

# FOTOBIOGRAFÍA DOS TRABALLOS AGRÍCOLAS A TRAVÉS DOS TEMPOS

SARA RUIZ DE DIEGO  
CARLOS SOLLA VARELA (fotos)<sup>1</sup>

**O**s calendarios iconográficos da Idade Media son unha das fontes para o estudo das actividades agrícolas da época.

Facendo un estudio comparativo coas prácticas agrícolas de hai algúns anos vemos que apeiros de labranza, formas de organización do traballo, cultivos e folclore, se seguiron mantendo.

A división do calendario medieval está determinado en base á realidade laboral e técnica da península. En cada un dos meses represéntanse aquelas actividades máis características<sup>2</sup>.

Os meses onde aparece con maior asiduidade o traballo agrícola son outubro e novembro (ara-la terra e semente do cereal de inverno), marzo e abril (viticultura e prepara-la terra para o barbeito), xuño e xullo (seitura), agosto (malla), setembro (vendima).

## 1. A IDADE MEDIA

O traballo na Idade Media estaba dividido por sexo e idade. O sistema de propiedade levou a unha cooperación dos veciños en determinadas fases da colleita que a unidade familiar non podía afrontar soa.

As prácticas agropecuarias son moi numerosas: cultivo do cereal, da viña, pastos, fruticultura, horticultura, apicultura, matanza do porco, etc. Detéranos nos primeiros.

### CULTIVO DO CEREAL

O cultivo do cereal era unha das bases da economía como alimento e forma de pago ó señor feudal.

O primeiro que se facía era a labranza e a sementeira nos meses outonais, antes da chegada das choivas e do mal tempo<sup>3</sup>.

En abril había que face-la *binadura* (ou segunda cava) das terras. Debíase limpar de restrollos e airea-lo terreo coa *aixada* (véxase a foto n.º 5). A *sacha* vén despois. Unha primeira facíase en primavera (consistía na limpeza dos cardos, etc.) debéndose repetir despois de San Xoán, cando o trigo estivese duro e co fin de arranca-los restos das malas herbas.

A seitura<sup>4</sup> facíase nos meses de xuño e xullo. Cando estaba seiturado facíase a atadura, o transporte (en carros adaptados a este tipo de carga) e o almacenamento das *gavelas*.

O cereal esténdese na eira e mallarase ou trillarase<sup>5</sup> (faise normalmente en agosto) co fin de extrae-lo gran.

O instrumento empregado para mallar é o *mallo* que ten a súa orixe nas antigas *perticae* romanas.

O *trillo* é característico da agricultura tradicional castelá. Consistía en tres ou catro táboas unidas con pedernal nunha das partes. Este lado, tocando coa eira e cunha persoa encima, irá movéndose en círculo e desta maneira separará o gran da espiga. Unha vez separado pasarase á selección do gran coas diferentes *peneiras*.

As representacións iconográficas dannos información dos tipos de arado, as fouces, a forma de seiturar, de recolle-la colleita, os mallos, os trillos, e outros utensilios relacionados co traballo como os cornos onde se gardaba a pedra de afiar, porróns, escudelas, etc. (foto n.º 1).

<sup>1</sup> As fotos, así como os comentarios, que as ilustran pertencen a un museo privado existente en Cerdedo (Pontevedra) e foron feitas polo seu dono.

<sup>2</sup> No mes de outubro do Panteón Real de San Isidoro de León represéntase a un home vendimando. Castiñeiras González, *El calendario medieval hispano*, páx. 316.

<sup>3</sup> No calendario de Betanzos represéntase un Decembro cun home que sostén a semente nunha mane coa outra espálla a *voleo*.

<sup>4</sup> Nunha das representacións de San Isidoro de León víase a seitura cortando a espiga pola metade coa fin de aproveitalo cano para os pastos.

<sup>5</sup> Malla ou trillo dependen da zona xeográfica, sendo o mallo característico do norte.



Foto 1: Cornos usados como estoxos da pedra de afía-la ghadaña.

## CULTIVO DA VIÑA

O cultivo da viña foi fundamental en toda Europa, pois a expansión da dieta mediterránea levou consigo a expansión do consumo do viño.

A case totalidade dos calendarios hispanos dedican tres escenas ó cultivo da viña: poda, vendima e trasfega do viño.

En marzo, cos bacelos secos, había que face-la poda e endereita-las vides. Os instrumentos para iso son moi variados, unhas veces trátase dunha poda que pode levar macheta ou non<sup>6</sup>.

Despois de renova-la vide hai que airea-la terra abrindo gabias e sucos entre as filas de viñedos para protexe-las raíces.

Antes do inicio da vendima había que poñer a punto as cubas que conterían o mosto e axusta-los cinchos das cubas e toneis<sup>7</sup> (foto n.º 4).

A vendima faise en setembro. As esportas e os cestos de materiais lixeiros facilitaban o transporte dos acios ó mesmo tempo que se ían cortando.

<sup>6</sup> No caso da representación de Betanzos móstranos unha poda semellante a un *fouciño* (pero de menor tamaño) co mango de madeira e unha pequena protuberancia triangular. Op. cit. Castiñeiras González, pág. 68.

<sup>7</sup> *Ibidem*, pág. 319. Unha lámina do mosteiro de Ripoll representa a tarefa de construción dos toneis.

## OUTRAS

Había outras actividades que sustentaban a vida do home. Entre elas está a matanza do porco que supoñía un acceso dos campesiños á carne que normalmente non podían ter. O porco proveíao durante case todo o ano, sobre todo nos meses fríos onde non había actividade no campo (foto n.º 6).

A fruticultura, apicultura ou horticultura eran labores que ofrecían un complemento para a alimentación campesiña que consistía basicamente no pan.

## 2. ÉPOCA CONTEMPORÁNEA

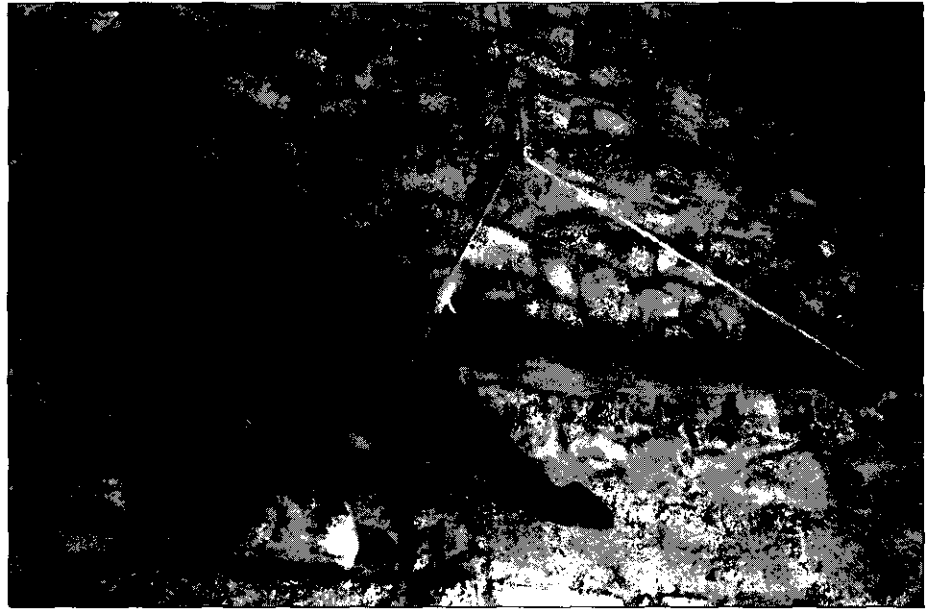
Os carros, os pallares ou os arados en Galicia ofrecen trazos moi diferenciados segundo as bisbarras. Estas diferencias aúnanse nun muro europeo-occidental-nórdico diferente ó modelo mediterráneo na forma de trillar, de seiturar e noutros aspectos do cultivo de cereais<sup>8</sup>.

Ata hai poucos anos as formas de explotación agropecuarias tiñan paralelismos coas vistas na época medieval. Na actualidade as formas de vida cambiaron e o traballo no campo xa non é rendable, de aí a emigración da poboación máis nova ós

<sup>8</sup> J. Caro Baroja, *Los pueblos de la península ibérica. Temas de etnografía española*, pág. 198.

Foto 2: Arado do pao. Despece básico: Rabela, tomón, abeacas, tornos, rastreiros e ferro do arado.

O tomón faciase con madeira de brido para restar peso á estrutura, pola contra, a feitura de rastreiro e abeacas esixía cerne de carballo, gañando en resistencia e durabilidade.



núcleos urbanos en busca dunha educación universitaria e dun futuro laboral.

## CULTIVO DO CEREAL

O cereal máis importante en Galicia ata a chegada do millo era o centeo.

A finais de agosto e principios de setembro hai que saca-lo esterco ó campo e deixalo nas herdades en montes ata a *decrúa* ou primeira arada<sup>9</sup>. Por San Xoán fan a *bina* (segunda arada) e en agosto a terceira ou *alevanía* (foto n.º 2). Con isto a terra queda disposta para a sementeira.

Hai dúas maneiras de sementar, a *voleo* ou en *suco*, esta última de mellores resultados. Un dos sucos teñen que ser un máis alto (onde vai medralo centeo) cós outros porque este cultivo non necesita moita auga.

Unha vez crecido o centeo, en xullo faise a seitura. Pódese facer de dúas formas, á *manchea* (fanse os feixes á vez que se cortan), ou a *eito* (vanse deixando no chan). Transportarase á eira en forma de *medoucos* e/ou *zorra*.

Xa na eira, colocan o cereal en montes ou *medas*. O chan da eira prepárase con gran cantidade de estrume de vaca amasado con auga que se estende cuns rolos de madeira para

achandalo. Cando estea enxoiro pódese comenza-la malla.

Os veciños mallan xuntos e por quendas. Coas *gavilas* estendidas sobre a eira, os homes forman dúas alas cos mallos golpeando ó compás. Unha volta é unha *decrúa*. Descansan os homes mentras as mulleres removen a palla mallada. A *bina*, ou segunda volta, será en sentido oposto.

Mallan cinco eiras cada día, despois, se hai vento, limpan o gran. As espigas sen romper no chan da eira sepáraas unha muller coa *varredeira* (vasoira de ramas moi longas). O último paso é a selección do gran (foto n.º 3).

O último día, o que desfai o derradeiro mollo queda coa *grañeira* ou feixe e os outros mozos van á casa da dona a pedirlle as *mexudas* (toros de pan rebozado con ovos, froitos, azucre e canela ou envoltos no mel). A muller escóndese na súa casa e os malladores téñena que encontrar para colle-las *mexudas* e atala coa *grañeira*. Se encontran á ama ela dá as *mexudas* e faise un convite que consiste nunha cunca grande chea de viño mesturado con mel e pan. Despois bailan, terminando así o cultivo do cereal.

## O MILLO

A introducción do millo no século XVII superou ó tradicional centeo e converteuse no cereal planificable por excelencia.

<sup>9</sup> O abono ou estrume poden ser follas secas pequenas de carballo e toxo co excremento dos animais.



Foto 3: Cribos e peneiras: O cribo ou cribón separaba os grans do millo e centeo (tamén algunha faba) do refugallo. A peneira separaba o relón da fariña monda, reservada para a cocedela do pan.

A sementeira é nos meses de abril ou maio. A sacha faise en xuño e arráncanse as malas herbas. En xullo faise unha segunda sacha que consiste en arranca-las plantas que sobran (cft. co apartado 3: *sacha e arrendo*).

A colleita e a *esfolia*<sup>10</sup> (sacarlle as follas ás espigas) ten lugar en setembro ou outubro. No hórreo ou na soleira da casa poñense as espigas a secar. Unha vez secas xa se pode sacarlle o gran ou debullar<sup>11</sup> (foto n.º 3 e 7).

### A VENDIMA

A vendima segue sendo moi importante desde a época medieval.

Segundo a zona a viña pode estar construída con *estacas*, en *parra*, en *espaller* ou sen nada. Despois dos labores de poda (foto n.º 5), e ata chega-la primavera, comencan a saí-los primeiros gromos. As uvas maduran a finais de xullo, e a finais de agosto é a vendima (celebrada como unha festa<sup>12</sup>).

As uvas vendimadas métense nos toneis (foto n.º 4) e xa hai quen o bebe despois de sete, quince ou trinta días.

<sup>10</sup> Antes facíano tódolos veciños e era unha festa onde cantaban e bailaban os mozos e as mozas. Actualmente recóllese o millo verde polo que se perdeu.

<sup>11</sup> X. R. Mariño Ferro: *Cultura popular*, páx. 28-30.

<sup>12</sup> C. González Pérez: *As festas cíclicas do ano*, páx. 135-136.

Outros cultivos son o liño, os nabos, as patacas, as froitas, sendo moi importante ata hai pouco a colleita das castañas.

### 3. OS TRABALLOS MES A MES NO CONCELLO DE MARÍN

A pesar do cambio de vida no campo galego aínda se mantén a tradición de moitos labores. Como exemplo do que dicimos véxanse as palabras dunha informante do concello de Marín<sup>13</sup> comentando os traballos mes a mes:

Xaneiro

*Átase a viña con bimbias e con canas por onde baxa un claro. Átase a cana e despois átase a vara da viña coa cana. [Danse] tres atas. Cóllese unha bimbía, dáselles tres voltas e espíchase.*

*As bimbias hai que fendelas. [Para fendelas] despúntanse cun coitelo, despois féndense cun fendedor. Cando fan falta para ata-la viña bótanse de mollo dous ou tres días para que aten.*

*[As viñas] antes eran de pau, aghora hainas alambradas e de pau.*

<sup>13</sup> Informante: María Trabazo de 66 anos (entrevistada por Ana Acuña en xaneiro de 1998). Na transcripción mantense o seseo e a gheada característicos desta zona.

*As canas cóllense en decembro e esghállanse cun podón. Coas follas que sobran estrúmanse os animais.*

*No mes de xaneiro ou febreiro, despois de poda-las viñas, hai que cavalas. Ráspanse en xullo.*

*As vides podadas mónllanse, bótanselle ó gando ou ásase o peixe con elas.*

*Neste mes [tamén se] paña a herba para o gando ou pañan no toxo.*

### Febreiro

*Podar, atar e cava-las viñas ata marzo (cávase cun leghón).*

*Bótanse as patacas do sedo (cachos pequenos que se botan sedo). [Para isto] lévase o esterco, cóllense as patacas e córtanse ó medio, métense no regho adiante.*

*Tamén se fai o traballo da casa.*

### Marzo

*Esténdese o esterco, [que] vai no carro de vacas ou tractor, e bótanse as patacas. Hai que ir detrás do arado bota-las patacas.*

*O arado de vacas [consta] da cachadeira (é a que espana para atrás), as palas (fan a leiva) e as segbas (abren o regho) (compárese coas denominacións de Cerdedo).*

*Espánase o terrón para o regho e despois cávase.*

### Abril

*Seméntase o millo despois de debullalo e escollelo na casa. Bótase ó regho detrás do arado ou cando xa se labrou. Logho ghrádase cunha ghrade de pau ou de ferro ou achándase co leghón (foto n.º 5 e 7).*

*Primerio lábranse as herdades do «sedo» (e poder deixar herba para a semente), senón en maio ou en xuño.*

*[Tamén] se lle dá o sulfato ás viñas.*

### Maio

*Sáchanse as patacas. Pañase a herba da semente (nas veighas reghadías con millo déixase a herba para semente e antes de bota-lo millo cóllese a herba).*

*A semente da herba cómprase, no mes de maio pañase, frégbase coas mans ou cun pau e levase para casa e faise o palleiro.*



Foto 4: Fato de pipas e pipotes (cabida: pipas de dez olas e pipotes de cinco, aprox.), porrón, machado e candeeiro. Nun segundo plano, sachico, ghincha (un algo desdentada), e angazo de ferro, moi práctico no arrastre de folla, garabullos, rebos, etc.

### Xuño

*Sachar e reghar collendo a augha do poso ou do río.*

### Xullo

*Sacha-lo millo (co leghón ghrande) e arrendar (co leghón pequeno). Enrrear ou quitar millo para que non sexa millerada.*

### Agosto

*Coller patacas.*

### Setembro

*Colle-las espighas coa man, as e a palla con podón. Faise un palleiro coa palla atada cunha bimbia.*

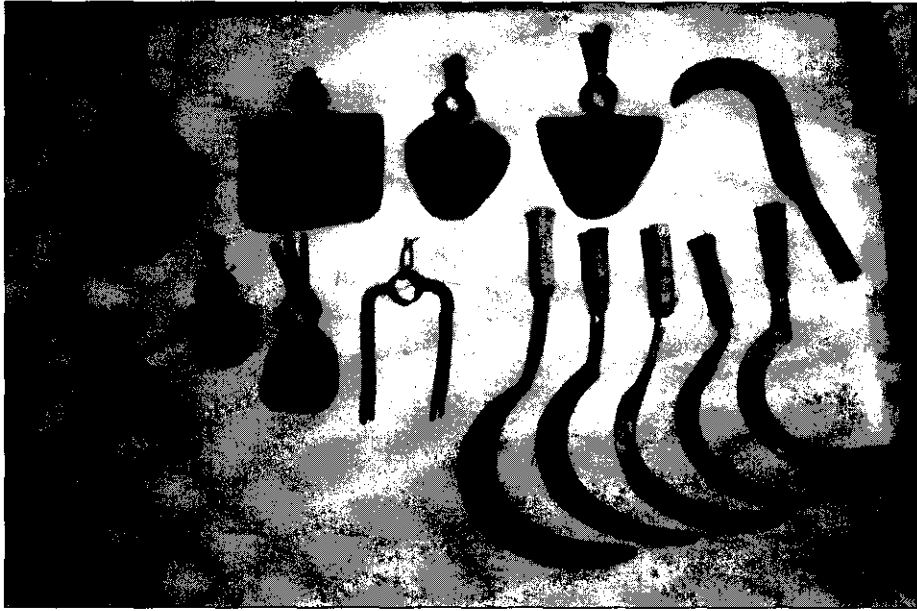


Foto 5: Aveños do agro (pezas de forxa): Sup. esquerda a dereita: o leghón, a aixada, a sacha leghoña, a sacha de crista e a poda. Inf. esquerda a dereita: A peta, o sacho das cebolas, ou sacho de cristas, a picaña, tres fouciños e como remate a fouciña da herba e a de sega-la xesta ou o centeo.



Foto 6: Banco de mata-lo porco: De pés curtos para axudar na manobra de deitado do animal antes do sacrificio. Soporta, máquina de pica-la carne, funís para o embutido das tripas; ensulleira (peza de madeira de dobre cunca para pouso-los untos (ensullas) e xogo de coitelos (o coitelo de matar e os de abrir e despeza-la carne). No chan, dous dous cacharros para conserva-lo pingo, graxa que se tiraba da touca (membrana que cobre as tripas do cocho). A touca, picada, axeitábase ó pescozo da vaca cinguíndoo cunha fita de coiro (brocha).

*Esfolla-las espighas e levalas para o hórreo. A carochá (follas) cómeas o ghando.*

*Pañar toxo co podón ou aixada e traelo para a casa (foto n.º 5). Outros estrumes: fento, follá do carballo (xa non se vai a ela), frouma ou picos dos pinos para acende-lo lume.*

*Vendima (coa tesoirá e unha sesta).*

Outubro

*Cómesese e non se traballa porque se traballa no verán.*

*Toxo.*

*Métense as uvas (hai quen separa os tipos de uvas) nun bocoi e amásase cun maso ou ghallo. [Déixase] oito días a curtir e despois fúise o viño novo. O baghaso vai para a laghareta e exprémese para facer caña ou aughardente que pode ser branca, de herbas ou tostada.*

*A esfollada faina cada un para si. Cando un encontra unha espiga neghra daba un abraso a todos.*

*Levan o esterco cando é tempo e recolle-lo millo. Pañan herba entre o millo.*

Novembro

*Neste mes pouco hai, como sempre está a chover [Vanse] buscar varas e estacas para a viña ó monte.*

Decembro

*Xa se vai facendo algo coa viña.*

*En manucos pequenos masábase para tira-lo ghran, ataban a palla e ghardábase para o ghando.*

*Na matansa do porco aproveitase todo. [Para as] morcillas recóllese o sanghe, lávanse as tripas, amábase e bótanse uvas, fariña, pan, cominos. Énchense as tripas, cósense e cómense.*

*O poco escortisase no outro día, córtase en cachos e sálase. Despois a comer todo o ano (foto n.º 6).*

Pero non todo era traballo, este aturábase mellor coas cancións, as mexudas, etc. Desgraciadamente, todo se vai perdendo apenas queda no mundo galego, e a poboación máis nova abandona a agricultura como forma de vida e con ela a tradición abandona as súas mentes. Esta é unha lembranza.

**BIBLIOGRAFÍA**

CARO BAROJA, J. (1991): *Los pueblos de la península ibérica*. Temas de etnografía española, Crítica, Barcelona.

CASTIÑEIRAS GONZÁLEZ, M. A. (1995): *Os traballos e os días na Galicia medieval*, Universidade de Santiago de Compostela, Santiago de Compostela.

CASTIÑEIRAS GONZÁLEZ, M. A. (1996): *El calendario medieval hispano*, Junta de Castilla y León, Valladolid.

GONZÁLEZ PÉREZ, C. (1991): *As festas cíclicas do ano*, Museo do pobo galego, Santiago de Compostela.

PALLARES MÉNDEZ, M.ª C. (1993): *A vida das mulleres na Galicia medieval*, Universidade de Santiago de Compostela, Serie Galicia, Santiago de Compostela.

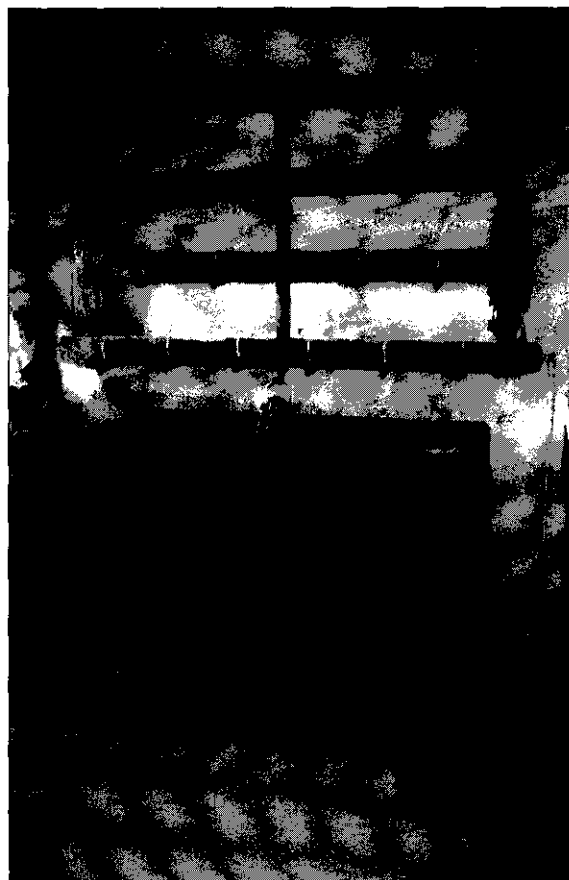


Foto 7: Ghrade (sup.) e malladeiro do millo (inf.). A ghrade: toda ela (cadro e dentes) enxeñada en cerne de carballo. Travesas e longueiros entallados e entarucados. A travesa de ferro ganchea nos extremos: un dará conta do soliño que a une coa xugada, outro deixará facer ó rabicho (corda ou trebello de ferro-madeira) que a aliviará de broza no arrastre ou que a axudará erguer nas voltas.

O malladeiro: moble compacto feito de madeira de castiñeiro. nel mállanse as mazarocas coa axuda de mazos. O gran desprendido cóase polos buratos do piso facendo morea no chan. Unha das paredes despréndese da estrutura, facilitando o varrido do refugallo.

TENORIO, N. (1982): *La aldea gallega*, Edicións Xerais de Galicia, Vigo.

MARIÑO FERRO, X. R. (1985): *Cultura popular*, Museo do pobo galego, Santiago de Compostela.