre como levar a cabo o proceso de transición desde a agricultura tradicional. O presidente da Asociación Galega de Amigos dos Muíños falará sobre a súa experiencia na rehabilitación de muíños en diferentes partes de Galicia. Finalmente, membros da Agrupación Astronómica Rías Baixas falarán sobre os obxectos que podemos observar no noso ceo e permitirannos observalos a través dun telescopio.

Convocamos tamén unha xornada para restaurar os lavadouros do Regueiro de Couso, como inicio dunha serie de actividades de posta en valor do noso patrimonio etnográfico e cultural.

Plantexamos tamén a realización dun baile ao estilo dos que se celebraban diante da tenda de Manuel Giráldez, con tocadiscos e discos vellos. Por unha parte queremos facer unha homenaxe a este veciño e pola outra crear ambiente para a realización dun curso de baile.

Finalmente, xa cando o tempo acompañe, plantexamos unha excursión a Ponte de Lima, a vila máis antiga de Portugal. Neste destino podemos realizar actividades como a visita a museos e monumentos, pero tamén, pequenas sendas polos arredores dun espazo natural ou a visita á Exposición Internacional de Xardíns, unha serie de xardíns de distintos tipos

variedades e que se cambian tódolos anos.

Neste número de *O Casino* publicamos tamén a segunda parte dun artigo sobre muíños que aparecera hai un ano. Aquel era sobre as características dos muíños en xeral, e este vai sobre as características dos nosos muíños en concreto. Está baseado nunha serie de entrevistas a persoas do pobo, ás que lle agradecemos a súa colaboración. As últimas foron gravadas en vídeo coa nova cámara dixital da Asociación, conseguindo documentos vivos da información que sobre os muíños conservan os nosos maiores. Na recente Festa do Pote tamén se empregou a videocámara para gravar todo o proceso de elaboración dunha fornada de pan e da preparación e funcionamento dos potes. A nosa intención é gravar toda aquela información que sobre o noso patrimonio etnográfico, cultural ou natural podamos recadar.

Por último, queremos informarnos de que estamos a establecer contactos con outras asociacións culturais do noso entorno próximo co fin de optimizar a organización de determinadas actividades, que supoñen un esforzo grande para a súa preparación.

Neste exemplar:

- | | |
|---|--|
| 1 | Limiar |
| 2 | Programación trimestral |
| 4 | A Biblioteca, lugar de encontro • Receita (por Mari Carballido) |
| 5 | Colaboración literaria (por Mari Carballido) |
| 6 | Os muíños de Couso (2º Parte) (por José Luis G. Reboiro e Montse Groba) |
| 8 | Actividades realizadas |

PROGRAMACIÓN CULTURAL

Sendeirismo



Sendeiro polos arredores de Couso. San Cibrán, Padrán, Área Recreativa da Fraga do Rei (11 km ida e volta; 3h30)

Domingo, 16 de abril, 10'00 horas

Sábado, 22 de abril, ás 21'00

Charla sobre Agricultura Ecolóxica



Un directivo do Consello Regulador da Agricultura Ecolóxica de Galicia falará sobre a agricultura ecolóxica e a transición desde a agricultura tradicional

Sendeirismo



Recorrido polo Sendeiro das Greas ata o cumio do Galleiro, pasando por As Ermidas, A Caseta, as estribacións do Salgueirón e fermosas vistas sobre a Enseada de San Simón (24 km e 6-7 horas).

Domingo, 7 de maio, ás 9'30
(todo o día; compre levar a comida)

Sábado, 13 de maio, 21'00

Charla sobre os muíños e a súa rehabilitación



Xavier Lores, presidente da Asociación Galega de Amigos dos Muíños, falará sobre a rehabilitación de muíños e algunhas experiencias senlleiras neste eido.

III Maratón Fotográfico San Martiño de Couso



Concurso fotográfico consistente en facer un número de fotos nun tempo determinado sobre temáticas decididas polos organizadores, ás veces coñecidas de antemán polos participantes e ás veces comunicadas no momento. O prazo de inscrición remata o venres, 19 de maio

Domingo, 21 de maio, 9'30

2º TRIMESTRE 2006

Sábado, 27 de maio,
ás 22'00

Observación astronómica



Actividade para observar o ceo e recoñecer as principais constelacións, planetas e estrelas do ceo de primavera. Habrá unha breve charla previa, na que se informará sobre os principais obxectos celestes que imos observar.

Baile Homenaxe a Manuel Giráldez



Imos organizar un baile como os que se facían antes. Con tocadiscos e discos de hai uns anos, tal e como se organizaba diante da tenda do noso veciño Manuel Giráldez.

Domingo, 4 de xuño, 16'00

Domingo, 11 de
xuño, 9'00

Restauración dos lavadouros, no Regueiro de Couso



Restauración das pedras que formaban os lavadouros da beira do Regueiro. Fai falta xente para traballar e xente que sepa como eran antes para restauralos dun xeito respectuoso.

Excursión a Ponte de Lima (Portugal)



Excursión á cidade máis antiga de Portugal, Ponte de Lima. Percorrido polos seus monumentos históricos (a ponte, a muralla, o Pazo do Conde, as igrexas), o Museo Rural, os seus xardíns e os pazos do seu entorno. Visita á Paisagem Protegida das Lagoas de Bertandos.

Domingo, 2 de
xullo, 8'00

A BIBLIOTECA, UN LUGAR DE ENCUNTRO

HORARIO DA BIBLIOTECA DE 9 A 11 HORAS
DA NOITE, OS VENRES

Dentro da nosa política de que a Biblioteca se especialice en temas de etnografía e sobre Ponteareas, a parte de todos os títulos que xa se achegaron co catálogo, adquirimos recentemente os seguintes libros, que vos invitamos a ler:

"O teatro de Manuel Lugo Freire", de Francisco Pillado Mayor. Manuel Lugo Freire é a persoa homenaxeada este ano no Día das Letras Galegas, e pareceunos interesante irnos facendo con información sobre a súa obra teatral. Próximamente saíran libros máis completos sobre toda a súa obra.

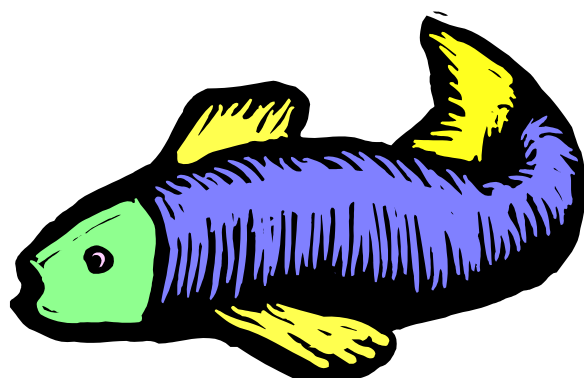
"Caciquismo e poder local na Galicia da Restauración. Distrito de Ponteareas, 1881-1894", de Francisco Candeira Mosquera. Unha obra que pode contribuir a coñecer a historia do noso Concello a finais do século XIX.

"O Condado na II República", de Francisco Candeira Mosquera. Igual que o anterior, este libro nos invita a coñecer a historia de Ponteareas entre 1931 e 1936.

"Sobroso: Baluarte Histórico de Galicia", de José Vázquez Paramés. Libro, tamén fundamentalmente histórico, sobre o que foi o Condado de Sobroso, no que integraban varias parroquias que hoxe pertencen a concellos do Condado-Paradanta.

"O Condado", de Román Rodríguez González. Libro sobre historia e xeografía dos Concellos que conforman a bisbarra do Condado.

"Percorrido pola historia de Ponteareas. Imaxes do século XX nas coleccións do Museo Municipal de Ponteareas", de Rafael Sánchez Bargiela. Estampas da vida na vial Ponteareá.



Receitas

CALDEIRADA DE MERLUZA

INGREDIENTES:

1 1/2 Kg de merluza
3 Tomates
2 Cebolas
1 1/2 Kg de patacas
6 Dentes de allo
1 Cucharada de pementón doce
2 Dl de aceite
1 Dl de vinagre
Sal

PREPARACIÓN:

- * Cortar o peixe en rodaxas de dous a tres centímetros de ancho.
- * Salar.
- * Pelar e cortar as patacas en anacos e cocelas en pouca auga.
- * Cando as patacas xa están case cocidas bótase o peixe.
- * Deixar cocer.
- * Apartar o caldo e reservalo.
- * Nunha tixola con aceite, facer un sofrito cos allos cortados en láminas, as cebolas en aros e o tomate en anacos.
- * Sacar o sofrito da tixola e na mesma fritir o pementón, de seguido botamos o vinagre e parte do caldo de cocelas patacas e a merluza.
- * Deixar cocer a fogo lento durante dez minutos e servir ben quente.

Mari Carballido

CONTO:

“UNS MINUTIÑOS”

Non tiña medo estar alí pero algo preocupábame, a avoa dicía que alí había ratos, porque desaparecíalle as galletas, a avoa unha muller forte e con moito carácter pero nestes últimos meses faltáballe ganas de vivir, dicía que ía a ter que facerse a idea de que ía morrer entón eu que lle quería tanto a avoíña decidín quedar unha tempada con ela, a pesar de que lle tiña un medo de espanto os ratos pensaba na vez en que un rato lle comeu unha orella o porco que tiña miña tía e iso non foi o malo senón que cando ela foi a sacarllo traboulle a ela tamén nun dedo ¿Cómo un animalíño tan pequeno pode facer tanto mal?



A avoa cada vez que falaba no rato facíao como se fose un mais da familia a min tíñame preocupada. Ela dicía que falaba co rato, pois era seu amigo, entón pensei en que a avoa se estaba poñendo un pouco mal da cabeza, preguntáballe se o vira, ela sempre dicía que non, pero que o oía chegar, e poñerse comer nas galletas, pero que non se acercaba, para non espantalo e non quería que deixase de ir, sentía que tiña compañía e que a facía sentir ben.

Aquilo foi moi duro para min e decidín quedar con ela para sempre pero prometínme atrapar aquel rato e mirar que era o que facía.

Pola mañanciña fun a tenda e comprei uns aparellos para atrapalos ratos, comprei queixo e preparei a miña trampa, púxenme detrás da porta a asexar, pero alí non ía ninguén, pensei

“que poida que o rato aquela noite non tivese fame”.

Pola mañanciña o levantarme vin que faltaban as galletas que a avoa comprara e eu metera nun bote, pensei que alí pasaba algo, a min non me saian as contas, como un rato pode abrir tan ben un bote non pode ser.

Fixen garda todo o día, alí non apareceu ningún rato nin rata, xa cando estaba decidida a dicirlle a miña avoa o que pensaba (pensaba que as comía a avoa e esquecíase) apareceu pola cociña un neno, un neno moi fermoso, mesmo parecía saído dun conto, era a cousiña máis guapiña que viran os meu ollos na vida, non podía saír do meu asombro.

Non saín do meu escondite ata que o meniño se fartou a comer galletas, cando mirei que xa estaba a estourar, saín e pregunteille quen era e que facía alí.



Só me dixo que a súa misión estaba cumprida, que marchaba farto de galletas e contento facer compañía a miña avoa.

Conteille a miña avoa o que vira.

A avoa chorou de ledicia, de emoción e só me dixo algo que me fixo estremecer.

¡A soedade a veces en tan bondadosa que nos manda un anxo para velar por nos!.

Hoxe comprendo a soedade dos nosos maiores, e o significado que e para eles uns minutiños de compañía.

Mari Carballido

Os muíños de Couso (2º parte)

Este artigo foi elaborado a partir das entrevistas realizadas ao Sr. Benigno e ao Sr. Rogelio nun primeiro momento. Posteriormente se realizaron tamén entrevistas gravadas en vídeo á Sra. Nélida, á Sra. Nieves, a Modesta, ao Sr. Nemesio e ao Sr. Eusebio. A todos eles queremos agradecerlles o seu tempo e a información proporcionada.

É esta a segunda parte doutro artigo no que se facía unha descrición xenérica do mecanismo e funcionamento dos muíños de río. Neste artigo imonos centrar nos muíños de Couso e as costumes relacionadas con eles.

Todos os nosos muíños son dos que se chaman de herdeiros, é decir, que tiñan varios propietarios que o usaban según un sistema de turnos, normalmente quincenal. Ao irse transmitindo aos herdeiros, o cupo dividíase en tantas partes como herdeiros houbera. A Molinera era na que había menos propietarios.

A moer iban fundamentalmente de día. Algunha vez se ía de noite, no inverno, pero non era habitual. Nestes casos empregaban luz de carburo. Ían indistintamente os homes ou as mulleres. Saían co saco de gran ao lombo, no caso dos homes, ou na cabeza, no caso das mulleres o día lles tocaba en cada muíño, e percorrían o camiño antigo, por enriba de onde vai hoxe a moderna estrada. No verán había que encher a poza a noite anterior, pero no inverno había auga dabondo. Ás veces no verán non había auga suficiente para moer.

Unha vez no muíño deixabase o saco no pousadoiro, mentres se abría a porta de acceso. Unha vez dentro movíase o rexo para pechar a sateira e que se enchese o cubo do muíño. Esta sateira era un toro de madeira, normalmente carballo ou castiñeiro, perforado de forma que o diámetro disminuía cara ao final, conseguindo aumentar a presión de saída da auga. Mentres, descargabase o gran na adella. Se abría a sateira mediante o rexo e se permitía que a auga fose contra as penas do reducio subindo o afiridoiro. O mecanismo do muíño botábase a andar. A través da cruz graduabase o finura da moenda. O Sr. Eusebio aínda acorda a cruz de madeira, pero máis recentemente era de rosca. Graduabase tamén o adellón para que fose

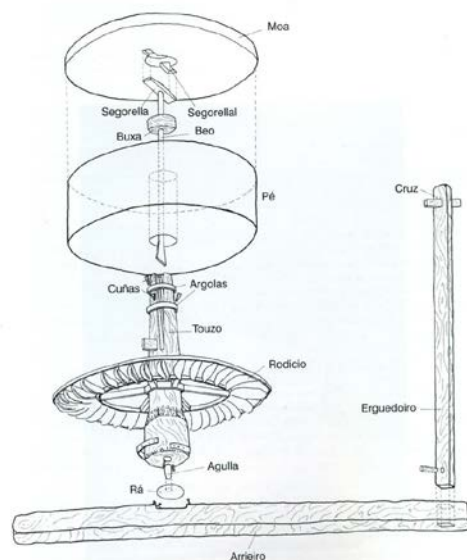
saíndo a gran á velocidade adecuada mediante o movemento do tangaño.

Había outras pezas como a rá e a agulla que eran tamén moi importantes xa que soportaban todo o mecanismo. O Sr. Eusebio os lembra de seixo, pero máis recentemente facíanse de ferro.

O que máis se moía era millo, pero tamén centeo e, en ocasións, trigo, no verán case sempre comprado. Para o centeo e o trigo había que baixar a mó para que o gran non saíse enteiro.

Unha vez posto en funcionamento o muíño podía quedar só a moer, aínda que o habitual era quedar alí por se fallaba algo.

DESPECE DO MECANISMO DUN MUÍÑO

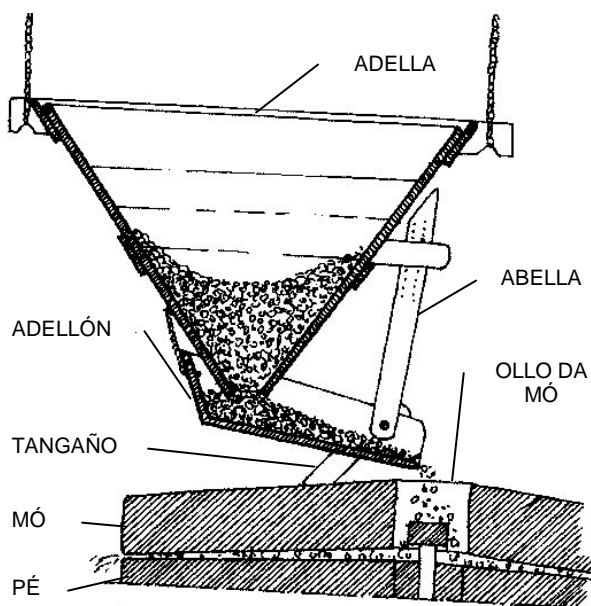


A denominación en Couso é Mó en lugar de Moa; Olivete en lugar de Beo; e Reducio en lugar de Rodicio.

No verán, debido á escaseza de auga, cada muíño dependía do anterior e todos dependían da presa, polo que había que coordinarse para ir a moer e aproveitar ao máximo a auga que podía acumular a presa.

A fariña vai caendo arredor do pé. Algúns muíños tiñan unha especie de corral todo arredor para que a fariña non se espallase por todo o muíño e fose máis doada de recoller. O muíño do Pontillón tiña como unha especie de caixa para recoller a fariña e a Molinera tamén, pero de madeira. Para recollela servíanse da pá e dunha vasoira de mango curto. En calquera caso, a fariña pasabase despois pola peneira para sacarlle o cascallo do cereal e as impurezas que poidera ter.

Cada certo tempo había que sacar a mó e picala polo interior para mellorar a moenda. Cando se estropeaba algunha peza chamábase a alguén para que a reparara, normalmente, os carpinteiros, salvo que para unha peza moi especializada fixera falta o concurso dun ferreiro. Habitualmente facía os arreglos José Groba, pai de Aurelia, ou Nemesio Carballido. Os arreglos pagábanse proporcionalmente aos cupos que tiña cada un nese muíño. O cabezaleiro era o que tiña unha parte máis grande en cada muíño e se encargaba de recaudar o diñeiro ou de facer as declaracións que cumprise facer.



En canto aos nosos muíños eran os seguintes:

A Molinera: Era o que se coñece como acea, un muíño cun volante vertical de madeira, que a través dun eixo de ferro conectaba cun engranaxe que fai mover a mó. O volante tiña uns 5 m de altura, e tiña uns cangallóns que se ían enchendo e provocando o movemento do mesmo. A auga chegaba ao volante por enriba a través dunha levada de pedra, que no seu último tramo facíase de madeira e podía dirixir a auga contra o volante ou ben alonxala del. A penas quedan as paredes. Funcionaba día e noite e requería moi pouca auga para poder funcionar. A súa mó é máis pequena. Tiña unha caixa de madeira arredor do pé para recoller a fariña. A construción se lle atribúe ao Sr. Amador, pai de Gabino Carballido Bargiela e ao mencionado José Groba.

Muíño de Arriba: Atópase mesmo a continuación da presa, a uns 130 m da Molinera.

É un muíño de cubo inclinado. Segundo documentos de 1873 da familia de Modesta Groba xa se citaba.

Muíño Pequeno: O Sr. Eusebio aínda o lembra funcionando, pero os demais entrevistados xa non, polo que debeu deixar de funcionar nos tempos da Guerra Civil. Era o único muíño de canle. Hoxe só quedan as paredes e algunha delas bastante arrubada. Atópase a uns 30 m. do de Arriba, e é o único, xunto coa Molinera, que se atopa na beira dereita do regueiro. Máis ou menos á súa altura había outra presa para os muíños de máis abaixo.

Muíño Vello: Tamén era de cubo inclinado. Era o que tiña unha mellor mó. Está a uns 60 m do anterior. A partir de aquí o regueiro faise cada vez máis empinado.

Muíño do Pontillón: Tamén de cubo inclinado. Parece que se chama así porque alí existía unha pontella ou pontillón para cruzar o regueiro. Tiña un recinto de cemento arredor do pé para recoller a fariña. Este relativamente ben conservado porque se lle botou unha planchada de cemento. Está a uns 40 m do Vello.

Muíño Novo: Era de cubo, pero perpendicular, sen inclinación. Era o que moía mellor. Tamén ten unha planchada de cemento, polo que se conserva relativamente ben. Está a 40 m do anterior.

O regueiro segue, cada vez máis empinado, e uns 200-250 m máis abaixo atópanse os muíños de Cans, xa case no Confurco, recentemente restaurados polo Concello do Porriño.

Excepto o Muíño Pequeno, do que xa se falou, e A Molinera, os outros deixaron de funcionar a principio da década dos 80, coincidindo coa apertura da pista que vai ao Pianista. A escorrentía de terra que provocou atoba as levadas e dificultaba o mantemento dos muíños, polo que a xente empezou a mercar muíños eléctricos para ter en casa. E así foi como foron quedando abandonadas estas construcións de mecánica sinxela e de gran importancia para a alimentación dos nosos devanceiros.

BIBLIOGRAFÍA:

Artigo de D. Francisco González Groba: "Os muíños de Guláns, un patrimonio a conservar", na revista Guláns, terra nosa, da Fundación Guláns, nº1, novembro de 2005.

"Muíños de río das terras de Pontevedra", de Ramiro Barros Justo. Servizo de Publicacións da Deputación de Pontevedra. 2ª Edición, abril de 2005.

Os debuxos están sacados deste libro e, no caso da adella, engadidos os nomes propios de Couso.

José Luis G. Reboiro e Montse Groba

Actividades realizadas

Domingo, 22 de xaneiro: Sendeiro pola beira do río Tea, entre Mondariz Balneario e a Ponte da Cernadela, uns 6 km, ida e volta. Foi un bo paseo, sempre pola beira do río, atravesando pontellas pontes e pontes colgantes.

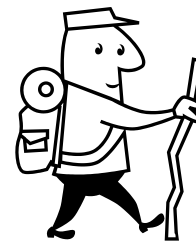
Domingo, 12 de febreiro: Sendeirismo polas cercanías de Couso. A intención era subir a varias alturas dos arredores de Couso: Castelo da Regueira, Pena Aguda e Corucho, para aproveitar o bó tempo e admirar as excelentes vistas. Pero a vexetación que arrodea o cumio do Castelo da Regueira foi moito para nós e chegounos dabondo con subir a esta altura. As pernas e brazos quedaron cheas de rasguños polas nosas pelexas cos toxos.

Domingo, 26 de febreiro: Entroido en Couso. Houbo concurso de disfraces e produtos gastronómicos típicos destas datas.



Domingo, 19 de marzo: Festa do Pote. O día anterior fixemos unha fornada de pan de millo. Primeiro amasaron Piño e máis Carlos, baixo a dirección de Olga e da Sra. Nélide. Despois deixouse a levedar a masa. Preparouse o forno e Lucía, Montse e Olga introduciron a masa que prepararan sobre follas de castiñeiro a Sra. Nélide, Carlos e Piño. Olga pechou o forno con bosta de vaca. Unha vez cocidas sacamos 3 fermosísimas petellas de pan. Como auténticos profesionais. Todo quedou documentado coa nova cámara dixital da Asociación Cultural.

O domingo, comida multitudinaria, feita por Xelo como ven sendo tradicional, con viño cedido por Modesta e Delia. O postre, arroz con leite, preparouno Mari. Fernando foi o responsable dos potes, que estiveron a destila-lo bagazo cedido por Gerardo, a Sra. Enriqueta e Delia. O tempo non axudou, pero pasámolo ben. Queremos agradecer a tódalas persoas que colaboraron na organización desta festa o seu traballo desinteresado. Pola tarde o Sr. Alberto deunos unha interesante charla sobre produtos hortícolas en conserva, da que achegamos un resume como suplemento a este boletín.



Sábado, 26 de marzo: O recorrido pola Sendeiro das Greas ata o cumio do Galleiro segue a resistirsenos. O temporal de chuva e vento dos días anteriores así como os pronósticos do tempo nada optimistas leváronnos a cancelar esta marcha.

PARTICIPADE:

Para facerse socios só hai que poñerse en contacto con algún membro da Directiva da Asoc. Cultural.

Podedes achegar tódalas vosas colaboracións e deixalas no buzón da Casa Cultural ou darllas a calquera membro de Directiva

HORARIO DA BIBLIOTECA: VENRES DE 21'00 A 23'00 HORAS