

PUBLICIDAD

Halo de saber

Miguel Cibeira Basalo

18 de outubro de 1947 • Grixoa (Viana do Bolo)

"Traballei 23 anos de chófer repartidor de butano e material de construción. Traballei tamén nas minas de Penouta pero o meu era a agricultura. E as castañas sempre foron o meu; as castañas e preparar os castiñeiros. Cheguei a recoller trescentos e pico castiñeiros e 6.000 kg de castañas. Para min é o traballo que mais me gusta do campo, xa digo, estou namorado del. Porque non me costa moito, so o meu traballo, nada mais. ¿Qué hai na terra que dé tanto sen gastar nada? Todo o que da é produto".

"Ao mellor nalgunhas cousas fago mal... pero no tema das castañas eu creo que non; aos fillos quédanlle preparados os castiñeiros. E como collen boas castañas. E sigo cuidándoos. A muller non quería pero eu fagoo igual, con todo o amor. Porque a esta finca virán os fillos e os netos, ou calquera que veña. Inda que sexan os bichos".

"Eu tiña 16 anos cando veu a luz eléctrica o meu pobo. Non había cocinas, era todo na lareira, a tixola ali colgada todo o día coas castañas. Unha pota cocendo as mamotas. Chamábamolles mamotas as castañas cocidas. Cocianse para comer con leite. E cocianse enteiras sen abrílles nada".

"Non había estradas, non había nada. Carreábanse as castañas en sacos grandes de esparto. Poñíanse os montóns nas bodegas e tiñan que durar ata a matanza en xaneiro. Ás mais grandes facíaselles un corte pola parte de atrás e botábaselles sal ao cocer. Esas eran riquisimas. Se un día che quedaban algunhas, a noite volvíanse botar na tixola e quentábanse. Eso era como caramelos."

"Sendo eu neno, os rapaces ian coas vacas e cos rebaños e levábanas nos petos de merenda, e a noite outra vez. Sempre me foi moi ben con elas e ségueme indo. Para min as castañas foron un sustento bárbaro, moi grande, moi grande. Comíanse ata que se acababan. E se se podía, vendíanse. A min e a unha irmá, de nenos, dábannos 50 pesetas por un saco de cen kilos da rebusca".

"Estou namorado dos castiñeiros"

"Eu o que quero e que haxa boas castañas. Sempre lle dixen aos meus rapaces de pequenos: non collades unha castaña que non sirva para vender porque vos, se ides mercar castañas, a que as ruíns non as queriades?. Eu penso que este ano van a ser boas, polo menos as miñas".

"Gústame xogar ás cartas pero despois diso, o meu é traballar. Son tan feliz traballando. Non valgo para outra cousa. Ás veces penso se puidese marchar de vacacións... pero non teño días. Eu non sei nadar tampouco, que vou pintar eu a praia se non sei nadar? Inglés non sei para ir afora. Estou contento e feliz aquí. Eu o que pido é saúde para seguir traballando".

"Eu tiven toda a sorte do mundo. Coma min non haberá ninguén, que supere a sorte que tiven, cos fillos, cos sogros, coa miña nai e co meu pai. E a muller claro".

"Eu se me poño a comer castañas, cántas como eu?"

"No ano 1973 mandamos un camión de castañas para o Cuevas con 7 ou 8 mil kilos. Sempre lle quedei con cariño a Cuevas dende aquela".

GRUPO CUEVAS
DESDE 1867

Grupo Cuevas
Premio da Crítica Galicia 2014
en Cultura Gastronómica

CUEVAS
MARRON GLACÉ

CUEVAS
HORECA | CASH

aquí
Supermercados

aquí

plenus
supermercados

TOMÓVIL - CUEVAS S.A.
Concesionario Oficial para Ourense

Frunatur

delisabor
de Galicia

Halo de saber

Gilberto Fernández López

30 de maio de 1933. Lincora (Chantada)

"Eu son diplomado en galego e en castelán. Son bilingüe 100%. Foi o que fixen, profesorado de galego e castelán dende o ano 83, porque antes no se impartía galego. E se non me botaran pola idade, aínda exercía. Prefiro o de mestre que profesor, e educar máis que instruír. Cheguei a Chantada, e non sabía castelán, por eso me adiquei á lingua. Funme examinar de ingreso a Lugo. Aquel día estreí traxe e garavata. Vin as murallas, aquilo era moito".

"De neno ía cos pais apañar as castañas con cestos de salgueiro. Na miña casa comíanse cocidas con carne de porco, chourizo, ou coa carrilleira do porco. Os que tiñan vacas comíanas con leite frío. E de almorzo, caldo de castañas. Tamén se comían moito as pilongas, ata o verán, porque todas as casas tiñan canizo".

"Esas castañas duraban todo o ano, e íanse collendo para facer o caldo, cocíanse con carne, con chourizo e se non había outra cousa, comíanse así, anque para comelas así crúas hai que ter boa dentadura, hai que ter dentes no estómago... Ao cocelas con auga, coma as patacas, abrandan e quedan riquísimas. Teñen un sabor distinto da castaña verde. E nós aquí non, pero alá onde é a miña muller, por Maceda, a castaña con berza branca era a comida de Navidad".

"Os frades que viñeron por toda a Ribeira Sacra, viñeron para fuxir dos mouros, pero tamén pola castaña. Nos soutos dos castiñeiros facíanse uhas casetiñas para gardar e secar as castañas, os sequeiros, porque a casa ao mellor estaba a 2 ou 3 kilómetros. Consérvase algún, pero o plantarse os viñedos todos foron dedicados a caseto da ribeira, para bodega. Agora créese de novo no futuro da castaña. Porque hoxe expórtase, pero nun tempo, era a alimentación fundamental porque non todo o mundo tiña onde sembrar patacas. E na castañeira era onde engordaba a xente da aldea. Todo o mundo se fartaba".

"Na castañeira é onde engordaba a xente da aldea"

"Entón había unha crenza, por suposto sin base, que non se debían comer as castañas crúas porque producían moitos piollos. Eu recordo que miña nai tiña un peite de boa calidade que tiña os dentes moi espesos e sempre estaba a mirar se tiñamos piollos, porque xogábase a pelea das vacas. As vacas peléxanse empuxando coa cabeza mutuamente, e nós tamén xogábase así. Era o que había".

"Na miña escola, en San Pedro de Lincora que é a parroquia, so nenos eramos sempre arriba de 80. A miña nai tiña ansia porque anduvéramos limpos. Recordo que na casa había unha escaleira que baixaba ás cortes. Entón poñíamos a tina con auga que se quentaba na cociña, poñíamola no piso e íamos ao peldaño dabaixo e a cacharros de auga pola cabeza.

"Na década dos 40, eu tiña 10 anos, o pan estaba racionado, o aceite estaba racionado, o arroz... Había unha canción muy popular que era *La Casita de papel*... Pois fixéronlle unha parodia, o pobo que sempre foi poeta... *Que felices seremos los dos, decía o orixinal, y que dulces los besos serán, pasaremos la noche en la luna viviendo en mi casita de papel.* Pois logo seguíase: *Que felices seremos los dos, sin aceite, ni azúcar, ni arroz. Pasaremos la noche en ayunas por culpa del señor gobernador*".

GRUPO CUEVAS
 DESDE 1867

Grupo Cuevas
 Premio da Crítica Galicia 2014
 en Cultura Gastronómica

CUEVAS
 MARRON GLACÉ

CUEVAS
 MORECA | CASH

aquí
 supermercados

aquí

plenus
 supermercados

TOMÓVIL - CUEVAS S.A.
 Concesionario Oficial para Ourense

Frunatur

delisabor
 DE CALDOS



Halo de saber

Manuel Pombar Novoa

4 de xaneiro de 1934.
 Santo Estevo de Ribas do Sil (Nogueira de Ramuín)

"Cando eu era neno, a castaña era a base principal da alimentación de cada casa. Xa se cocían pola mañá, porque non había centeo nin todo iso. Poñíanse os pucheiros cunha cadea ao lume, fervían e cocíanse. Botábaselles un pouco de leite e tomábanse así. A medio día cocidas outra vez, sempre acompañadas dalgunha cousa, un refrito de cebola, un pouco de touciño, pero ata pouco touciño había. Logo á noite asábanse. Había para acompañar co que se podía, o que fose, era o que había".

"Nesta época deberían facer visitas guiadas aos secadoiros que aínda quedan, onde se facían pilongas. Aí secáronse moitas castañas para o Economato de Ribas de Sil, no corenta e tantos, que logo ían para os obreiros. De cada tres sacos de castañas verdes que entraba sacábase un de secas".

"Primeiro pisábanse. Ao mellor había 2 ou 3 parellas pisando as castañas en sacos de lenzo firme. Despois ían a unhas cribas. Tardaban entre 10 e 15 días en secarse, e había que durmir aí para que non se apagase o lume que se lles facía por debaixo, mentres se remexían, con madeira de castaño porque a de carballo ponas escuras, aínda que as de aquí son máis escuras que as da parte de Celanova, Allariz... son máis tardías, pero en substancia é mellor esta".

"Logo secas, pasaban ás arcas de madeira e cada tempo había que facer unha trasfega, para que soltasen o pouso. Se non se lles dá volta collen moita fariña. Así o consumo duraba todo o ano. Esas pilongas despois cócense, e a min encántanme con morcilla ou con chourizo de cebola, mellor que co de carne, ou cun refrito de cebola e uns torreznos de touciño e despois... cago en dez!... unha ensaladiña, é unha comida forte ehh?".

"As castañas, con chourizo de carne e unha ensaladiña..."

"Vedes que os castiñeiros están en pendentes, con arexos, que son eses sucos no chan para que paren as castañas. Tan pendente que por aquí hai casas con 3 paredes, a cuarta facíaa a montaña. Cando penso que subía por aí arriba con aqueles saquiños de 100 quilos. Hoxe xa me podían pagar que non os subía!... Nótasenos a todos que os anos non perdoan, a min é que me salva ou licor café. Os castiñeiros?, pérdense por falta de poda, e así están, a xente acórdase de coller pero de limpar non. E tamén os mata a hedra, que os afoga".

"Fun 33 anos garda do Mosteiro. Iso por aí chámalle "O Cano" porque por aquí debaixo hai un túnel, é a traida da auga ao Mosteiro, para os monxes. Cantas veces fun eu polo túnel este... Coidado que hai auga e se esvara, por estes túneles chégase ao Mosteiro. Todos os Mosteiros tiñan naquela época algunha saída oculta. As escaleiras que ían ao río ían onde está agora o comedor, abaixo no Parador".

"E este camiño vai á Barca, á ermida de San Xoan de Cachón. Ali é onde viviu Franquilha, o primeiro abade que houbo aquí".



Grupo Cuevas
 Premio da Crítica Galicia 2014
 en Cultura Gastronómica

GRUPO CUEVAS
 DESDE 1867

CUEVAS
 MARRON GLACE

CUEVAS
 HORECA/CASH

aquí
 supermercados

aquí

plenus
 supermercados

TOMÓVIL - CUEVAS S.A.
 Concesionaria Oficial para Ourense



Frunatur

delisabor
 DE CALOR



* 0 1 1 6 1 1 1 4

PUBLICIDAD

Halo de saber

María Fernández Rodríguez

18 de outubro de 1931 • Santa Cruz de Prado (Vilar de Barrio)

A miña profesión é o campo, toda a vida me adiquei ó campo. Toda a vida. E lembro os castiñeiros de sempre. Este ano aínda teño algunhas castañas para recoller, e hainas que recoller, que as pagan moito. Empezaron a 1,20 €, logo 1,25 €, 1,30 € e as últimas xa as vendín a 1,40 €. O malo é que non se pode esperar, hai que vendelas como veñen do souto porque se se espera, van perdendo auga e pesan menos. Aquí veñen todos os días por elas”.

“Antes había moitas mais castañas que agora, porque os campos arábanse e os castiñeiros podábanse; pero agora xa non se fai. Eu xa digo, adiqueime toda a vida ó campo pero o das castañas era moi duro. Eu prefería recoller o esterco ou ir rozar, porque claro, son moitos días alí agachados. Daban moito traballo. Moito, moito”.

“Vide ver o canizo da cociña. Vide ver. Está enriba da cociña, está aquí a lareira donde se facía lume e o fume subía por aquí, por entre as travesas de madeira para secar as castañas. As castañas subíanse por esa esquina porque ten unha parte que se abre. Isto é o único que dí o me o meu fillo que vai gardar. Dí que vai reformar a casa pero que a esto non lle toca, que o quere de recordo, non sei como vai facer”.

“Para secalas tardábanse uns 20 días, ou máis, removendo cada 3 días. Día e noite facendo lume. Había que remixelas para que se secasen todas por igual. Logo para pisar compren 2 homes para golpear alí no cepo. Métense as castañas nun saco e cada un por un lado e a darlle duro enriba do cepo para sacarlle a cáscara. Despois compre outro para as levantar ó aire e limpalas; eso facíase coa criba. Nos temos aí unha de madeira, creo que de amieiro, e subíamola aí porque o fume conserva moito as cousas. Agora escusámola pero é un recordo que ten o rapaz porque lle gusta gardar de seu pai, porque a criba fixéraa el e o avó”.

“As castañas dan moito traballo, eu prefería ir rozar”

“Cando estaban secas gardábanse nunha arca e servían para comer todo o ano. Comíanse fervidas con leite, con chourizos gordos ou en caldo. Pero as castañas secas non son para todos os estómagos, pola noite son moi pesadas, hai que ter un estómago bo. Verdes tamén se comen, e tamén se comen cocidas. Hai quen lle fai un corte así por diante e a deixa amarrada so polo cu, así cando as ferves despois solo a tes que abrir e xa lle saen as dúas cascas. Pero a min así non me gustan, saben moito a auga. Eu cózoas coa pel e logo sácolla, da mais traballo pero saben mellor”.

“Nos temos alí un souto moi grande que foi incluso onde se casou a rapaza. Tivemos a voda con todo o rumbo... si, si, no souto, no mes de agosto. O souto é llaniño. Aínda me dixo a min un camareiro, porque trouxeron cociñeiros e camareiros, señora, se hoxe me volvo casar e vostede me deixa, eu veño ter a voda aquí, para andar ó aire libre... Si, si, pasámolo moi ben e como está o rio alí pegado ó souto... Nise tempo ademais están os castiñeiros cubertos de folla, estase alí á sombra de marabilla”...



Grupo Cuevas
Premio da Crítica Galicia 2014
en Cultura Gastronómica

GRUPO CUEVAS
DESDE 1867

CUEVAS
MARRON GLACÉ

CUEVAS
HORECA | CASH

aquí
Supermercados

aquí

plenus
supermercados

TOMÓVIL - CUEVAS S.A.
Concesionario Oficial para Ourense

Frunatur

delisabor
de Galicia



Halo de saber

Filomena Seguíñ Alonso
 "Holanda"

15 de abril de 1944. Marcelín (Ríós)

"O meu nome é Holanda pero o cura, daquela, non quixo porque é nación. Aquí xa había América, África e Libia pero a min non mo quixo poñer. O meu pai quería poñerme Holanda pero o cura díxolle, *póñalle Filomena-Holanda*, pero non mo puxo, púxome Filomena so, entón fun Holanda sempre."

"A miña profesión é gandeira, porque outra cousa non fun, e agricultora. Se me gustaba?... eu que sei. O primeiro que me gustaba era estudar pero meu pai era vello e non podía, entón mandoume a agricultura. Menos mal que me gustaba a agricultura porque senón entón si que pasaba un calvario".

"Eu cheguei a comer arreixós que é unha planta que agora cómea o xabarin, que sae cunha cabeciña coma a cebola do azafrán. Tamén se comía o gromo da silva, e o das vides. A fame fai comer todo. A pamplina tamén me gustaba, é unha herba que sae nos regatos, onde hai auga, agora xa os cociñeiros a collen tamén. Colliase e despois comíase coma unha ensalada, como o agrión".

"Pero coas castañas non se pasaba fame ningunha porque comíanse todo o ano. Conservábanse en folia de carballo. O que pasa e que non había comodidade, non había luvas, nin sacos para traela, nin nada para atalas, e barro... había que atar o saco cunha xesta, a xesta se era lúva nova rompía e alá iban as castañas á lama. Era unha marabilla comer unha castaña. Enche a vida...."

"Comíamola cocida con leite, cando o había. Cando non, soas, ou con auga. E asada, cun pouco de touciño se o había. Sabes como me gustaban moito a min? Para o outro día de apañalas, collias da tixola e levavaas na cesta e iba comendo, ¡que contenta iba!. Porque a castaña ten moito calcio, e o touciño tamén, non ves que os vellos case non rompen os ósos?. Era o alimento perfecto, se non cánta debilidade se tería pasado!. Estando miña nai na cama, meu pai fixo un caldo de castañas que aínda hoxe me está sabendo! Un caldo que era feito so con aceite, fabas negras e castañas. Eso sabía a gloria!. Sabían as castañas e sabía o caldo doce".

"Comer unha castaña enche a vida."

"Antes os castiñeiros daban moitísimas. Habíao que daban casi 1.000 quilos. Todo o mundo tiña que plantar castiñeiros para os tempos vindeiros, dan fartura e ademais é unha cousa que comen todos os animais... é un tesouro!. Pero agora non temos concencia, temos moita conveniencia pero a conciencia está escasa".

"Antes coas castañas colliamos o mineral fiado, roupa... o que fora!, todo! O aceite... o que tivera o comercio. Logo levabas as castañas e ibas entrapando, pagando... e se che quedaba algo, traías. Non había outra cousa".

"Dicia o meu pai de *traballador a señorito hai un saltito, agora de señorito a traballador, costa moito suor*. Eu teño un libro de refráns e outro medio feito. Hai case 2.000: *El hambre es muy negra, pero la sed es negra y media: según es o burro es a patada...*. A min gústame aprender. Bendito sexa o que sabe e ensina, porque todo o que está sin ensinar, se non se ensina non vale para nada".

"Eu coñezo moitos actores do mundo: o Sandokán... a india Golda Meir.. non, que esa era de Israel... Moitos, eu coñezo moitos polas revistas. A min traíanme una revista e en media hora vendíamabaa".



Grupo Cuevas
 Premio da Crítica Galicia 2014
 en Cultura Gastronómica

GRUPO CUEVAS
 DESDE 1867

CUEVAS
 MARRON GLACE

CUEVAS
 HORECA | CASH

aquí

aquí

plenus
 supermercado

TOMÓVIL - CUEVAS S.A.
 Concesionario Oficial para Ourense

Frunatur

delisabor



PUBLICIDAD

Halo de saber

José Pérez Novoa

17 de maio de 1943. Gastei (Ourense)

"Toda a miña vida traballei en Cuevas. Aínda recordo a exportación de castaña fresca dende finais de outubro ata principios de decembro. Había que facer o embarque último sobre o 10 de decembro. Ian para Brasil, Venezuela, Arxentina... sobre todo para América Latina, logo xa veu Suíza, a Francia moita. Todo en fresco. Logo xa empezamos co conxelado".

"Daquelas ninguén sabía exportar, niso fomos dos primeiros en Ourense. Aquí non só exportábase castañas, aquí exportouse de todo: castañas, cereixas, allos, amorodos, mouros, viños... un montón de cousas. Todo o que pedían se exportaba. Tiñamos representantes en cada cidade: en Sao Paulo, Rio de Xaneiro, Bos Aires, Caracas... agora vaise todo por Oporto, Valencia, Barcelona... o de Brasil vaise por Oporto; por Barcelona embarcábase todo o de Xapón...".

"Cando estabamos en Mariñamansa, onde está a Ford agora, había unha máquina preciosa, metías unha cereixa, sacáballe o óso, logo collías a cereixa e non sabías por onde o sacara, como maxia. A cereixa enviábase en barrís cun produto que se chamaba anhídrido sulfuroso, para conservalas. A cereixa enviábase con óso ou sen óso, con rabo ou sen rabo, como quixera o cliente!".

"Pero o forte en Cuevas sempre foi a castaña. Antes collíanse e botábanse todas no chan. Enchiase o chan enteiro da nave e pasaba a xente toda a noite dándolle voltas para airealas, manualmente, para que non se estragasen, para que non collesen mofo. Dábanselle voltas toda a noite, millóns de quilos, coas portas todas abertas e co frío que facía. para ventilalas e que aguantasen mais".

"Para a exportación había que facer vinte papeis, un Cristo! Todos os exportadores de castañas de por aquí, de Ourense, o Barco... xuntámonos e fretabamos un barco. Un montón de castañas exportábanse dende Vigo. Había un organismo do Ministerio de Agricultura que se chamaba Soivre e que inspeccionaba toda a castaña. Abríaas, e se algunha vez encontraba algún bichiño, veña para atrás a fumigala de novo. O barco tardaría como uns quince días en chegar a destino. Comprábaa a xente de ali, non só os emigrantes, era un prato típico de nadal. O último embarque había que facelo a primeiros de decembro para que os importadores en Brasil e Sudamérica a vendesen antes de Nadal. Se a campaña viña un pouco tardía era un problema, había que traballar rápido. Había veces que estaba o barco en Vigo e aquí preparando aínda parte da

"Nos setenta non había mulleres para traballar a castaña"

mercadoría. Un camión viaxando na Cañiza, outro xa en Vigo, outro saíndo de aquí e o barco esperando... e aínda tiñan que pasar o Soivre!. Era todo contra reloxo. Daquelas era todo mais lento, sen autovía, imaxínate meter un tráiler pola estrada vella a Vigo".

"Aquí naqueles anos, no setenta e tantos, non se xuntaban mulleres. Tiñamos dous autobuses buscando mulleres, a xente estaba toda emigrada e non había mulleres para traballar. Había que ir a buscalas e logo volver levalas. Mira ti que agora sempre hai xente que se vén apuntar, pois antes nada, non se xuntaban...".



Grupo Cuevas
Premio da Crítica Galicia 2014
en Cultura Gastronómica

GRUPO CUEVAS
DESDE 1867

CUEVAS
MARRON GLACÉ

CUEVAS
HORECA | CASH

aquí
Supermercados

aquí

plenus
supermercados

TOMÓVIL - CUEVAS S.A.
Concesionario Oficial para Ourense

Frunatur

delisabor
DE CALOR

PUBLICIDAD



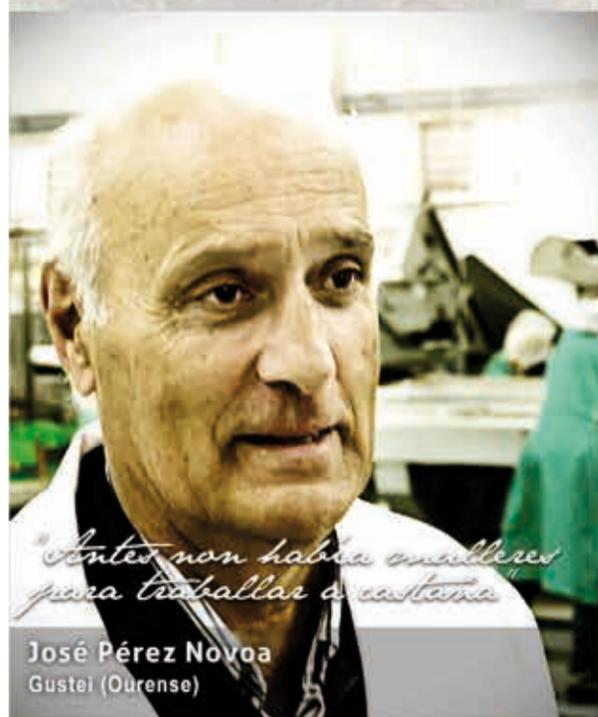
"Na castaneira é onde engordaba a xente da aldea"

Gilberto Fernández López
Lincora (Chantada)



"As castañas dan moito traballo, prefería ir rozar"

María Fernández Rodríguez
Santa Cruz de Prado (Vilar de Barrio)



"Antes non había mulleres para traballar a castaña"

José Pérez Novoa
Gustei (Ourense)

Halo de saber

Experiencia, sabedoría, paixón, coñecemento, ilusión, historia. Un patrimonio inmaterial de incalculable valor, o legado dos nosos maiores, que transmiten coa mesma naturalidade coa que o recibiron, co respecto as raíces fortes e profundas como as dos castiñeiros que tanto aman, coa grandeza que nace da humildade e a supervivencia, coa sinxeleza que dá saberse parte da natureza, cos ollos de quen mira de fronte, de quen ten alma de bosque.

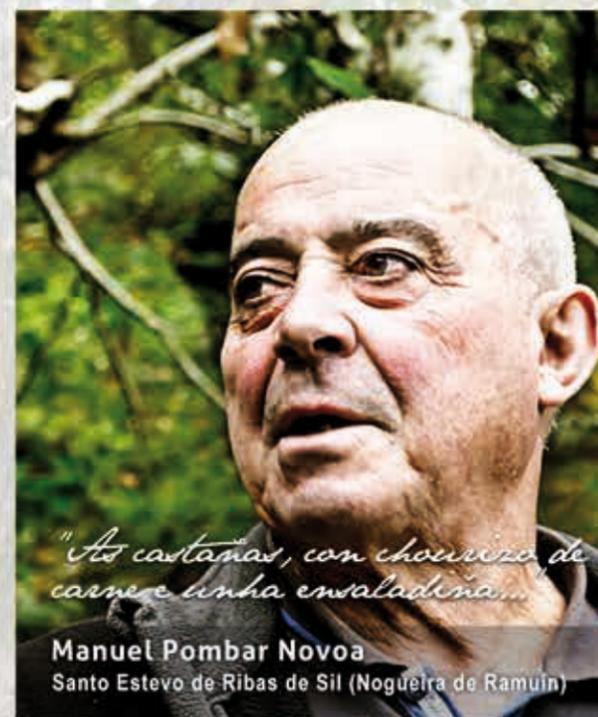
Os pratos con castañas axudan a cumprir os mellores desexos

Felices Festas



"Estou namorado dos castiñeiros"

Miguel Cibeira Basalo
Grixoa (Viana do Bolo)



"As castañas, con chourizo de carne e unha ensaladina..."

Manuel Pombar Novoa
Santo Estevo de Ribas de Sil (Nogueira de Ramuín)



"Comer unha castaña enche a vida"

Filomena Seguíñ Alonso "Holanda"
Marcellín (Riós)

GRUPO CUEVAS
DESDE 1867



Grupo Cuevas
Premio da Crítica Galicia 2014
en Cultura Gastronómica



GRUPO CUEVAS
DESDE 1867



* 0 1 3 1 1 2 1 4

Halo de saber

Naceron e medraron, xogaron, alimentáronse, traballaron, criaron os fillos e saíron adiante. A castaña foi o fío das súas vidas. A mesma castaña que aliviou os seus sufrimentos, alegrou as súas mesas ou confeitou as súas celebracións. E así moitos anos, un detrás doutro.

2015 volverá a ser bo e eles sábeno, porque todos os anos que vemos pasar son bos. Claro que aínda se poden facer mellores, se non se lles pide máis do que poden dar.

Habémolo de saber

CUEVAS
Desde 1867
MARRON GLACÉ

CUEVAS
HORECA | CASH

aquí
supermercados

aquí

plenus
supermercados

TOMÓVIL - CUEVAS S.A.
Concesionario Oficial para Ourense
Ford

Frunatur

delisabor
DE CALIDAD