

# A MADUREZ EN ESCUDEIROS.

## 1.- RADIOGRAFÍA DO POBO Ó LONGO DA HISTORIA RECENTE.

---

SÉCULO XVIII.- [EXTRAÍDA DO INTERROGATORIO DO MARQUÉS DE  
ENSENADA NO ANO 1752.]

A freguesía de San Xoán de Escudeiros era de Señorío e pertencía ó Excmo. Sr. Marqués de Malpica e Mancera, conde de Gondomar, que puña nela correxidor e xustiza ordinaria. O correxidor era, nesta data, Don Luis Hermida e o escribán de número, Juan Antonio Rebollo

O marqués cobraba o dereito de Portazgo neste lugar e verea que viña de Castela. Este dereito tiñao arrendado a Manuel Mosquera, veciño de Pontedeva, quen, á súa vez, tiñao subarrendado a Don José Tellez, alférez inhábil e veciño do lugar, pola cantidade de 1411 reais de vellón. Asemade o marqués percibía por dereitos de vasalaxe 56 reais de vellón; por sisas 37 reais e medio de vellón; por luctuosa a que se entendía a mellor alfaia do cabeza de familia que falecía. Tamén cobraba a alcabala vella e diversas rendas forais. Por razón de servizo ordinario e extraordinario a freguesía pagaba anualmente 126 reais, carga que os veciños consideraban excesiva.

O estado cobraba a alcabala nova, os centos e millóns. A alcabala importaba cada ano 165 reais e quince maravedís de vellón.

Había catro cregos: Don Pedro Sánchez era o abade cura, Joseph Bernardino Espada e Francisco Álvarez eran presbíteros e Don Pablo Fernández era clérigo de menores ordes asignado á capelanía. A igrexa cobraba os dezmos, que percibía o crego de tódolos froitos e do viño, por cada horta 10 maravedís, por cordeiros e lá, 15 reais e 24 maravedís, e, por manteiga e tenreiros, 20 reais. Ademais por primicias cada veciño tiña que pagar medio ferrado de pan ó ano, menos os pobres, que pagaban 34 maravedís. Esta entrada pecunaria ía para a fábrica da Igrexa, recordemos que a sacristía actual é do século XVIII e a parte do fondo, situada trala pía da auga bendita, do XIX. Polo voto a Santiago cada veciño que posuíra unha xunta de bois ou de vacas tiña dar un ferrado de pan, medio ferrado se solo tiñan un boi ou vaca. O crego tamén recollía as Pascuas.

Había naquel entón 72 veciños e 139 casas, incluídos fornais e palleiros.

Os cultivos do pobo eran de centeo millo, millo miúdo (paínzo), trigo, fabas, nabos, ferraña, viño, liño, castañas, legumes e hortalizas (verzas, coles, cebolas, tomates, cabazas...). Ó respecto da gandaría había algúns pares de bois, vacas de labranza, xovencos, carneiros, ovelas, algunha besta, porcos e galiñas. Daquela o ferrado de trigo e o de linaza valían 6 reais; o ferrado de millo, o de fabas e o carrado de viño, ó igual que o carro de leña de carballo, valían 4 reais, o ferrado de millo miúdo valía igual ca unha galiña ou unha libra de manteiga, 2 reais.

Naquela época non traballaban as minas. Había unha taberna pública que rexentaba Ambrosio Estévez por 299 reais de vellón, que o pobo aplicaba ó pago da sisa.

As medidas que empregaban era o copelo, o ferrado ou tega e a fanega. O viño medíase por moios, cañados, cuartas e cuartillos.

Celebraban as festividades do Corpus Christi e San Xoán Bautista. Os veciños pagaban para estas celebracións e tiñan a obriga de entregarlle ó crego e demais sacerdotes asistentes ós actos relixiosos once ducados de vellón.

Había un pobre de solemnidade, Patricio Rei, que non tiña casa propia e saía ó xornal cobrando 3 reais por día traballado; sen embargo criaba un porco.

Era un pobo eminentemente agrario, pero algúns compaxinaban o traballo no campo co desempeño dalgún oficio. Eran expertos en algo que lles servía como complemento económico da débil economía doméstica. Temos constancia de un *estanquilleiro de tabaco*, Andrés Martínez, a quen lle supuña unha utilidade de 55 reais e 24 marabedís ó ano; un *ferreiro*, Santiago Fernández, a quen se lle supuña unha utilidade de 4 reais por día traballado; *dous panadeiros*, Jacinto Meleiro e Luis Yáñez, a quen se lles supuña a utilidade de 30 reais ó ano, un *taberneiro*, Ambrosio Estévez, que rendía unha utilidade de 40 reais de vellón ó ano, *unha veleira de sebo*, Francisca Pardo, que retaba 33 reais de vellón ó ano; *tres tecedoras*, Josefa Alonso (solteira), Andrea Pérez (casada con Juan Alonso) e Francisca Alonso (casada con Luis Gil), a quen se lles supuña unha utilidade de 20 reais de vellón ó ano, e *oito muíñeiros*, Manuel García Estévez, que tiña catro muíños fariñeiros dunha roda no cachón, Alexandre Álvarez, Adrián Vázquez, Santiago Fernández e Álvaro Diéguez tiñan muíños de unha e dúas rodas no Algoio, Juan Feixoo e Tiburcio Vázquez, que tiñan muíños de dúas e unha roda respectivamente na Firga, e Antonio Estévez e Isabel Meleiro, que tiñan un muíño de dúas rodas na corga do Mato. Ademais tamén había *cinco comerciantes de viño*, Francisco Álvarez (100 reais de vellón ó ano), Andrés Martínez (111 reais de vellón ó ano), Juan Álvarez (132 reais de vellón ó ano), Antonio Estévez (100 reais de vellón ó ano) e Antonio Espada (50 reais de vellón ó ano); un tratante de gando, Manuel Álvarez, a quen se lle supuña unha utilidade de 66 reais de vellón ó ano; un *tratante de grans*, Bernardo Álvarez, a quen se lle supuña unha utilidade de 20 reais de vellón ó ano, e un *subarrendatario de portazgo*, don Joseph Téllez, que acadaba unha utilidade de 40 reais de vellón ó ano e, ademais, como alférez inválido, tiña un soldo do Estado de 45 reais ó mes.

---

## RADIOGRAFÍA DO SÉCULO XIX.

### O MIÑANO (1826)

---

Sabemos polo Miñano que Escudeiros producía, no ano 1826, millo, centeo, fabas e patacas; tamén había minas de prata. A poboación era de 62 veciños e 308 habitantes e contribuía ó Estado con 1100 reais anuais.

Sitúanos ante un pobo maiormente aforado , tanto en terras de cultivo como de montes privados, ó que lle tiñan que facer fronte os seus habitantes con partes diferenciais das colleitas segundo a extensión, localización e calidade das terras, así como pecuniariamente, sobre todo nas hortas. A continuación transcribimos a relación de aforados con especificación da extensión dos terreos:

• Manuel Álvarez	256 copelos
• Herdeiros de Ramón Gil	9 copelos
• Fernando Vázquez	410 copelos
• Bens de Ánimas	148 copelos
• José Gil (forneiro)	437 copelos
• Manuel Alonso	589 copelos
• Manuel Gil (do Roncón)	108 copelos
• Manuel Yáñez	174 copelos
• Álvaro Fernández	272 copelos
• Josefa Alberte	135 copelos
• Francisco Fernández	159 copelos
• Benito Alberte	114 copelos
• Juan Pérez	217 copelos
• Ceferino Torres	212 copelos
• Benito Gil Núñez	208 copelos
• Herdeiros de Francisco Pérez	194 copelos
• Antonio Álvarez	129 copelos
• Constanza Núñez	213 copelos
• Josefa Alberte (vella)	324 copelos
• Bernardo Álvarez	641 copelos
• Herdeiros de Pedro Gómez	356 copelos
• Herdade da Igrexa	30 copelos
• Vicente Gil	274 copelos
• Manuel Gil	104 copelos
• José Alberte	262 copelos
• Ignacio Rey	279 copelos
• Manuela Rey	12 copelos
• José Gil (de Sebastián)	316 copelos
• María Vázquez	203 copelos
• Antonio Giménez	281 copelos
• Antonio Estévez (abade de Trasalva)	300 copelos
• Antonio Estévez Vergara (canónigo de Medinacelli)	106 copelos
• Tomás de Otero	109 copelos
• María Gil	64 copelos
• Herdeiros de Juan Pallares	12 copelos

• José Valado	12 copelos
• Maria Antonia Alberte	488 copelos
• Benito Alonso	507 copelos
• Juan Yáñez	209 copelos
• José Álvarez (do Pozo)	225 copelos
• José Estévez	190 copelos
• Rosa Alonso	263 copelos
• Manuel Estévez	43 copelos
• Teresa Estévez	29 copelos
• Bernardino Martínez	274 copelos
• Francisco Gil Meleiro	334 copelos
• Bernarda Diéguez	71 copelos
• Ramón Alberte	495 copelos
• Francisco Álvarez	319 copelos
• Bernardino Mourille	535 copelos
• Vicente Álvarez	261 copelos
• José Álvarez	430 copelos
• Juan Fernández	470 copelos
• Juan Diéguez	114 copelos
• Luis Yáñez	124 copelos
• Antonio Fernández	74 copelos
• José Fernández	74 copelos
• Herdeiros de Benito Fernández	1,5 copelos
• Escolástica Álvarez	312 copelos
• José Alonso	284 copelos
• Francisco Gil (da Canle)	300 copelos
• Juan Antonio Fernández	37 copelos
• José Gómez	43 copelos
• José Veloso	232 copelos
• Gertrudis Gil	40 copelos
• Juan Antonio Míguez	81 copelos
• Manuel Veloso	158 copelos
• Antonio Gil	72 copelos
• Pedro Benito Pérez	28 copelos
• Ramón Álvarez	29 copelos
• Jacinto Ferro	14 copelos
• Bernardo Espada	4 copelos
• Francisco Alberte	164 copelos
• Bernardo Rey	28 copelos
• Ramón Pérez	176 copelos
• Escolástica Fernández	53 copelos
• Isabel Rodríguez	3 copelos
• A. Rey	7 copelos
• Bernardo Pérez	86 copelos
• Bernardo Domínguez	93 copelos

• Manuel Rodríguez Portugués	21 copelos
• Francisco Telle	19 copelos
• B. Diéguez	22 copelos
• Herdeiros de Jacinta Babarro	17 copelos
• Jacinto Pallares	43 copelos
• Francisco Rodríguez	35 copelos
• Ana Rodríguez	43 copelos
• Agustina Martínez	89 copelos
• Benito Álvarez	54 copelos
• María Antonia Rodríguez	10 copelos
• Benito Gil Cordero	64 copelos
• Benita Alonso	80 copelos
• Antonio Pérez	24 copelos

Asemade outros veciños traballaban terras aforadas en Escudeiros, tres de Quinta, que sumaban 42 copelos, e doce de Grixó, que acumulaban outros 491 copelos.

#### O MADOZ (1845)

---

O Madoz testemuña que a freguesía de Escudeiros estaba situada á esquerda do río Arnoia, nunha montaña con boa ventilación e clima san. Pertencía ó partido xudicial de Celanova, do que o separaban tres leguas, e ó concello de Freás de Eiras. Confinaban o termino o río Arnoia, polo norte, Freás, polo leste, Poulo, polo sur, e Fustáns, polo oeste. Producía centeo, millo, fabas e patacas. A súa poboación era de 79 veciños e 300 almas. A igrexa parroquial estaba dedicada a San Xoán e estaba servida por un crego, cuxo destino era de entrada e padroádego laical.

#### ARREGLO PARROQUIAL DA DIÓCESE DE OURENSE DO BISPO CESÁREO RODRIGO Y RODRÍGUEZ (1893)

---

A parroquia de Escudeiros pertencía ó arciprestado do Pao e era de entrada: a dotación para o culto era de 150 pesetas e a do párroco de 875 pesetas. Compúñase do único pobo de Escudeiros.

#### RADIOGRAFÍA DO SÉCULO XX.

---

Na década dos anos 60, o pobo acada unha dobre actividade agro-mineira. Traballaban nas minas 44 persoas.

Os principais cultivos agrarios eran o millo, patacas, centeo, vides, escaso trigo, fabas, remolacha, nabos e nabizas. Nas hortas atopamos verza do país, repolos, leitugas, cenorias, allos, cebolas...

Hai unha importante cabana gandeira composta de 144 vacas e 4 bois, 20 cabalerías (a maioría mulas e burros), 94 ovellas, 2 pericos e 57 porcos. Traballábanse moitos campos ós que se lle aproveitaba a herba verde e o feo.

A poboación era de algo máis de 60 familias que sumaban 206 persoas. Había 7 estudantes e a xente mercaba nas tendas do Ignacio, Urbano, Euloxia e Mileira. Os médicos que atendían ós veciños eran os de Vilavidal -don Perfeito e don César- e o de San Lorenzo -o Lao-.

Os muíños de auga eran o da Euloxia no Algoio, o da Corrastrasa na Firga e o dos Adrianos no Cachón (que traballaba coa corga de Filgueiró). A finais da década aparece a “molinería eléctrica” da fábrica de Cerdal, que rexentaba o Lourenzo.

As vacas levábanse ó bois a Poulo, Grixó, o Dorno ou púñalle a semente o don Xosé, que era o veterinario de Vilavidal.

---

## RADIGRAFÍA ACTUAL.

O pobo actualmente está pensionado ó 50%. A poboación é de 35 persoas, que aumenta en algo máis de 20 persoas os fin de semanas, festas ou nas vacacións da época estival. Non hai ningún neno que viva no pobo ó longo de todo o ano.

A xente, no anel que rodea ó pobo, practica maioritariamente unha agricultura de horta; salvo unha explotación extensiva, a gandaría redúcese a uns 7 porcos, uns meses antes da matanza. Os espazos agrarios, antes cultivados, inzan hoxe de maleza ou teñen repoboacións de árbores para a madeira.

Os espazos públicos, coma o campo de fútbol, están a desaparecer. Pecharon as tendas e os cafés; no seu lugar construíuse un centro social. O dinamismo e organización dun grupo de escudeiráns (Horacio, Sinesio, Jose Antonio, Lalo, Xan Enrique, Xan Carlos...) trata de darlle vida ó centro social e ós vínculos comunitarios (Comidas, Festa da Santa Bárbara, xestión do monte comunal...).

## 2.- OS PRINCIPAIS CULTIVOS.

### OS PRINCIPAIS PRODUTOS AGRARIOS DA NOSA PARROQUIA.

---

O Floridablanca (do século XVIII), o Madoz (s. XIX), as lembranzas dos nosos avós e dos nosos pais, así como as vivencias da infancia, pónennos sobre o tapete os froitos que se cultivaban e recollían na parroquia: centeo, millo miúdo (paínzo), millo, trigo, fabas, liño, ferraña, patacas, nabos, castañas, hortalizas, algunhas legumes, uvas, herba... Tradicionalmente a terra repartíase en labradío, pastizais e monte.

## O CENTEO

---

Esta planta gramínea, un pouco máis grande que o trigo, sementábase en terras de secano, nos barbeitos: Traloagro, As Bouzas, parte de arriba de Campolongo, Os Solares...

O tempo de sementeira viña sendo o mes de outubro e o tempo de sega, ou seitura, a finais de xullo. Normalmente segábase coa fouce e logo amonllábase. Os monllos poñíanse sempre c gran cara arriba. Logo transportábase no carro cara as eiras ou patios, onde se mallaba co mallo, apeiro formado por dous paus, un máis longo, a “mangueira”, e outro máis curto, o “pírtego”, que se unían e articulaban cuns coiros ou ferros. Recollido o gran aínda quedaba a faena de erguer, que consistía en airealos grans por medio de cribóns sobre unhas mantas ou sabas. Unha vez que o gran quedaba limpo, metíase en sacos para gardalo e co colmo facíanse feixes atados con vergas da mesma palla que se levaban para o palleiro, servindo de alimento para as vacas e as bestas, para afumalo porco ou para facelos vencellos de atar a herba.

A comezos dos anos sesenta, na Calle, víronse as primeiras máquinas e as erguedoras, que facían o traballo dos veciños por unhas cantidades determinadas.

O gran de centeo usábase maioritariamente para facelo pan, as veces mesturado con trigo, pero tamén se empregaba como laxante mesturado con mel. Ó comezo do pasado século, aproveitábase un fungo, o cornecello, que se vendía para fins medicinais e que, nalgún caso, era unha entrada extra nas debilitadas economías familiares.

Pese a que o centeo fermentado e destilado produce un bo whisky, en Escudeiros non eran conscientes desta utilidade.

*Centeo alto ou baixo, en maio espigado, que tardeiro ou temperán, en maio ha telo gran.*

*Coa chegada do cuco, vén o pan ó suco.*

*Pan centeo, antes comido que no seo.*

*Pan centeo, mellor quero do meu que do alleo.*

## O MILLO.

---

Seguindo a Bouza Brey, o primeiro millo veu de América, concretamente de Florida, traído polo almirante Gonzalo de Castro e a súa dona Madalena de Luaces, en 1604. Viña en dúas arcas e

unha delas aínda se conserva en Casariego (Asturias). Madalena de Luaces sementouno na súa terra de Mondoñedo. O millo foi inzando, pouco a pouco, polas terras de Galicia; na provincia de Ourense, ben andado o século XVII. Nun principio cohabitou co painzo, tamén chamado millo miúdo ou dos paxaros, que xa era cultivado na nosa terra dende os tempos castrexos. Pouco a pouco o millo foi desprazando ó painzo.

En Escudeiros, o millo foi o cultivo prioritario dende o século XVIII, sementándose en terras de rega ou de certa humidade. Ó longo da parroquia o millo campaba nos Valados, Loureiras, Lobas, As Veigas, Campolongo, O Porto, Barreiro, As Regas, Ouseira, Lavandeira...

Despois de preparala terra, estrala, arala e agradala, sementábase o millo, ben “ó rego”, botándoo nos sucos, ou “á manta”, ou sexa, “ó chou”. A época da sementeira do millo era en abril e maio. Unha estampa típica deses meses era ver a un rapaz diante das vacas, un home na rabiza do arado e unha muller detrás. Unha vez nacida a planta, polo mes de San Xoán, dábaselle unha sachadela ou renda, que se repetía a principios de xullo. No remate do mes, entresacábanse as plantas que sobran para que medraran mellor as que quedaban. Despois viña a rega. A auga, maioritariamente da minas, pozas e nacentes, empozábase. A enorme rede de pozas requiría unha limpeza anual, tras o aviso do tandeiro: a Levada, o Pozo da Canle, o Barreiro, o Porto, as Regueiras do Val (2), a Veiga de Abaixo, ampolongo (2), Ouseira, a Levada da Abilleira, as pozas do Palleiro, A Seara, o Valiño... Coa rega púñase en hora vella o reloxo do peto da Calle, que marcaba os tempos de rega de cada veciño; se a rega cadraba pola noite levábase un farol que alumease. A finais de xullo e comezos de agosto, quitábanlle á planta o pendón, que se lle daba ó gando. Un pouco máis adiante, algúns escoltaban a planta, que consistía en cortar a parte superior do grañeiro ata un pouco máis arriba da espiga. Estas “coletas” comíaaas o gando. Para gardar as espigas dos corvos, teixugos e touróns armábanse espantapaxaros ou púnanse tarabelas. A comezos do outono tiña lugar a colleita, quitábanse as espigas cos cuscos ou folecos e botábanse en cesto ou sacos. Despois cunha fouce cortábase a palla que se empiaba nos eidos, para logo seca carrala para a casa e darlla ó gando. Nos palleiros, alpendres e algúns patios tiña lugar a esfolla, traballo no que se xuntaba a familia e algúns veciños. Os mozos e mozas devecían por facer este traballo, acaso porque nestes espazos de conversa iniciábanse amoríos. Cando aparecía unha espiga raíña, que era a de cor morada, o que a esfollaba quedaba como rei ou raíña ata que aparecera outra. As espigas esfolladas levábanse para os canastros En Escudeiros, a maioría dos veciños tiñan os seus hórreos, que podían ser de catro, seis ou oito pés. As zonas onde se concentraban estas construcións eran no Bacelo, Roncón e Fondodevila. Algúns folecos aproveitábanse para facer colchóns que, daquela, eran de lá, folecos ou borra (cortiza). O debullado das espigas acostumaba facerse nas noites de inverno ó carón das cociñas de leña. Para moer o gran primeiro empregábanse os muíños da Firga, Argoio, Cachón e Mato e, xa máis tarde, o muíño eléctrico da fábrica de Cerdal, que rexentaba o Lorenzo. Algúns veciños chegaron a levar as meiladas ós muíños da Chancela.

*O primeiro millo é dos paxaros.*

*Nin millo engrolado nin millo queimado.*

*O millo mesto no cesto, o millo raro na leira.*

*O millo, polo San Marcos, nin nado nin no saco.*



## AS PATACAS.

---

A pataca veu de América. Os españois descubriron, en 1526, en Haití, o camote, que os haitianos chamaban batata e que os colonizadores transformaron en pataca. Pouco despois descubriron a papa -en idioma quechua- no Perú, que, aínda diferente, recibiu o mesmo nome de pataca.

No século XVI era coñecida en Galicia e foi plantada nas hortas do mosteiro de Herbón, que nun principio non se empregaba na alimentación humana. Trala fame de 1730-1735, as producións de castañas minguaron por mor dunha epidemia nos castiñeiros; estas, que eran a base da alimentación galega, foron substituídas polas daquela chamadas “castañas de indias”, que eran as patacas.

En Escudeiros a sementeira das patacas facíase polos meses de abril ou maio, se ben, as patacas do cedo sementábanse en marzo, maioritariamente nas hortas. A sementeira podía facer co arado ou a rego aberto polo home, habitualmente en terras de secano. Sempre se acompañaba a semente, que tiña que ter algún ollo, de esterco e mineral. Rendábanse e combatíanse os escaravellos con sulfatos e, xa ultimamente, con veneno (ZZ). A colleita normal facíase en setembro e depositábanse en tres montóns: as grandes, para alimentación humana, as pequenas, para os porcos e o gando, e as espichadas, maioritariamente tamén para os animais. Conforme ía pasando o tempo era necesario desxoromelalas.

A pataca, en cachelos ou enteira, usábase para o caldo, o guiso e para a tortilla de patacas (Foi o exército de Zumalacárregui o primeiro que as consumiu deste xeito).

*Patacas fritidas, unha delicia.*

*Patacas sen compango, dállas ó gando.*

*Patacas amarelas non quero saber delas.*

## O VIÑO.

---

Hai un penso pétreo dun lagar nas ruínas dunha casa do pobo. O Floridabranca, no século XVIII, di que Escudeiros tiña un viño de calidade inferior; daquela a unidade de medida era o moio, que se compuña de catro cañados e cada cañado de catro cuartas que facían dezaseis...

Na toponimia menor do pobo hai dous microtopónimos dos Bacos, lugares de viñas, que se situaban entre as Cancelas e a Briñeira -onde, a día de hoxe, se poden apreciar os socalcos- e por enriba dos Campos de Filgueiró, ladeira do Valdaspe/ Rodeiro. A última viña traballada no chan da Cortiña foi a da Aurora, que logo herdou a María Mileira. A outra zona de cultivo de viño era o Tournal, onde había moitas viñas, algunhas grandes, coma a do Señorito, que logo mercou o Servando, a do Fortes, a do Raña -na Rolleira- e a do Euxenio, que logo mercou o Xosé

Anxelo. O viño do Toural era de boa calidade e competía en sona con lugares como a Cela, Cobas, A Espiñeira, A Marruquiña... Outras zonas vitivinícolas do pobo eran a Abilleira, a Lavandeira, Chorosa, A Fraga...

No século XVIII as castes cultivadas eran as autóctonas: bronzellao, merenzao ou bastardo, caíño, verdallo, treixadura, espadeiro e carabuñeiro.

O século XIX foi nefasto para a viticultura da parroquia. As pragas, primeiro a do oidio (1845) e despois a da filoxera, mataron moitas castes autóctonas, que deixaron oco para o alicante, xerez e híbridos, por mor da resistencia destas ante as pragas, ademais dunha maior produción cuantitativa.

O cultivo do viño era moi traballoso. Primeiro romper para a viña. Camas de toxo, xestas, codesos e fentos nos buracos abertos das gabias. Cada determinado tempo a viña esixía abrir e estercar. O primeiro traballo era o da poda, que se facía entre novembro e febreiro; logo viña a rodriga e o estacado. As estacas, principalmente, eran de mimosa, que tiñan unha vida de tres anos, pero tamén se facían de castiñeiro ou de sanguíño, que tiñan unha vida útil maior. A finais de abril, principios de maio, comezábase cos tratamentos da viña: conxunción de xofre e sulfato de cobre con cal. A maioría das viñas tiñan pipos onde se desfecía o sulfato que, naquel entón, viña en pedras. A maduración, en agosto e setembro, paralizaba a faena de sulfatar coa vista posta xa na vendima, conxunción de traballo, festa e comunitariedade. As uvas recollíanse en cestas, caldeiros e culeiros para logo seren transportadas en tinallas e arcas ás adegas, onde os rapaces, descalzos, as pisaban. O mosto, xunto co bagazo, metíase nas cubas. Co bagazo facíase augardente. Ó longo do ano, en días claros e lúa mingunte, facíanse algunhas resacas co obxectivo de melloralas bebida de Baco.

*Vendimiaí, vendimadeiras na vendima de meu pai,*

*vendimái e comei uvas que outra cousa non hai.*

*Mora madura pinta a uva.*

*Polo Santiago comeza na viña a pintalo vago.*

*Polo San Lucas saben ben as uvas.*

*Uva mollada para viño non vale nada.*

*O que cava e birra fará boa vendima.*

*A vendima enxoita e fría.*

*Poda a viña en marzo para cavala en maio.*

*Polo San Mateo vendima arreo.*

*A viña ó pé do camiño ten mal veciño.*

*A viña, onde haxa xeadas; a terra, onde haxa auga.*

*Deixa a auga e bebe o viño despois do San Martiño.*

*Polo San Martiño, proba o teu viño.*

*O viño pola cor, o pan polo sabor.*

*O viño fai rir, fai durmir e fai as cores da cara saír.*

*O viño das cepas vellas quenta as orellas.*

*O viño fai ó vello mociño.*

*Das aves que erguen o rabo a peor é o xarro.*

*Onde entra o beber sae o saber.*

*Tabaco, viño e muller botan a un home a perder.*

#### AS MEDIDAS TRADICIONAIS.

**A cuarta**. - Medida de capacidade para líquidos que equivale a 8 litros. Cando a medida é de superficie, equivale a un cuarto de ferrado e se é de lonxitude, equivale uns 20 centímetros, distancia entre o dedo maimiño e o polgar coa man aberta.

**Cuarateirón**. - Media de capacidade equivalente a un cuarto de litro.

**Cuartillo**. - Medida de capacidade equivalente a medio litro.

**Moio**. - Do latín MODIU(M). Medida de capacidade e de superficie. Empregábase para medir o viño e equivalía a 8 olas ou 128 litros. Para medir o trigo, ou outros cereais, equivalía a 12 ferrados. Tamén se utilizaba para medir as tellas, coa equivalencia de 120 pezas.

**Neto**. - Do latín NITIDU(M), "limpo". Media de capacidade equivalente a medio litro, xa que logo, igual ó cuartillo.

**Ola**. - Medida de capacidade para líquidos, especialmente para o viño, equivalente a 16 litros.

#### VERZAS, FABAS, CEBOLAS, ALLOS, NABOS, NABIZAS, GRELOS...

---

- As verzas púñanse nas hortas, xeralmente terras boas, se ben a verza bronce podía verse nalgunhas ardades. A verza galega, ademais de para o consumo humano, aproveitábase para os animais: porcos, coellos, pitas...

*A verdura no outono cómaa o dono.*

*Verzas en xaneiro saben como a carneiro.*

*Se queres ver ó teu home morto dálle verzas en agosto.*

*As verzas no outono comen ó seu dono.*

- As fabas polo xeral sementábanse entre o millo e, despois da súa recollida, levantábanse. En Escudeiros había moitos tipos de fabas, pero a máis característica era a faba branca, que se empregaba para o caldo e para os potaxes. As fabas sobrantes vendíanse inicialmente ós arrieiros e ,anos despois, en Celanova ós Calleja ou á Irene de Cerdal.

*En toda casa cocen fabas e no nosa a caldeiradas.*

*Da Deus fabas a quen non ten queixadas.*

- As cebolas recollíanse ó final do verán e colgábanse en restras nas adegas ou nos palleiros. Os allos sementábanse no Nadal ou principios de ano e recollíanse a comezos de xuño, para logo gardalos enrestrados.

*A bo allo, bo tallo.*

*Se queres ter un bo allal, seméntao polo nadal.*

*Cada día de xaneiro perde un allo o alleiro.*

- O nabo, planta da familia das crucíferas, é moi apreciado, tanto pola súa verdura como para alimentalos animais. Sementábase á manta nas terras de centeo, trigo e patacas polos finais de agosto, principios de setembro. Un bo nabal depende moito da rama do nabo recen nacido, fai moi bo caldo; os grelos, posiblemente os máis apreciados, eran os talos floreiros tenros denantes de grelar.

*As nabizas piden unto, cos grelos lacón no punto.*

*Do nabo sal a nabiza, da nabiza sal o grelo, son tres persoas distintas e un só Deus verdadeiro.*

WWW.ESCUDEIROS.ORG