

“O MAGOSTO”

Xosé Estévez

Cando o Comité orgaizador do homaxe ó esgrevio polígrafo D. Xulio Caro Baroxa me convidou a participar nel, desenvaiñando a miña enfurruxada pruma, o acordo da miña homilde persoa alporizou a ledicia da fachendosa vanidade propia; mais tamén a responsabilidade da laboura, o desexo de “quedar ben” e a desorientación encol dun tema excitado desacougáronme de tal maneira que estiven a piques de refugar angueira tan difícil. Finalmente, sobrepúxenme e decidín sumarme con iste tema etnográfico, radatado na língoa de Castelao, polas seguintes razóns:

1.^a A fonda adicación do homenaxeado á etnografía, cencia a que serviu co súa tradicional rigurosidade analítica en abondosos e ricaces traballos.

2.^a A solicitude para colabourar chegou ás miñas mans no mes de Novembro e nel, xustamente, se celebra o rito do Magosto, que, na medida das miñas posibilidades epistemolóxicas, tratarei de pescudar i espicitar.

3.^a Para ninguén é un segredo que D. Xulio foi, en tempos difíciles, un pioneiro en ofrendar unha visión centrífuga da historia i etnografía dos Pobos peninsulares, entre eles a fisterral Galicia, berce do gran galego e galeguista Vicente Risco, entranabel amigo de D. Xulio. Quen teña dúbidas sobre iste aserto, róubelle algún tempo ó trafego cotián e acouge na relaxante lectura de “Los Pueblos del Norte y Noroeste de la Península Ibérica” ou de “El Carnaval”, donde, xunto a un análise prenamente científico, o sonado berasotarra deixa cair grosas pingas de agarimo e aprezo.

4.^a A seguridade de aledarlle o ánimo, incruindo iste sinxelo estudo na língoa de Rosalía, mesmamente neste ano de 1985, no que se celebra o centenario do pasamento de inesquencibre poetisa galega, cuxa sogra Concha Murguía Egaña nacera a comenzos do século dazanove na vila de Oyarzun.

Despois desta parolada, limiar xustificador de inquedanzas e fallas, paso a desenrolar o tema pregoado.

Magosto e magostar siñifican “asar castañas” e ambas verbas, asegún a autorizada voce de J. Corominas, están relacionadas con agosto e agostar, máis a engádega da m inicial. Arredadas por Corominas as teorías de Cornu e Leite de Vasconcelos, o acrecemento iniciático da m podería ter orixe na varba vasco-guipuzcoana “amalatz”, unha crás de castaña de xérmolo descoñecido, ou proceder do “macerare” latino, equivalente a “consumir”, ou tamén, que parece a máis razonable según Corominas, proviría de “morga, morgar, esmorgar”, celebrar unha merendola. Calquera das acecións, que se afille, atópase xunguida a un candoito de castañas.

Mais o asar e comer castañas no Magosto é un rito, que contén tres elementos. Etioloxía simbólica, gastronomía confortadora e morfología liberadora son tres facianas intrínsecas, diferentes e ó mesmo tempo complementarias, dun parello fenómeno ritual: o Magosto. Procurarei analizar as tres fasquías.

1. ETIOLOXÍA

O Magosto é un rito ancestral, cuxos orixes cronolóxicos son traballosos de esculcar, aínda que é seguro non sobardan as fronteiras da romanización. Para algúns mergúllase, na súa simboloxía máis fonda, nos tempos recuados en que o home daba culto o lume e, polo tanto, a relación ca noite de San Xoán sería moi nidia. Aínda que ista teoría é válida e suxerente e, por suposto, ten prena aplicacón, coído que o rito está enfeitizado por un rmaior cromatismo siñificante. É unha festa vitalista, na que se homenaxea á castaña, froito dun arbore tan farturento e pouco traballoso como o castiñeiro, que, ademáis, en datas non lexanas interveu como mantenza cáseque cotián do home galego, arredando o pantasma da fame dos seus fogares.

Por outra banda a cerimonia mogosteira cadra ca tempada outonal (1), na que o castiñeiro perde o froito, os albres oceánicos deixan cair as follas e os vivos lembran os devanceiros. Mesmamente o rito non esquece o mundo dos difuntos i está xunguido á culto dos mortos, non somentes por celebrarse polas mesmas datas, senón tamén, como refire Nicolás Tenorio, porque en algunhas aldeas era corrente visitar o cimiterio ó rematar o magosto. Lume, Terra e Ceo, Vivos e Mortos xunguíanse telúrica e fraternalmente no festa comunal.

Finalmente, como afirma Lisón Tolosana, é necesario asinalar o senso solidario e veciñal do rito. Todos, nenos, mozos e mozas, vellos e vellas, participan tanto no artellamento preparatorio como no intre paroxístico e lúdico da festa. Nin xiquera están liberados do convide os mesmos difuntos,

(1) Na bisbarra luguesa do Caurel ás datas entre o 1 (Santos) e 11 de Novembro (San Martiño) ata lle chaman “o castañal”.

como xa dixemos. Diste xeito prodúcese unha solidariedade comunal total e, con certo comedimento, podería nomearse cósmica, ó intervir lume, terra, ár, albres, vivos e mortos.

2. GASTRONOMÍA

A festa, no caris gastronómico, contén tres ingredientes: castañas, viño e, para espulsar os restos da friaxe somática, si algúns aínda remanecían, a renascedora queimada.

O castiro parece que é orixinario de Asia Menor e dalí os romanos espallárono por Europa, aínda que o Profesor Varilof asegura que o verdadeiro cultivo escomenzou en Galicia. O certo é que as lexións romanas mantíñanse principalmente de fariña de castaña.

Os castiñeiros ou castiros amoróanse en pequenas fragas, chamadas soutos, que agateñan polas ladeiras arroupadas e sollías do vales deica ós 600-700 metros, preferindo solos ricaces en materia orgánica e probes en cal, como sucede tamén cos fentos. O castiñeiro é un albre xeneroso; todo é aproveitábel: o froito, a madeira, a casca do toro e o espiñento ourizo (—que polo tanino son antidiarreicos—) e hastra os choupiés, que medran nos vellos talos e non son tóxicos. O cultivo do castiro, ademáis, non require moito traballo, somentes a demouca, que por outra banda proporcioa leña para a cociña. A súa vida é longa, aínda que un fungo ou verme, chamado “mal da tinta”, está causando esmorecedores destragos, que soio o inxerto de castaños orientais pode deter. Emporiso, aínda se conservan en Galicia pintas de soutos nos vales agarimados entre as serras do Caurel, Fonsagrada, Suarna, na Provincia de Lugo, e San Mamede, Queixa e bisbarra de Maceda, na de Ourense.

Os documentos de séculos pasados amosan con craridade a importancia da castaña na alimentación galega i, en xeral, doutros Pobos do Norde peninsular. Dise que o gran escritor romántico alemán Goethe debecía por un prato de castañas fervidas con berzas de Bruselas e Alexandro Dumas, argallador de fazañas mosqueteiras, asmaba que o meirande pracer culinario acadábano os galegos ó rechear con castañas as aves de caza nos asados.

Aínda que a patata iría substituindo á castaña dende comezos do século XIX, inda conserva en Galicia unha forte raigaña, adubiada de diferentes xeitos. Pódense comer, crúas, cocidas ou asadas. O insine Picadillo (p. 294) recomenda castañas con leite, Alvaro Cunqueiro caldo de castañas (p. 23), o Dr. Bereciartúa tortiñas de castañas, Caius Apicius o maridaxe castañas-caza e un servidor un farturento desaiuno, que catou nas terras outas da Fonsagrada (Lugo): papas e leite. Receitas máis sofisticadas poden atoparse no libro: “Cociñando con castañas”, saído do prelo por Cuevas y Cia., Ourense.

Sin dúbida algunha é un candoito moi compreto, pois contén auga, glúcidos, proteínas, grasas, sales minerais como xofre, ferro, calcio, manesio e

algunha cantidade de vitaminas A, B e C. Non contén colessterina nin ácido úrico, mais a outa proporción de azucre non a fai recomendabre para os diabéticos.

Esisten moitas variedades de castañas e o vocabulario popular galego é extraordinariamente ricaz no tocante a isto. Hai castañas rosendas, crocas, degaros, restelas, restrellos, beleriñas, escoloradas, etc. Asegún a forma, xeito, lugar, adubio e outros parámetros poden ser: zamelos, foludas, degrañas, bullotes, picós, vellecas, mamudas, restrebas, pilongas, bullós, cascudas, maías, maiolas, zorollas, e outros nomes, que disteran según as bisbarras.

A recolleita fáise especialmente nos meses de Outono e Novembro e noméase xeralmente: “soutar”. Tén a laboura duas variedades: o vareo e a recolleita no chan. A primeira consiste en varexar as ponlas do castiñeiro para que se desvencellen os ourizos. Istes recolléñse do chan con unhas tenallas de pao á un cesto e diste valéiranse nunha ouriceira, unha caste de pequeno albar circular de 3 ou 4 metros de diámetro e con unha outura de 1,50 mts. Ó fartarse de ourizos, tápase con follas secas e ponlas hastra que, pasados unhos días, os ourizos sécanse i eles mesmos ceiban a castaña interior. Así soutan nas bisbarras de Fonsagrada e os Ancares, namentras que nas de Caurel e Quiroga as castañas recolléñse do chan, desencorozadas xa do curizo; polo que non é necesario mancar os albres co vareo.

Realizada ista tarefa, transpórtanse as castañas en sacos ós “sequeiros”, pequenas casoupas, especialmente arranxadas para rematar o traballo do castañal. A familia, diste que escribe, posue un sequeiro semiesborrallado en “A Lama”, aldea da parroquia de Fisteus, Concello de Quiroga (Lugo) i él mesmo experimentou as fadigas das enfeitadas castañeirais. Iste sequeiro compoñíase de catre saás: unha cociña baixa con lareira, unha habitación con varias camas, a corte para o gando e a saá para secar. Na cociña faciase o lume, o fume furaba polas rendixas do sobrado á saá superior, donde se atopaban as castañas. Cando istas ficaban secas, metíanse en sacos ben rexos, que collidos polas beiras entre dúas persoas, esfarraqueábanse contra un groso cotón de madeira co obxeto de arredar a pel do froito. Os sacos valeirábanse nun mesado especial e alí escollíanse as castañas boas das máas ou picós. As primeiras reservábanse para o consumo humano e as segundas para cebar os porcos, xa que iste candoito proporciónalle un deixo moi gradoso ós xamóns, lacóns i, en xeral, á todala carne diste grorioso animal, tan aldraxado por Mahoma.

Mais non somentes as castañas teñen importancia alimenticia, senón tamén folklórica e literaria. A gran trovadora nacional galega, Rosalía de Castro, principiaba así o seu poema: “¡TERRA A NOSA!”.

“Baixo a prácida sombra dos castaños
do noso bon país;

baixo aquelas frondosas carballeiras
que fan dose o vivir;

cabe a figueira da paterna casa,
 que anos conta sin fin,
 ¡Qué contos pracenteiros, qué amorosas
 falas se dín alí!"

O rebordante e imaxinativo Alvaro Cunqueiro adica istas fermosas verbas ós castiñeiros: "Dende os tempos máis remotos, Galicia foi castañoira. Nas iadeiras dos outeiros nosos, e nos vales, medraba o castiñoiro ou castiro, coa súa grande copa románica, coa flor no primeiro verán que chaman recandeo. Logo aparecían os ourizos, que se van facendo pouco a pouco, co tempero ideal que é "en Agosto arder e en Setembro beber". As choivas primeiras do outono énchenos. E despois da vendimia, ven a castañoira, a época de varear os castaños. Logo, secarán os ourizos no ouriceiro, denantes de que se coman as castañas. As castañas, denantes de chegada da pataca, foi o acompañamento galego das carnes e do leite; facíase caldo de castañas, a uns zamelos, castañas cocidas coa monda, eran acompañamento dun vaso de viño. Unha castañeda é unha das máis fermosas cousas que en arbres poida ver o home. Hai un non sei qué de fartura no castaño que non teñen outros arbres, como a nogueira.

Cando pasou o vareo e caen as primeiras follas secas do castiñoiro, o seu destino é un destino humán e galego: "caen na terra e podrecen axiña, mixturándose a ela. Pro os froitos son sabrosos e teñen unha dozura que lles é mui propia".

Si os grandes escritores non esqueceron ós castiñeiros, as cantigas populares non haberían de ser menos.

"Canta, cuco, canta, cuco
 na galla do castiñoiro
 coa machadiña na man
 aprendendo á carpinteiro".

"Non chas quero, non chas quero
 castañas do teu Magosto;
 non chas quero, non chas quero,
 que me cheiran ó chamosco".

"Santiña do Soutarelo,
 bota castañas abaixo;
 anque non teño mantelo
 collereinas no refaixo".

"Santo que estás no canizo
 bota castañas embaixo
 que anque non teño candil
 acádochas no refaixo".

“Mociños daló de riba
 víndevos ó fiadeiro
 que vos hei de dar castañas
 cando eu seña castiñeiro”.

“Señora María
 muller do barqueiro
 castañas asadas
 e viño dulceiro”.

“Do outro lado da veiga
 ten meu pai un castiñeiro
 dá castañas en Agosto
 e uvas mouras en Xaneiro”.
 (Cantiga para contar mentiras.)

“Santo que estás mo canizo
 tira castañas embaixo
 tírame das máis grandiñas,
 que ás pequenas non me baixo”.

Tamén existen adiviñanzas relacionadas cos castiñeiros e as castañas.

“OURIZO E CASTAÑAS”

“Alto Martín Cabaleiro
 rompeume a bolsa
 e perdín o diñeiro”.

“Alto me pino
 rin cabaleiro;
 pégalle a risa
 e caille o diñeiro”.

“OURIZO E BALOIRA”

“Alto me vexo
 no meu caponexo
 véxoo vir
 e non podo fuxir”.

“Alto me vexo
 no meu pelingrexo
 véxoo vir
 e non podo Fuxir”.

“O OURIZO”

“No alto estou
color de ouro teño
e por unha risada
perdo canto teño”.

“Alto estou,
ben sola me teño,
por unha ollada
perdo o que teño”.

“O OURIZO E O PORCO DEBAIXO DO CASTIÑEIRO”

“Píngueme, píngueme
estaba pingando
fúngueme fúngueme
estaba fungando;
se píngueme píngueme
non pingaba,
fúngueme fúngueme
non refungaba”.

Tampouco era merecente a castaña de silenciarse no toucante ó amor. Nise senso, ironía turdia e o humor retranqueiro galegos realizan lídimos malabarismos.

“Castiñeiro, das castañas
que eu ben che vexo as candeas;
ao te ver falar con outro
sáltame o sangue nas veas”.

“Castiñeiro sin galiñas
castañas non pode dar;
rapaza que non tén gracia
Qué amores pode tomar?”.

“Ó Carballo cáille a folla
i ó castiñeiro o ourizo;
as mociñas, as de agora
todas andan ó castizo”.

“Ó Carballo cáille a folla
i o ourizo nona ten;
as mociñas que hai agora
moi pouca vergoña ten”.

“Cereixas nun castiñeiro
foi cousa que nunca vín;
non te alaudes que me deixas
que eu nunca te pretendín”.

“Eu quero un mozo que sexa
forte coma un castiñeiro,
que sexa bon beilador,
saiba tocalo pandeiro”.

“Sentaivos mozos, sentaivos,
anque as mozas sean poucas;
habémosvos dar castañas
anque non comades outras”.

“Teño un castiñeiro á porta
que me dá moitas castañas;
heiche de dar un saquete
xa que todas más apañas”.

“Miña mai doime a barriga
miña filla confesión,
as castañas que comiche,
de qué castiñeiro son?”.

O viño é un acompañamento inteiramente indispensable para comer castañas no Magosto. Xosé Pousada e Alvaro Cunqueiro xa fai tempo que demostraron a variedade e calidade dos viños galegos (2). Mais compre saber que, como as castañas “tiran do xarro”, é moi convinte non esbardarse e recoméndase beber un viño lixeiro, de baixa graduación, chamado vulgarmente “xildrán” ou “purrela”.

Iste viño sai de espremer o bullo, a mai do viño ca que se elaborará a augardente ou caña. Xa o refrán popular adevirte:

“Con castañas asadas
e sardiñas salgadas
non hai ruin viño”.

O vencellamento entre as castañas e o viño aparece tamén en numerosas cantigas, das que escolmo algunhos exempros.

“Castañas asadas
e viño con mel,
a miña señora
detrás do tonel”.

(2) Quén se negaría a catar un bon espadeiro, albariño ou un amandi, que hastra aledada a cor xa do emperador Tiberio.

“Con castañas asadas
foxe o friiño;
con pescada salpresa
non hai ruín viño”.

“Acabáronse as vendimas
xa veñen as esfolladas
pra comeremos cas nenas
catro castañas asadas”.

“María vai pola calle
cuns zapatos de papel
tente, María, non caías,
agárrate ó Manoel.

Señora María,
Señor Manoel,
castañas asadas
e viño con mel”.

A queimada é o remate abrangente da festa magosteira para ós que aínda sexan capaces de engulir máis líquido alcohólico. Hoxe é moi coñecida en ámbitos extragalegos debido a utilización folklórica por certos políticos. Os aparellos para elaborar unha queimada ou “calloubada” (—nome que lle dan na Terra Chá-Lugo) son: Unha ola de barro e, según Hortas Vilanova (—seudónimo do poeta Manuel María—), millor é unha pota de ferro esmaltado ou un ataño de porcelana de calidade, pois a combustión funde o vidro do barro e absorbe parte do arseniato do chumbo. Iste é venenoso e pode producir doores de cabeza, descomposicións de ventre e ardores de estómago.

Outros trebellos son: un cazo longo tamén de barro, augardente de outa graduación, azucre (ou mel), en calquera lugar e pola noite. O rito require unha liturxia especial: apagálas luces para que refulxan as azuadas chamas do lume e recitar os esconxuros, dos que circulan moitas variantes. Realmente a queimada téñ un fondo engado e un alento misterioso, que escorrenta os males, arreda as penas e fai confraternizar ós participantes. Como dí Xosé Pousada:

“A queimada mais ca unha bebida ou licor é unha comunicación desinhibida comparable ás orxías latrias, purgas ou catarse de emocións propostas pró noso futuro pouco feliz, onde teremos que facer unha segregación de adrenalina pra mantermos equilibrados. Se, como dí Ovidio, é bo embebedarse unha vez ó mes, teremo-la solución nas reunións onde se fagan unhas queimadas de confraternidade entre os amigos. Os suízos inventaron o xuntarse para comeren queixo fundido (fondue), pro nós ternos outros elementos do rito, moito máis completos. A luz tenue e fantasmagórica das chamas, o sonido da música melancónica, a calor do fogo e da amizade, o cheiro da augardente e

o estimulante de alcohol. ¡Qué comunicación pode haber máis perfecta entre os homes!”.

3. MORFOLOXÍA

O tempo propio para festexar o Magosto é entre o 1 e o 11 de Novembro é dicer, entre o día de Santos e o San Martiño, aínda que outras datas tamén poden acollerse a iste privilexio. As vegadas, o lume dos Magostos, que escintilea nos touticelos e aldeas, semella ós altares adicados és deuses pagáns nos cumes dos montes, polo día de San Martiño. Iste día o refraneiro popular asináalo como máis axeitado para a celebración:

“Castañas, noces e viño
fan a ledicia do
San Martiño”.

“Polo San Martiño
atesta o viño,
deixa a auga,
come castañas
e bebe o viño”.

A maneira de celebrar o rito é a seguinte. Unhos días denantes, os veciños recollen as castañas e carretan unha boa cantidade de garamallo: uces, queirugas, carpanzas, toxos, xestas, carqueixas, breixo, etc., que servirá de combustible para asar as castañas. O día sinalado, no centro do pobo ou nunha aira adxacente, xúntanse tódolos vecinos. Levan o garamallo, as castañas, o viño xildrán e máis a augardente. Asan as castañas co garamallo, medrando a troula cando escomenzan a estalar, eo viño non deixa de mollar a gorxa e as castañas de encher a andorga. A festa rube de ton, cando a queimada afervoa o carpo, e o remate, naturalmente, é un baile xeneralizado. (Quiroga [Lugo]-1950.) As veces, fánse dous magostos: un a xente maior e outro os cativos (p. e., nos Ancares). Tamén, nalgunhas ocasións, os mozos magostan iles soios. Niste caso, según V. Risco, pódese referir ó “xantar en común”, que é unha forma coñocida de “rito de pasaxe”, que cataloga Van Genep como usado prá agregación de forasteiros. O que chaman “comensalidá” é unha das formas máis antigas de “adopción fraternal”. Niste mesmo senso usábase entre a mocidade espartán.

O baile rematador da troula comunal e solidaria tamén aparece nas cantigas populares:

“Has de bailar,
que che hei de dar castañas,
has de bailar,
que chas hei de dar,
que chas teño prometidas
e non che podó faltar”.

Seguidamente, transcribo diferentes magostos, cronolóxicamente secuenciados, recollidos por estudosos de etnografía galega dende comezos do século XX.

Na bisbarra do Bolo (Ourense), D. Nicolás Tenorio recolleu a celebración do magosto hacia 1900 no seu libro: “La Aldea gallega”. Así o describe:

“A serán do primeiro de Novembro, víspera dos difuntos, é a propia do Magosto. Por ise tempo as castañas están asazonadas, “pingan”, como dicen no País, e as rapazas e rapaces fan o magosto. Todos xuntos van dende a aldea ó souto, levando unha boa bota con viño tinto da terra. Ó chegar alí, os homes collen leña, que tran ó sitio en pequenos feixes, e as mulleres as castañas que despoñan dos ourizos. En calquera lugar do souto amontoan no chan as castañas recollidas, poñen sobre elas leña e préndenlle lume para que se asen. Arde a leña, érguense as chamas e o seu derredor bailan os mozos e mozas, namentras se asan as castañas. Despois de comelas e beber o viño remata o magosto. O costume é xeral e din que é malo cuspir no lume das castañas ou apagalo abruptamente; a leña debe consumirse pouco a pouco, e si queda lume cando remata o magosto, déixase ardendo, pois é a noite das ánimas e veñen quentarse.

Despois do magosto en que todo e danza é ledicia, ven a visita ó cimiterio e os pregos pola ialma dos soterrados” (Versión persoal, pp. 108-109).

No relato fican craros os elementos do rito: a solidaridade entre vivos e mortos, o senso ritual de pasaxe, a participación comunal e o caraiater lúdico.

Nos anos da II República (1931-36) Ben-Cho-Sey narraba o xeito de festexar o magosto en Santa María de Moreiras (Ourense).

“Polo xeral (os magostos) fanse no día de San Martiño utilizando as airas que hai en tódolos lugares da parroquia prá malla do pan. Toman parte no magosto os mais dos vecinos sin diferencias de idade nin de sexo e igoal van os nenos que a xente madura e os vellos. Tanto as castañas como a leña pras asar é aportación dos que toman parte no magosto.

A festa redúcese ó asado das castañas no lume que se prepara na aira e cando están a xeito os bullós cómense na compañía do viño novo, que por iste tempo, xa se empeza a beber. E de que os corpos comenzan a se quentar ármase un pouco de baile ó son do pandeiro” (p. 319).

O profesor Lisón Tolosana na súa “Antropoloxía cultural de Galicia” (pp. 146-47) relata cómo celebraban o magosto polos anos 70 en algunhas parroquias de Ourense.

“Moitas aldeas teñen a súa capela e o seu patrono. A celebración da festa presenta arnaxes parellos a tódalas áreas rurais da Península. A

“bonhomie” veciñal exercitada nas festas patronais é ben coñocida e non require petarrear nela. Prefiro asinalar outras xoldas con meirande sabor local. O magosto é unha delas. Aínda que se celebra con maior intensidade na provincia de Ourense, é común a tódala rexión. O magosto é unha festa outonal. A data da celebración é variable, mais sobrancea en dous días: O san Martiño e o de Tódolos Santos. Principalmente é unha rexouba da xuventude, pero toman parte nela tamén casados e vellos. Consiste en xuntarse a xuventude no campo, no monte, nun camiño ó ár, nun forno ou nunha rúa do pobo, e facer unha fogueira na que se botan as castañas. O centro da festa é asar as castañas e comelas con abundante viño. A iste candoito moitas veces xúntanselle outros aditamentos. “Cadriñas de rapaces e rapaces xuntan diñeiro, mercan licor, castañas e viños e fan unha merendola” (Beadé); “pan, trigo, queixo, castañas e chirlán (viño local)”, en Cea; “castañas e caixas de sardiñas”, no Rosal; “denantes asábanse castañas, agora comemos costilletas, latas de conservas, sardiñas... e tamén lle chamarnos magosto”, dicen en Villaza de Monterrey. En Laza merendan “castañas, noces, mazás e sardiñas. Os mozos ademáis cean na taberna”. En Correchoso, Trez e Navallo “encárregan as sardiñas para ise día”. En Prados “ise día ábrese o viño da nova colleita e ásanse as castañas”.

“Outra faciana do magosto (continúa o profesor Lisón) é o baile. Iste é o remate normal en tódalas aldeias. O pandeiro e o acordeón, a gaita e os tambores son os instrumentos musicais.

Outra fasquía intresante é a seguinte: o magosto, as veces, ten lugar no adro da Eirexa o día de Tódolos Santos. Aínda máis, o magosto “denantes facíamolo na espadaina da Eirexa e tocábamolas campás” (Souto, Moraña). En Esfarrapada “denantes os maiordomos de ánimas levaban castañas e viño na víspora de ánimas á Eirexa, e tiña farra tódala mocidade, e tocaban as campás toda a noite e comían e bebían. Agora tocan un pouco e paran”. A adhesión veciñal acada unha aureola sagra ó reintegrar moralmente nun ágape a tódolos membros do grupo que se foron pra sempre. O gozo de vivir non ecrista a imaxen dos devanceiros; ó contrario, nos intres de euforia e para que sexa máis compreta, fáiselles participar nostálxica e simbólicamente. Unha derradeira nota, ista inter vivos: en Outomuro, Rubiana e outros lugares, as castañas “rúbanse” e, dende lago, ninguén se pode noxar.” (Tradución persoal.)

Diste longo relato dedúcense tres caracteres sobranceiros: a solidariedade entre vivos e mortos, o comenzo dunha certa perda dos arnaxes tradicionais na celebración do rito e a hexemonía da xuventude na liturxia lúdica.

Polos anos Setenta e cinco J. R. Fernández González viu así o magosto na bisbarra dos Ancares (Lugo) (pp. 151-152):

“Chámase magosto e amagostar á operación de asar as castañas, ademáis do festexo infantil, que se fai entre Outubro e Novembro, consis-

tente en facer unha boa fogueira e cando hai un bon remol baixo do lume, bótanse as castañas para que se asen sen que se queimen.” (Tradución persoal.)

Finalmente, xa nos anos 80, Mandianes Castro describe diste xeito o magosto na parroquia de Loureses (Ourense) (pp. 26-27).

“Cada ano os mozos e mozas xuntábamonos o día de San Martiño para ir a face-lo Magosto. Os mozos mercaban viño e as mozas buscaban castañas. Non era como agora; os mozos nos tiñan cartos para mercalo viño e por iso cumpría que pensasen en mercalo con moito tempo. Precisábase moito viño, porque a xente non o bebía a miúdo e, cando se presentaba a ocasión, aproveitábanse.”

“O día de San Martiño, despois de xantar, saíase ó campo, máis ou menos lonxe de Loureses; a xente ía á natureza. Se chovía, facíase nunha casa, pero en principio o magosto facíase na natureza.” Vese perfectamente que o magosto se celebra nun espacio non habitado. Logo de estar no campo “os mozos buscaban para plantar un bo lume. Acendíase o lume e as mozas encargábanse das castañas para asar”. Evidentemente, outra vez máis os homes están do lado da natureza, da leña, e as mozas do lado dos cultivos, as castañas asadas. Cando xa as castañas están asadas, as mozas chaman polos mozos. Todos comen castañas e beben viño a barullo. Ó remataren, matan o lume; está prohibido mexar enriba, anque hai algúns que o fan. Cos tizóns, “todo o mundo pinta de negro a cara, como no día do Entroido. Volven á aldea disfrazados e metendo moito barullo. Cando chegan, a xente sae á porta das casas para mira-la mocidade que volve do magosto. Agora xa se acabou o magosto e só algúns nenos se xuntan para facerlo, pero xa non ten nada que ver co magosto de antes”.

Tódolos mozos e mozas estaban obrigados a participar. Faltar a unha cerimonia como o magosto era sinónimo de marxinación e marxinación nunha sociedade como a de Loureses vén a se-la morte.

Na provincia de Ourense o magosto celébrase o 11 de Novembro, día do San Martiño, patrón da diocese; no resto de Galicia celébrase o primeiro de Novembro.” (Cf. Lisón, 1971, pax. 47; Fraguas y Fraguas, 1957.)”

Déixase ver que o magosto escomenzaba a decair, pero nos últimos tempos as Asociacións culturais e fatos de veciños inquedados tentan de recuperarlo, como está sucedendo pola festa patronal do San Martiño, en Quiroga (Lugo), berce diste que escribe (3).

(3) Tamén os emigrantes, asentados en Euskadi, recuperaron o rito. Tódolos anos a Asociación Cultural “Daniel Castelao” festéxao en Trintxerpe-Pasai San Pedro, barrio nomeado “a quinta provincia galega”.

En Euskal Herria tamén debeu celebrarse iste rito, pois aínda se festexa en Eibar co nome de “gastain-erre” i en Elgeta, dende iste ano de 1985, parece que andan na xeira de rexurdilo.

Remato con iste consello práctico, que un vello petrucio do meu pobo me susurrou ó ouvido nun magosto, cando eu tiña dez anos. “Mira, filliño —díxome—, para coller as castañas nun magosto, sigue sempre ista regra”:

“Unha na man,
outra na boca
e o ollo na millor.”

BIBLIOGRAFIA BASICA

- ALONSO DEL REAL, C.: “Os orixes da queimada. Capítulo programático dun libro en preparación”; Rev. GRIAL, núm. 35, pp. 74-92.
- BERECIARTÚA, J.: “Punto de vista médico. El castaño. Las castañas”; Diario DEIA, 24-Novembro-1985.
- CAIUS APICIUS: “Comer: ponga castañas en su caza”; Diario EGIN, 26-Novembro-1985.
- CANTIGAS DO VIÑO (Recollidas do pobo); Edicións Castrelos, 3.^a edición, Vigo 1973.
- CANTIGAS SOCIALES (Recollidas do pobo); Edicións Castrelos, 3.^a edición, Vigo 1974.
- CUNQUEIRO, A.: “A cociña galega”; Ed. Galaxia, Vigo 1983.
- FERNÁNDEZ GONZÁLEZ, J. R.: “Etnografía del Valle de Ancares”; Rev. VERBA, Anuario de Filología Gallega, Anejo 10, Universidade de Santiago de Compostela 1978.
- FERNÁNDEZ OXEA, X. R. (Ben-Cho-Sey): “Santa Marta de Moreiras”; Edición do Castro, Sada-A, Coruña 1982.
- HORTAS VILANOVA, M.: “Andando a Terra. A Queimada”; Semanario A NOSA TERRA, núm. 260, 20-Decembro-1984.
- LISÓN TOLOSANA, C.: “Antropología cultural de Galicia”; Siglo XXI Editores, 3.^a edición, Madrid 1977.
- MANDIANES CASTRO, M.: “Loureses. Antropoloxía dunha parroquia galega”; Ed. Galaxia, Vigo 1984.
- OTERO PEDRAYO, R.: “Historia de Galiza”; Akal Editor, Tomo I, Madrid 1979
- POUSADA, X.: “Os viños de Galicia”; Ed. Galaxia, Vigo 1980.
- PUGA Y PARCA, M.: “La Cocina Práctica”; Librería Editorial “Gali”, 16.^a edición, Santiago de Compostela 1981.
- REFRANEIRO DO VIÑO (Recollido do pobo); Edicións Castrelos, 4.^a edición, Vigo 1974.
- TENORIO, N.: “La Aldea Gallega”; Edicións Xerais de Galicia, Vigo 1982.