

EXPOSICIÓN OS SOUTOS DA FONSAGRADA



Rella



Garcia



Perez



Xuán



Pandelo



Acevedo

Marcas de propietarios dun soto

MUSEO DA FONSAGRADA

DECEMBRO 1985 XANEIRO 1986

PRESENTACIÓN

Con esta mostra sobre o castiñeiro, o Museo da Fonsagrada, pretende :

- Expoñer o beneficio que estas árbore nos dan.
- Renovar o interese polo coidado e aproveitamento dos soutos.
- Facer lembranza das costumes e tradición encol do castiñeiro, que forman parte da nosa cultura.
- Buscar novas perspectivas para os soutos cara ao futuro, de modo que cheguen a ser unha fonte de ingresos para a nosa maltreita economía.

Os soutos teñen dado e están a dar:

Excelente madeira, ricos froitos.

Os soutos gardan contos, lendas, cantigas e refráns que nos veñen de moi antergo.

Os soutos albergan moitas plantas e animais, protexen o chan e as fontes, embelecen a paisaxe...

Este texto vai impreso nunha folla de papel reciclado obtido de papeis vellos para evitar a corta de árbores.

POSIBILIDADES DOS SOUTOS

Os soutos ocupan en Galicia unhas 24.000 ha., e, pódese dicir, sen risco de moito erro, que entre un oitenta ou noventa por cen deles se atopan nun estado de abandono total. As causas polas que se chegou a esta situación , que se viñeron producindo ao longo deste século, son o éxodo rural, o envellecemento da poboación nas comarcas montañosas e a morte de moitas árbores ocasionada polo mal da tinta.

As razóns sociolóxicas explican que tras a perda do interese da castaña como alimento cotiá, non se chegou a xeneralizar unha transformación dos obxectivos do cultivo do castiñeiro, orientándoo a producir castaña para o mercado ou madeira de calidade.

A volta ao cultivo dos soutos ten que ir inserida nunha serie de condicións. As principais son: a ampliación da demanda, a elevación do prezo da castaña e o incentivo, mediante subvencións, dos labores culturais..

Os medios de revalorización da castaña son:

1. A posta no mercado da castaña seleccionada por calidades, que permita e facilite : a elevación dos prezos das mellores calidades, a diversificación dos usos da castaña (marrons glacé, marrons ao natural etc.) e a posta no mercado das peores calidades (destinadas á fabricación de purés, fariñas e marmeladas).
2. A valorización máxima da castaña no lugar de produción mediante a comercialización directa por parte dos produtores e a transformación en pequenas fábricas locais. O modo normal de comercialización é a venda a intermediarios comarcais. Hai experiencias puntuais de comercialización directa por parte dos produtores, levadas a cabo co asesoramento de diversas axencias ao Servizo de Extensión Agraria da provincia de Ourense.

(Autor : Josefa Fernández, Centro Forestal de Lourizán).



Portuguez.



Leivos.



Leiva.



Galego.



Lugrés ou Leinova.



Pareda.

Algunhas das variedades do castioteiro brementes na comarca.

CARACTERÍSTICAS DAS VARIEDADES ENXERTADAS NA COMARCA

PAREDE

Castaña

138 castañas por Kg.
Sen divisións.
Pela ben.
Moi boa calidade.
Produción abundante.

Madeira

Moi boa calidade.
Longa duración.
Moi dereita.
Medra rápido.

GALEGA

Castaña

75 castañas por Kg.
De cedo.
Pela ben.
Non carga igual tódolos anos.
Moitos ourizos falsos.
Boa calidade.

Madeira

Ceboliza..

PORTUGUESA

Castaña

93 castañas por Kg.
Moi de cedo
Produción abundante.
Non carga igual todos os anos

Madeira

Mala calidade.
Moi sensible á tinta.

MARELA

Castaña

85 castañas por Kg.
Moi dividida
Boa calidade.
Produción regular.

Madeira

Calidade regular.
Moi sensible á tinta.

LEMOS

Castaña

77 castañas por Kg.
Mala calidade.
Produción moi abundante.

Madeira

Moi prezada polo seu debuxo.
Ceboliza cando se cría en sitios
sollíos.

LOURA

Castaña

82 castañas por Kg.
De cedo.
Pela ben.
Produción abundante.
Calidade media.

Madeira

Ceboliza..

LUGUESA OU LEINOVA

Castaña

88 castañas por Kg.
Branda.
Pouco apreciada

Madeira

Moi retorta.

SARRIA

Castaña

110 castañas por Kg.
De cedo.
Pouco dividida..
Produción moi abundante.

Madeira

Branda.

Q CASTANEEA



- A. Ramillas con follas e inflorescencias.
- B. Flor masculina.
- C. Anteras.
- D. Inflorescencias femininas en sección.
- E. Flor feminina.
- F. Froito maduro.
- G. Carrizo aberto.

CANTIGAS

Os que estades no caínzo
tirade castañas abaixo;
tirade das máis grandíñas,
que ás pequenas non me baixo.

Acabáronse as vendimas
e veñen as esfolladas
para comer coas mozas
catro castañas asadas.

Non chas quero, non chas quero
castañas do teu magosto
non chas quero, non chas quero,
que me cheiran a chamusco.

Canta a rula, canta a rula,
canta a rula naquel soto;
pobriño do que espera
o que está na man do outro.

A castaña no ourizo
fixo ¡pun! e rebentou
caeu do castaño embaixo,
¡ai!, que golpiño levou.

Vella que estás no caínzo
tira castañas pra baixo,
tira desas máis grandíñas,
que apañarei no refaixo.

Do outro lado do río
ten o meu pai un castiñeiro,
da castañas en agosto
e uvas brancas en xaneiro.

Unha vella dixo a outra
polo furado da porta:
nena, se queres castañas,
ven soutalas tras da horta.

A castaña no ourizo,
eu ben che sei como fai:
de pequena vai a grande
e desde que madura, cae.

Santo que estás no caínzo
bota castañas abaixo
que, anque non teño mandil,
apáñochas no refaixo.

(Recollida por alumnos de 8º de EXB e 1º de BUP do Instituto da Fonsagrada)

ADIVIÑAS

Alto me vexo no meu capelexo; por unha risada, quedeime sen nada. (O ourizo)	Cando pinguele pinguele pingaba, funguele funguele non fungaba; cando funguele funguele fungaba, pinguele pinguele non pingaba. (O cocho no soto)
Altos pais, capeludas mais e os fillos tirafoles, adiviña ti se podes (O castiñeiro)	Alto estou, picos teño; veñen os mouros e non me defendo. (O ourizo)
Alto me vexo no meu lugarexo, e anque o vexa vir, non o poido fuxir. (O ourizo)	Alta estou, capa teño, veñen os mouros e non me defendo. (A castaña)
Alto vivo, mírame a xente, e, se me río, quedo sen dente. (O ourizo)	Unha cana zarambicana que ten cento e unha canas, en cada cana seu nío e en cada nío, súa niada. (O castiñeiro)
Alto estou, color de ouro teño, e por unha risada, perdo canto teño. (O ourizo)	Alta me vin naquel capelín, vexol vir e non podo fuxir. (A castaña)
Alta estou, color de ouro teño, veñen os mouros e non me defendo. (A castaña)	Cabe nun puño e non cabe nun horro. (A varexa)

(Recollido por alumnos de 8º de EXB e 1º de BUP do Instituto da Fonsagrada

REFRÁNS

- A castaña, no agosto, arder,
en setembro, beber.
e en outubro, recoller.
- O que no souto non molla a mola,
no inverno non coce a ola.
- A castaña que está no camiño, é do veciño.
- Castañas no Nadal, saben ben e parten mal.
- Temperá é a castaña que por setembro regaña.
- Con castañas asadas e sardiñas salgadas, non hai ruín viño.
- A castaña e o besugo, en febreiro non ten zugo.
- Furtando unha castaña e outra castaña, faise mala maña.
- Fíate das castañas asadas, que se estoupan, saíranche á cara.
- Vale máis estar fraco no souto, ca gordo no cu do outro!.
- Saímos dun souto e metémonos noutro.
- Quen non ten mañas, non come castañas.
- Setembro mollado, castañas a estrado.
- En xaneiro, sete ourizos en cada carreiro.
- Castañas asadas, viño branco para pasalas.
- Todos os enxertos, pau con pau, quitando o castiñeiro.

(Recollido por alumnos de 8º de EXB e 1º de BUP do Instituto da Fonsagrada)

RECEITAS CULINARIAS

Nas que entra a castaña como principal compoñente.

CALDO DE CASTAÑAS.-

Ingredientes : castañas, patacas, carne de cocho (é moi bo o óso do xamón), chourizo ou pemento picante, sal e unto.

Preparación : Quítaselles a pel gorda ás castañas e logo escáldanse para quitarlles a fina.

Nunha pota con auga bótase a carne, o unto e as patacas en cachiños (como para o caldo de verdura), as castañas, o sal e algún chourizo, ou ben pemento picante. Déixase cocer o máis amodo posible.

Outra variante é engadirlle fabas, e , ao final, botarlle un rustrido de allo e pemento.



CASTAÑAS COCIDAS.-

Ingredientes : castañas, fiúncho.

Preparación : Quítaselles a pel gorda ás castañas e póñense a cocer en auga cun pouquiño de sal e unha rama de fiúncho.

Cando están cocidas, escórrense. Pódense comer así ou ben empregalas para puré e outros pratos.



CASTAÑAS CON LEITE.-

Ingredientes : castañas, fiuncho, sal, leite.

Preparación : Quítaselles a pel gorda ás castañas e logo escáldanse para quitarlles a fina. Ben peladas, póñense a cocer con auga, co sal e o fiúncho; Cando están a medio cocer, escórrense ben e póñense no leite, deixándoas cocer ata que estean brandas. Bótanse co leite nunha fonte, déixanse arrefriar e sérvense.



CASTAÑAS ASADAS.-

Ingredientes : castañas.

Preparación : Poden asarse de varias maneiras : no forno da cociña, derriba da prancha, no tambor, nunha pota de ferro, nas brasas, etc.

Para que non rebenten, antes de botalas a asar hai que amozcalas (darlles un corte na casca). O lume ha de ser suave e as castañas deben remexerse decote para que non se queimen.



DOCE DE CASTAÑAS.-

Ingredientes : castañas, manteiga, azucre, leite, ovos.

Preparación : Cun kg. de castañas totalmente peladas e pasadas polo pasapuré ou pisadas ben cun garfelo.

A parte, traballar ben 150 g. de manteiga, con 125 g. de azucre e catro xemas de ovo.

Engadir medio litro de leite ao puré das castañas e, para rematar, ir engadindo amodo as catro claras batidas a punto de neve. Vertelo nunha fonte fonda e poñelo no forno media hora aproximadamente.

Cando están cocidas, escórrense.

Pódense comer así ou ben empregalas para puré e outros pratos.



FLAN DE CASTAÑA.-

Ingredientes : castañas e azucre.

Preparación : Escáldanse as castañas e pélanse.

Bótanse a cocer en auga fervendo e déixanse ata que estean ben brandiñas.

Pásanse polo pasapuré coa auga onde coceron.

A parte faise un almibre a punto de caramelo, que se mistura co puré, remexendo ben para que quede homoxéneo.

Así quente, pódese deixar nunha vasilla única ou ben repartido en moldes individuais.

Déixase arrefriar e sérvese.

Se se quer, pode adornarse con tona.



(Recollido por alumnos de 8º de EXB e 1º de BUP do Instituto da Fonsagrada)





OS SOUTOS DA FONSAGRADA EXPOSICIÓN

O futuro dos soutos da Fonsagrada

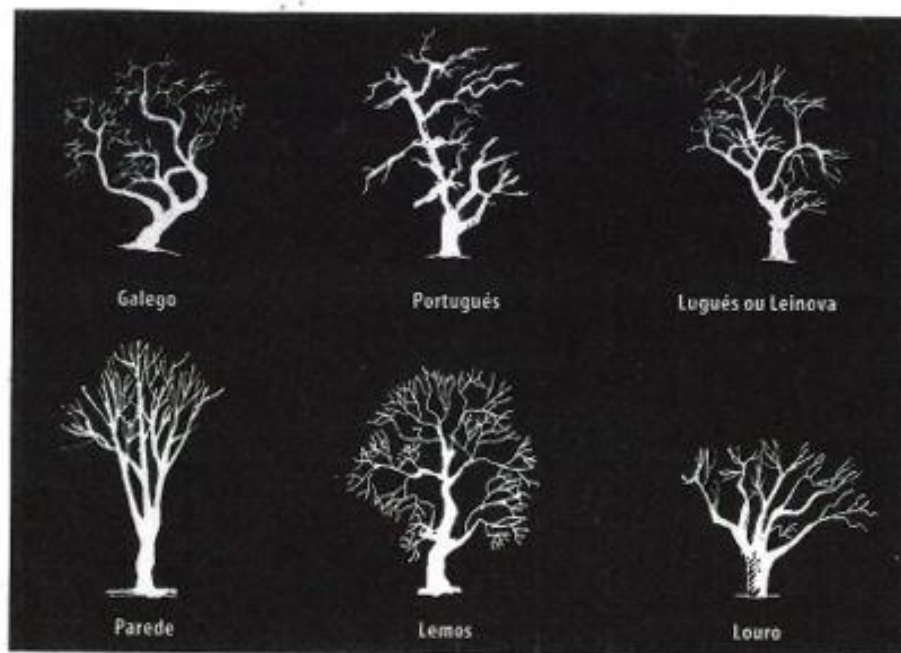
► O Museo Comarcal inaugura este vindeiro venres 10 unha mostra na casa da cultura dos Chaos que repasa a historia destes ecosistemas e alerta ante a necesidade de coidar deles

NIEVES NEIRA

LUGO. A Fonsagrada ten, máis ou menos, unhas 2.000 hectáreas de soto. Porén, para medir o que significa ese territorio hai que falar doutras cousas. De varrear a castaña para os porcos, ou de apañala para a casa. Da pericia de Manuel de Candelos, o gran enxertador destas terras. Do cartaz que Orestes Pereira fixera da Festa da Castaña en 1988, tan ao seu xeito. Da teima por quitarlles a tinta. Das sete vidas do castiñeiro. E mesmo do Museo Comarcal da Fonsagrada.

De feito, unha das primeiras actividades que fixo este museo etnográfico, que cumpre neste 2024 corenta anos, foi unha exposición sobre os soutos. Tantos anos despois, tanto tempo medrado, volve o vindeiro venres día 10 adicar unha mostra a estes ecosistemas na Fonsagrada, para repasar a súa historia e facer pensar no seu porvir, segundo explica Juanjo Molina, presidente do padroado da entidade. Porén, como a sala de exposicións deste museo recolle aínda a mostra sobre a saina castrexa de Castañoso, a dos soutos da Fonsagrada será na casa da cultura dos Chaos, onde se inaugurará ás 12.00 horas.

Os soutos máis senlleiros da Fonsagrada son o de Airixín, o do monte de Abilleira, o de Allonca e Allonqueira, o de Castañoso e Teixeira, o de Vilalba e Liñares de Vilafurada e o de Gaiol. Algúns de-



les achéganse ás 300 hectáreas. Porén, de novo, mellor falan delas as súas marcas, coas que cada familia marcaba a propiedade en cada árbore, con liñas e tallas que as distinguían no chan comunal das do veciño. Ou os restos das corripas, onde se almacenaban durante varios meses. Ou das variedades, algunhas mellores para comer e outras para a madeira, feitas por un traballo tamén lenito

de selección. Ou dos ouriños que cantan nas pólas máis altas.

Todas estas formas de relación fan que para medir o soto sexa preciso falar do territorio, da comunidade, da economía e da natureza. Dende o Museo Comarcal chaman, tamén, a pensar no futuro, no futuro que se quere para estes lugares que, sen demoucar e limpar, están perdendo a calidade da castaña, e que levan moitos

anos sen ser produtivos. Por iso, na inauguración da mostra, que conta coa colaboración do Concello e da Asociación de Candeiros da Fonsagrada con financiamento da Xunta, presentárase o proxecto estatal Montes Vivos e contarase coa participación de iniciativas que están traballando para que os soutos, máis alá dun atractivo para visitantes, sexan tamén produtivos para a comunidade.



Os saberes
Un espazo
humanizado

Os soutos, tan antigos que algúns suman centos de anos, son lugares humanizados, cultivos que deron lugar a ecosistemas específicos onde a man do ser humano foi fundamental. Tamén para lograr e manter as variedades foi necesario o saber dos enxertadores. Na Fonsagrada, Manuel de Candelos é un dos máis destacados. A fotografía (arriba), que forma parte da mostra, foi tomada na escola de Arroxó, onde ensinou aos máis pequenos a súa arte nos anos oitenta.

Arte contemporánea

A mostra contará con dúas interpretacións do soto de dous artistas contemporáneos, Christian Villamide, relacionada co cambio climático, e Daniel Cavigueiro, coas especies que anidan no soto.



A linguaxe dos souts

PEPE BARRIO

En abril de 2006 estroilese a sarta teirrada de Xago de Troncos, a teirrada pola que devorán os rapaces e rapaces todas, que daquela andaban nos campos da EDO. Gloria Fernández Blanco, profesora de Historia no IES Fontes Albal da Fonsagrada, propoñen un traballo de recuperación da memoria familiar que provocara a morte da súa Casa. Si, as Casas ibílegas de entóns tiñan tamén o seu emblema pertencente, que naquela altura moitos descoñecían, perdido nos souts seguintes no fondo das vobas, que están embebidos na fraga inapercibible. Non só as Casas nobres dos guerrilleiros e as prisioneiras aquelas do telefilme marcaban as súas propiedades coas súas marcas, as Casas das lugares todos da Fonsagrada vivían marcando co seu sinal, desde tempo inmemorial, os contornos da súa propiedade nos souts comunitarios. Porque nos souts souts daquelas terras, que chegaban frecuentemente ás nosas hestorias, que os hai tamén de 700, a propiedade da terra era comunal, pero o uso, é dicir o que se plantaba e coidaba no soute, era privado. Así, toda a xente do lugar recoñecía -recoñecía- o carácter marcado por cada Casa. Aquelas rapaces e rapaces da EDO aos que Gloria retorna a procura as súas raíces, conseguiron manter, coa axuda de avós e pais, miles de souts marcos. Todo un patrimonio gráfico que xa non se perdía. Iso si, agora non ten función, porque moitos souts foron partidos xudicialmente.

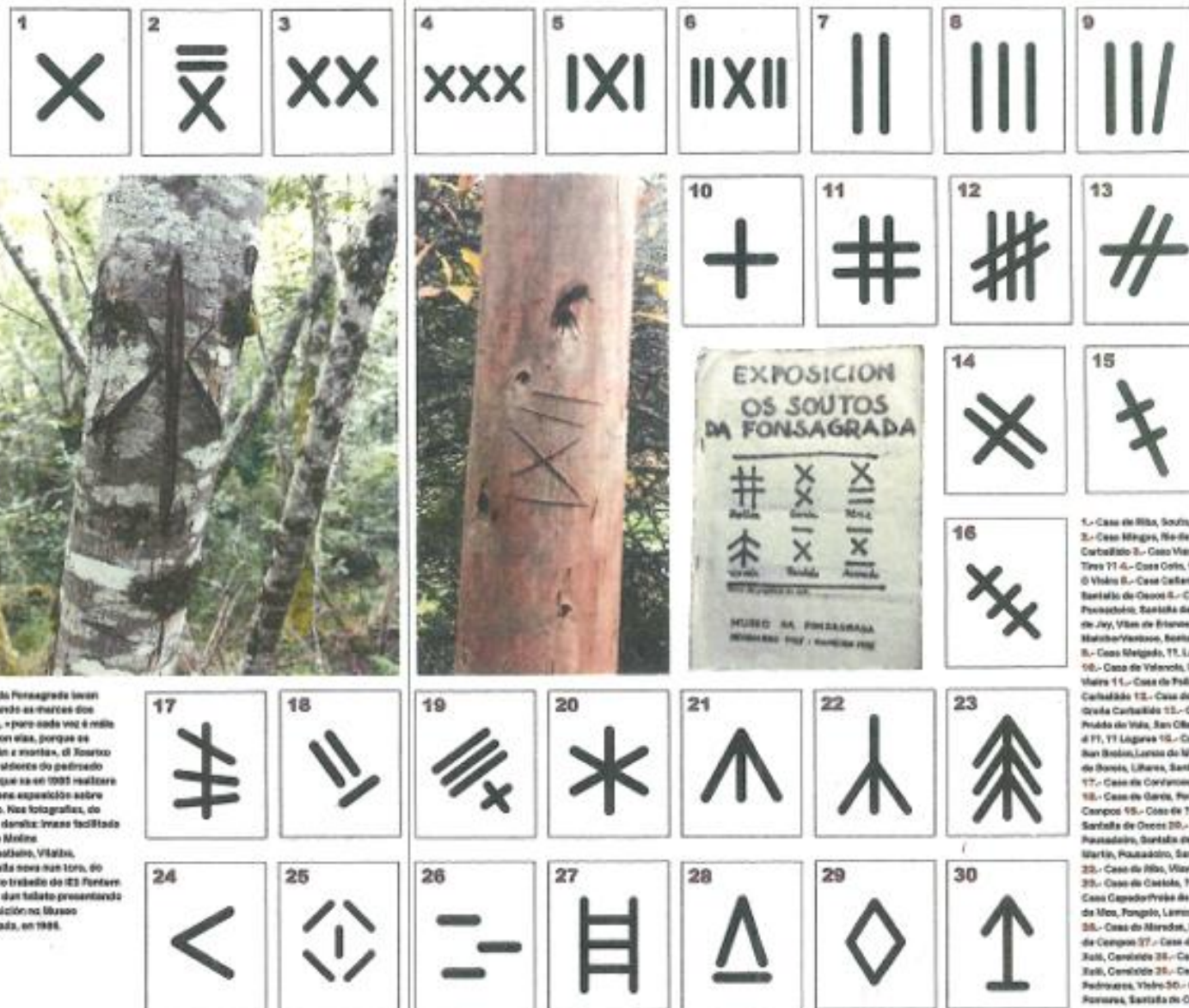
Velozí nestas páxinas aí unhas imaxes daquela colexión gráfica, exemplos mestres de prototipo, procedentes do que no século contemporáneo viden sendo as actuais marcas de identidade corporativa, pero as marcas dos castiños nada queren expresar sobre as bondades dos seus produtos, non teñen ningunha función simbólica, cumpren aí unha función básica: indicar a propiedade máis comunitaria, con superposición gráfica incluída, que pode repetirse no soute dentro-lugar cos outros propietarios. O curioso é que estas marcas son ibílegas, é dicir, que evolucionan desde que se tallan, na cada dos castiños novos. Co crecemento da fábrea as formas mótivas, anónimas e vas cambiando, sen deixar de ser esencialmente as mesmas, tal como as persoas marcan os muros das súas casas desde pequenos, a poucos días anos de vida. Velaí pois que neste artigo representamos as marcas con súa forma básica, que idénticamente non é idéntica á que atoparemos talada nos toros.

A importancia histórica destas marcas ven da alimentación anterior á chegada da patata de Asurios. A castaña era daquela na Galiza a principal fonte de carboidratos, chegando 175 toneladas por cada 100 g. As castañas secas, mallas, comenábanse todo o ano nas tabas e aliado ao salmón, íanlle tamén fariñas e cocelase con elas e chamábase pan dos pobres. Pero a patata, que se se introduciu na Galiza no segundo metade do século XVI, que se impoñe na segunda metade do século XVIII, vai provocar o lento declive da castaña até a súa substitución pola chamada trizadamente castaña de terra, xa no século XIX.

> @barra@design / xacobarra@gmail.com



No Museo da Fonsagrada levan anos valorando as marcas dos castiños, «pero cada vez é máis difícil dar con elas, porque os souts están a morrer», di Xosé Molino, presidente do patrimonio do Museo, que xa en 1993 realizou unha pequena exposición sobre este asunto. Nas fotografías, do segundo a décima: invase facilitada por Xosé Molino. A Trapa: talla nova nun toro, do cursoiro do traballo do IES Fontes Albal; copia dun taladro presentando unha exposición no Museo da Fonsagrada, en 1998.



- 1.- Casa de Riba, Souto, Carballo
- 2.- Casa Mingos, Río de Riba, Carballo
- 3.- Casa Vencido, Vilar do Tiro 11
- 4.- Casa Ocho, San Marcos, O Vello 8
- 5.- Casa Cella, Pousadela, Souto de Ocho 8
- 6.- Casa Cella, Pousadela, Souto de Ocho 7
- 7.- Casa de Jey, Vilar de Brea 17
- 8.- Casa de Mallo/Vencido, Souto de Ocho 8
- 9.- Casa Mallo, 11, Lamas de Campo 10
- 10.- Casa de Vencido, Pedrouzos, Vilar 11
- 11.- Casa de Pello, A Grela, Carballo 12
- 12.- Casa de Pello, A Grela, Carballo 13
- 13.- Casa de Pello, A Grela, Carballo 14
- 14.- Casa de Pello, A Grela, Carballo 15
- 15.- Casa de Pello, A Grela, Carballo 16
- 16.- Casa de Pello, A Grela, Carballo 17
- 17.- Casa de Pello, A Grela, Carballo 18
- 18.- Casa de Pello, A Grela, Carballo 19
- 19.- Casa de Pello, A Grela, Carballo 20
- 20.- Casa de Pello, A Grela, Carballo 21
- 21.- Casa de Pello, A Grela, Carballo 22
- 22.- Casa de Pello, A Grela, Carballo 23
- 23.- Casa de Pello, A Grela, Carballo 24
- 24.- Casa de Pello, A Grela, Carballo 25
- 25.- Casa de Pello, A Grela, Carballo 26
- 26.- Casa de Pello, A Grela, Carballo 27
- 27.- Casa de Pello, A Grela, Carballo 28
- 28.- Casa de Pello, A Grela, Carballo 29
- 29.- Casa de Pello, A Grela, Carballo 30
- 30.- Casa de Pello, A Grela, Carballo 31

Doc. 1: O futuro dos souts da Fonsagrada (04/05/24) - [El Progreso de Lugo](#)

Doc. 2: A linguaxe dos souts (06/08/24) - [Nós Diario](#)