

CONTOS, RELATOS E OUTRAS COUSAS DE MASIDE VELLO

A vellez non tén cura.

Non hai refrán vello que non sexa verdadeiro.

“Sabe máis o demo por vello que por demo”.

“Polo pan baila o can”, 'Marcho que teño que marchar', 'Outra vaca no millo'

Ditos e expresións galegas

"Non me desbotes no tempo da vellez; Cando miña forza acabe, non me desampares."

Salmos 71:9

"Era Moisés de idade de cento vinte anos cuando morreu; seus ollos nunca se escureceron nin perdeu forza ."

Deuteronomio 34:7

A cabeza canosa é coroa de gloria, e se encontra no camiño da xusticia.

Proverbios 16,31

Nos anciáns está a sabedoría e grandeza de días o entendemento

Job 12:12

Envellecer é como escalar unha gran montaña; mentres se sube as forzas diminúen, pero a mirada é máis libre, a vista máis ampla e serena.

Ingmar Bergman

Na xuventude aprendemos, na vellez entendemos

Marie von Ebner

Unha bela ancianidade é ordinariamente, a recompensa dunha bela vida

Pitágoras

O MEU AVÓ

Naceu no ano 1942, o 6 de xaneiro (día de reis) en Dacón, Maside. Viviu en Dacón ata hai 30 anos, que se veu vivir a Pousada cando construíu unha casa, na que vive actualmente. Ten 75 anos e eran seis irmáns, sendo el dos máis maiores; dous deles viven no estranxeiro, que foi onde el tamén emigrou con vinte e dous anos de idade. A mili fíxoa en Ceuta durante case dous anos; como era moi lonxe só puido ir dúas veces á súa casa; onde o disfrutaba en familia, pero botaba moito tempo no traxecto.

Os mozos daquela época moceaban nas festas das aldeas, ás cales ían a pé, e tamén moceaban con outras mozas doutros lugares, é dicir, que ían de localidade en localidade; cando tiñan moto, ían en moto. No ano emigrou a Alemaña, cun dos seus irmáns; alí coñeceu a miña avoa, que estaba traballando na Alemaña no mesmo hotel; ela era cociñeira e el porteiro. Algo curioso é que o meu avó casou coa miña avoa e o irmán do meu avó coa curmá da miña avoa. Casaron en Galicia, concretamente en A Cañiza. En Alemaña o meu avó traballou nun hotel e nunha fábrica de repostos de automóbiles, é en Galicia de albanel. Casou a idade de 30 anos e un par de anos despois tiveron unha filla (miña nai) e 3 anos despois un fillo. Anos (1972 e 1975).

O primeiro neto apareceu hai 14 anos. Actualmente ten 3 netos: o de 14 anos, a súa irmá de 7 anos e eu de 13 anos. O mellor que recorda daquela época da emigración é que aínda que estaba lonxe da súa casa e dos seus seres queridos, había traballo e gañaba

cartos. O peor que lle pasou foi cando o tiveron que operar dunha hernia e logo non pudo seguir traballando na construción de albanel, porque non podía coller peso.

A primeira televisión que trouxeron para a casa foi arrededor do 1981, é era en branco e negro.

As afeccións que ten son: andar, facer manualidades de todo tipo e ter animais de compañía; actualmente ten cans, gatos e galiñas, ás que alimenta todos os días. Ten unha viña, na que planta todo tipo de verduras, froitos e hortalizas as que rega e coida.

DANIEL 1º ESO

“Os meus avós”

O meus avós por parte do meu pai, chámanse Manolo e Oliva. Coñecéronse cando o meu avó emigrou a Venezuela, onde traballaba de albañil.

Alí tiveron catro fillos dos cales dous se viñeron a España cando os meus avós regresaron o país nativo do meu avó despois de estar en Venezuela 23 anos.

A miña avoa traballaba no fogar cuidando dos fillos e do gando.

Os meus avós por parte de miña nai chámanse Manuel e Mercedes, coñecéronse en Galicia. O meu avó emigrou a Alemania donde traballaba de carpinteiro mentres que miña avoa cuidaba da casa en Galicia e dos nenos. Tiveron once fillos dos cales só un emigrou a Alemania co meu avó.

Despois de 15 anos emigrado o meu avó regresou o fogar.

Ningún dos meus avós tivo que acudir á guerra.

Hoxe en día por parte do meu pai ten unha irmá en Venezuela e por parte de miña nai ten un irmau en Alemania.

Alejandro Rey

1º ESO

ANÉCDOTAS DUNHA VIDA

A miña avoa Pilar, cando era pequena tivo que se dedicar ao campo. Foille unha vida moi difícil .A súa nenez non é o que se dí preciosa, tivo que se levantar ás 6 da maña para levar o ganado ás feiras e ao vir de volta ir traballar co meu avó aos eidos que tiñan en propiedade .

Ata que un día a miña avoa... Acabou mal da espalda ... E deixouno

Unha filla afortunada

A miña avoa anos despois do problema da columna ,ela conseguiu superalo o problema . E decidiu ter unha unha filla pero ian nacer duas pero unha nacera morta enton solo naceu unha a miña nai Carmen para ela foi unha alegría porque podería coidala xa que non podía traballar polo problema da espalda.

A XUBILACIÓN

Cando se iba xubilar o meu avo Valentín morreu atropelado nun cruce de Maside a miña avoa puxose moi triste e dende aquela non volveu a querer conducir a miña avoa en coche , porque pensa que conducir e unha animalada. Cando morrera déranlle unha pensión de viudedad De poucos cartos

FRANCISCO LOIS 1º ESO

ERES A LÚA NO MAR... (UNHA MAÑA DE SETEMBRO,SÉS)

O LIBRO DOS ANTIGOS AVÓS

Érase unha vez uns avós que vivían en Maside. Cando eran xóvenes coñecéronse nunha festa a que invitaron aos dous. Cando a súa amiga María os presentou namoráronse e cando rematou a festa o avó invitou á avoa a súa casa. Entón cando chegaron a casa bicáronse e entón fixéronse mozos.

Pasou o tempo e seguían sendo mozos entón casáronse e tiveron fillos que tamén se casaron.

Os avós ían ás fincas a Verín e Garabás porque tiñan moitas fincas e casas non moi lonxanas que arranxaban e vendían. Despois de anos xa venderon todas as casas xa que non tiñan máis cousas para vender. Entón tiveron que mercar eles cousas para despois poder vender eles para conseguir diñeiro para mercar comida e cousas así.

Entón viviron moi felices porque tiñan de todo.

QUÉROVOS MOITO

CAMILA

3º DE PRIMARIA



Sara&esús

Polo ano 198... e algo Sara ía á festa a Maside polo entroido ; Xesús levaba xa moito tempo detrás de Sara, aqueles ollos, aquela fala... entón aproveitou a ocasión , Os dous eran moi amigos, cando estaba bailando Jesús díxolle a Sara: :

Xesus-¿Sara gústasme desde fai tempo , queres ser miña moza ?

Sara- A verdade é que ti tamén me gustabas desde fai tempo

Xesus-¿Entón queres ser miña moza?

Sara-¿Dubidábalo?

Entón Jesús ao escoitar iso non tardou medio segundo en bicala e así naceu o amor entre os meus avós.

E cada vez que se miran durante as festas, en cumpreanos, no nadal aínda sinten como están naquel baile, como soa aquela música e sorrín...

Fin.

NOAH 1º ESO

O PASADO

Chámome Carmen nacín o vintetres de xullo de mil novecentos cincuenta e dous en Bouzas, un pequeno pobo de Villamarín (Ourense).

De pequena tiveron unha infancia moi divertida e xogaba no campo etc. Antes o colexio era de luns a sábado e os domingos había que madrugar para ir a misa.

Tamén íamos ao San Xuan e saltabamos a fogata e faciamos os magostos e comiamos uns chourizos e, como non, castañas. Tamén contabamos refráns como: en abril águas mil... ata o corenta de maio non te quites o saio.

Unha noite mentres estabamos na lareira quecendo ao colleito, contoume que na posta de sol de San Xuan un mozo regalara a su noiva ramo de flores e a

moza o colocara ao lado da porta da súa casa tendoo alí ata o solpor da maña do día de San Pedro así as herbas lles darían boa sorte no amor, nas viaxes e nos negocios. Así foi como este mozo engaiolou a súa moza, como foron felices e superaron feitizos e meigallos, males de ollos e adversidades e se miraron durante súa vida como se fose o primeiro día en que se viron e coñeceron.

Xa máis maior caseime e emigrei a Alemaña porque aquí non había traballo. Alí traballei nunha fábrica de fíos. E fiando fiando a vida foi tecendo unha telaraña na que nos enredou a meu home e a min. Ao mellor foi porque tiña unha doenza ao mellor é que me trouxeron flores á porta unha noite de San Xoán...

O caso é que meu home, que se chama José Manuel, traballou na fábrica de Bayer. Por eso meu fillo, que se chama José Antonio, tivo que quedarse en Ourense coa súa madriña para estudar no colexio.

Trece anos despois de que nacera o meu primer fillo tiveron outro e este naceu en Alemaña e se chama Manuel igual que o pai.

Ao vir de Alemaña montamos un negocio, que é no que traballa o meu fillo máis vello.

O certo de todo é que fomos superando necesidades, tristuras, males de ollos e de saúde, e que con todo e contra todo cada día vexo a aquel home que un día me sorprendeu cunhas flores e saltamos xuntos cara unha vida que nos leva ata aquí e ata un futuro por construír mirando con orgullo o pasado.

ISAAC PÉREZ CRISPÍN

5º EDUC. PRIMARIA

GRAZAS POR EXISTIR...

85 anos son poucos...

Chámase Lola viste de amapola,

Lle encanta as olas do mar, está xeadó,

está conxelado por eso baila polo encima do mar .

Érase unha vez unha nena chamada Lola,

ola nena chea de alegría, de ilusións

dille a teu mar de fantasías

que te traia a marea, corazóns.

Ela namorouse dun rapaz como ela, pero o rapaz a despreciaba, pobre Lola.

Chorou ata que fartou,

sufriu, vagou

polo mar embravecido da súa sombra

pero a marea ao final a bicou,

namorouse de ela a auga, tocouna o sal, acriñaróna as olas...

Demasiado tempo esperando para xa todo se fora...

Demasiado tarde mar!

Non busques a Lola...

E Lola deixou de chorar polo barco, pola praia e as olas.

Lola non se namorou...

ÁNGELA MEJUTO 5º E.P.

Quérovos... (a raíz aínda se nutría da terra que a enxendrou... SÉS)

FINA E PEPE

Os meus avós chámanse Fina e Pepe e viven en Treboedo, Maside.

Teño unha foto na que están sentados, como se viñeran deo campo, de sachar e descargar o pote. Na foto miña avoa vai vestida casi toda de branco e leva pantalóns de cor marrón.

Meus avós son moi bos e me fan unha comida moi rica e os domingos ou cando hai festa e somos varios a comer fan o cocido.

Pon o lacón a desalgar en auga fría e, a poder ser, nunha zona fresca para evitar que capte malos olores. É necesario cambiar a auga cada 24 horas.

Logo hai que lavar coidadosamente toda a carne de porco (espiñazo, costela, cabeza, rabo, morros, orellas, etc.) e poñela a desalgar e hidratar tamén en auga fría, cambiando a auga ás 24 horas. Despois de todo pon a remollo os garavanzos. Pon as carnes a ferver nunha pota ou ola con auga fría, contando con desalgalas previamente se teñen salgadura. Cando rompa a ferver a auga, mete os garavanzos, que se tiveron a remollo toda a noite. Deixa cocer todo a lume lento durante dúas horas, espumando continuamente o caldo. Pasado este tempo, retira as carnes, que se manteñen quentes, e mete no caldo os chourizos, as patacas peladas e os grelos. Deixa os novos ingredientes do caldo trinta minutos máis ao lume, momento en que se comezan a sacar as fontes do cocido á mesa: as carnes quentes con caldo por un lado, e os garavanzos noutra fonte, cos grelos e as patacas.

Sempre dí que é moi importante facer sempre do mesmo xeito. Temos que ter os grelos e as patacas sempre quentes.

Como fai moito, sempre quedan sobras co que se fai o caldo ou sopas e tamén se aproveita para facer tortilla de cocido.

Quéroos moito e sempre me compran todo o que lle pido e ademáis temos un can bonito e precioso.

JOEL CALVO

2º ED. PRIMARIA

O MEU AVÓ



O meu avó materno, Alfonso Cerviño Fernández, ten 69 anos e este ano fai 70. Naceu o 11 de Novembro de 1.947 e ten un irmán maior, Luis Cerviño Fernández. Casou con Pilar Lastra Nóvoa, a miña avoa materna, o 21 de Novembro de 1.970, e tivo tres fillos: Alfonso Cerviño Lastra, o meu tío; Pilar

María Cerviño Lastra, miña nai; e Catuxa Cerviño Lastra, a miña tía e madriña. Os seus pais chámanse Luis Cerviño e Dolores Fernández.

Unha receita típica galega que lle gusta preparar son as filloas de leite, nas que necesitamos:

-500 ml de leite

-3 ovos

-200 gr de fariña

-1 cucharada de azucre

-1 cucharada de anís doce (opcional)

-Unha pizca de sal

-Un trozo de touciño ibérico (sen salar), manteiga ou margarina (sen sal) ou aceite

Poñemos tódolos ingredientes na xerra da batidora e mezclamos ben. Gardamos a masa no frigorífico durante uns 30 minutos.

Unha vez que a masa estivera os 30 minutos no frigorífico, imos a preparar as filloas. Se tedes filloeiras, mellor, pero se non, podedes usar una sartén plana antiadherente. Untamos a base cun trozo de touciño ibérico (sen salar), manteiga ou margarina (sen sal) ou un papel con aceite. Cando xa esté quente, vertemos un cucharón de masa e movemos a sartén para que se estenda por ela. Cando os bordes comecen a dorarse e xa haia burbullas, co dedo ou cunha espátula, dásele a volta, deixamos que se faga polo outro lado e lista para comer.

A primeira filloa case sempre sae mal, así que non vos preocupedes que con un pouco de maña, vanvos saír todas ben. Conforme vaian cociñándose as filloas as apilades una sobre outra nun prato, e a partir de alí podedes botarlle o que querades: azucre, canela, mel, crema de chocolate, marmelada...



FIN



AVELINO E SINDA

Meu avó chámase Avelino e miña avoa chámase Sinda.

Están moito connigo e ademáis explícanme o que non sei e se poñen connigo a facer os deberes. E sempre me dan nocilla na merenda e me fan moitas comidas e me fan biscoito e escribiúme a receita:

Separa as claras das xemas dos ovos. E reserva as xemas, que as usa máis adiante. Bate as claras ata que quedan a punto de neve, engade o azucre e bate un pouquiño máis ata que o azucre se mezcla por completo. Agora a masa terá un aspecto similar ao merengue, Mestura a masa coas xemas e a masa colle a cor característica do biscoito, Mestura a fariña co fermento e, para que a masa non perda a súa textura, pasa a mestura coa axuda dun coador (ou dun tamizador), Bate e engade o aceite de xirasol e bate de novo. Colle un molde e lle bota manteiga. Mentres prepara o molde, acende o forno 10 minutos antes. Logo a masa ten que estar no forno durante 25 minutos a 180 graos centígrados. Mira que medre e así que ten cor marrón (porque ao levar fermento, non se pode abrir o forno antes de que remate de subir, pois o cambio de temperatura impediríalle medrar de todo), pínchao cun escarvadamente, se sae seco, é que o biscoito xa está, se sae con gromos ou restos de masa, haberá que deixalo un poquechiño máis.

Miña avoa e máis eu xogamos moito e sempre me fan uns callos moi ricos. Ponemos lo garbanzos a remojo y la uña de cerdo (normalmente está curada en sal, si fuera fresca no es necesario).

Seica temos que deixar os garbanzos a remollo e a uña de porco, para que perda o sal, logo temos que limpar o vientre e lavámolo varias veces e o deixamos en remollo e botamos un chisco de vinagre , despois a perna de terneira limpámola ben para que non leve pelos e a metemos en auga para que quede ben limpa.

Logo ao día seguinte aclaramos ben os callos e picamos en anacos os vientre e poñemos a ferver as carnes con auga abundante e unha vez que ferve retiramos a auga e poñemos outra vez auga a ferver e así ao final engadimos os garbanzos e a cebola enteira e media cabez de allos para engadir ao final o laurel e o touciño.

Nunha das fotos que teño con eles ela leva unha falda de cuadros e meu avó un xersei na Viriña e os quero moito.

Meus avós viven

YERAY

2º ED. PRIMARIA

DOLORES E XOSÉ

Os meus avós chámanse María Dolores e Xosé e viven en Listanco.

Teño unha foto que me gusta moito porque meus avós para mn son unha algría e uha felicidade e un regalo. Ademáis miña avoa e máis eu rimonos moito cociñando coo cando facemos a paella. Divirtímonos moito. E cando ten tempo faime a miña comida favorita:macarróns.

Quéroos moito e pásoo moi ben con eles

2º ED. PRIMARIA

SEVERINO E HORTENSIA

Os meus avós chámanse Severino e Hortensia e viven en Constanza, Maside.

Son moi bos comigo e moi importantes. Axúdolle aos meus avós e vou con eles aá misa algunhas veces.

Meu avó usa gafas.

Quérolles moito

ANXO XOSÉ 2º ED. PRIMARIA

A MIÑA AVOA

A miña avoa chámase Luisa e vive en Barbadás.

Quéroa moito e vai moi guapa cando leva unha camisa cunha chaqueta e cun pantalón de festa.

Agradézolle moito que me leve ás festas e cómprame moitas cousas, nesa festa comproume un avión, de xoguete.

ÍKER GONZÁLEZ

2º ED. PRIMARIA

MEUS AVÓS

Os meus avós chámanse Pepe e Mercedes e viven en Sampaio.

Miña avoa ás veces lévame á parada do autobús para ir ao colexio.

Case todos os fins de semana vou visitalos e comemos con eles. Tamén lles axudo aos dous e eles me coidan cando estou enfermo.

Quéroos moitísimo.

ÁLEX

2º ED. PRIMARIA

A MIÑA AVOA

Miña avoa chámase Eusebia e eu chámome Ismael. Miña avoa vive en Lalín.

Miña avoa vai vestida algunhas veces de chaqueta gris con raias negras e está moi guapa e faime unhas comidas moi ricas.

Meus avós para min son moi divertidos e a miña avoa xoga sempre comigo e dame moitos bicos.

Quérote moito avoa.

ISMAEL

2º ED. PRIMARIA

“OPÁ” E “OMÁ”

Meu avó chámase “opá” e miña avoa “omá”. Viven en Alemaña e na foto están vestidos con falda branca e a avoa ademáis con camiseta azul e están nuha igrexa á que van. Cando os vexo xogan moito connosco, meu irmán e máis eu, ao pilla pilla e co avó ao escondite e cando nos entra a fame para cear fainos espaguetti, e mentres nós imos coa cesta a buscar mazás do xardín e coller verduras.

2º ED. PRIMARIA

LUIS E MARÍA

Meus avós chámanse Luis e María e meu avó morreu de cancro o día 22 de outubro de dous mil dezaseis, tiña sesenta e oito anos, o boto moito de menos.

Os outros avós chámanse Manuel e Antonia e teñen dous cans Moncho e Cuqui e teñen unha horta na que plantan tomates e cebolas, patacas e algúns guisantes.

Quérovos moitísimo

ÓSCAR

2º ED. PRIMARIA

MEUS AVÓS DE DACÓN

Meus avós chámanse Manolo e Sira e viven en Dacón, Maside.

Teño unha foto na que meus avós están sorrindo.

Fan xantar, pasan o ferro á roupa, fregan os pratos e o chan.

Os avós son para min un agasallo e miña avoa fai doces e meu avó traballade cociñeiro por iso na casa dos meus avós cómese moi ben.

ANXO LOSADA

2º ED. PRIMARIA

UNHA VIAXE AO PASADO

Fai moito tempo cando os nosos avós eran xóvenes o meu avó e miña avoa fóronse a Venezuela nun barco por separado e fixéronse mozos alí. Os dous tiveron que marchar a Venezuela por culpa do traballo, aquí non había. Alí naceu un tío meu, José.

Os avós algunhas veces tiñan que saír do piso porque había terremotos.

Miña nai aínda atopou os papeis nos que aparecían os permisos para viaxar e no cas dda miña avoa o tivo que pdir seu pai por escrito para poder viaxar e tamén lle tivo que pedir permiso para casar a seu pai.

Alí tiñan que traballar moito e estiveron alí sobre uns doce anos.

Para regresar a España pasaron moito tempo no barco e voltaron nun cruceiro xigante sobre o ano 1965. O cruceiro tiña cine, tendas, restaurantes e piscinativo que ser moi divertido-.

Agora meus avós teñen unha horta con viñas, patacas, árbores frutais, tomates, kiwis, etc... E camiños de baldosas para camiñar por elas.

QUÉROVOS MOITO

3º EDUCACIÓN PRIMARIA

MEUS AVÓS SON OS MELLORES

Meu avó e moi bo comigo. Sempre me axuda e cando me din algo o fago, como ir pola nosa leña. Son moi bos e as miñas avos tamén se coñeceron en Arzúa nun sitio onde había vacas, tractores, palla, pavos e moitos animais.

Os meus outros avós se coñeceron en Madrid no estadio Santiago Bernabeu e se foron a Mundín Maside, e se deron un bico e casaron e logo foron os dous moi felices

Sodes os mellores

3º EDUCACIÓN PRIMARIA

AGRIPINA

A miña avoa chamada Agripina, (inda q todo o mundo chamalle Julia) tivo que emigrar a Alemaña, xa que aquí en Galicia non había traballo para ela. En Alemaña encontrou un traballo de limpiadora dun Hospital, alí no traballo coñeceu a varias personas e aínda agora sigueas recordando. Ademais, coñeceu a unha persoa moi importante para sua vida, coñeceu a seu futuro marido, tiveron un fillo que sería meu pai.

Despois de ter a meu pai, divorciáronse, e miña avoa levou a meu pai a “súa terra” (a Galicia- Anllo Pequeño) alí estaba miña bisavoa que iría coidar a meu pai ata que miña avoa voltase. Miña avoa seguiu limpando o hospital, mentres que miña bisavoa criaba a meu pai (que en paz descanse) e miña avoa soamente podía ir nas navidades (so en fin de ano) e algunhas navidades non podía.

Meu pai púñase moi contento xa que non podía ver a sua nai como e debido. Miña avoa a partir dunha temporada cando meu pai era pequeno decidiu levalo para Alemaña mentres que miña bisavoa estaba con meú bisavó q lle chamabamos abuelo Benino (na miña familia aos avós e aos bisavós sempre lle chamamos avós e polo seu nome) e alí meu pai criouse uns anos con ela e despois veu para súa terra outra vez.

Miña avoa estubo case toda a súa vida alí, agora xa fai que se xubilou e agora súa vida e así: Vive en Anllo pequeno, fai un ano que a operaron e o verán pasado miña familia tívose que mudar ao pobo xa que miña avoa non se podía valer por si mesma, e tiñamos medo de que fora caer. Estivo todo un ano na cama sen moverse en cambio, agora vai regar, plantar e fai vida.

Xa leva catro operacións e creo que esta vai ser a última.

Andrea Fennan Teira 1º ESO

MARÍA

Chámome María. Non fun a escola porque tiven que traballar no campo e por iso non fun a escola .

Agora non sei escribir moi ben pero deféndome. Teño 3 fillos agora quedei viuva

Cando eramos pequenos so tiñamos unha casa moi pequena ahí viviamos miña nai, meu pai, miña avóa e meu avó.

Meus irmáns teñen entre 80 e 85 anos, eu crecín como filla única por eso tiven que traballar no campo en vez de ir á escola.

Meu marido que agora descanse en paz, traballou no estranxeiro para sacar a nosa familia para adiante. Pero aun así una filla non saiu cara diante.

Cando era un festa para celebrar coa familia sentabamos ao redor do lume e cantabamos antigas ...

Unha delas era: A saia da Carolina ten un lagarto pintado cando a carolina baila o lagarto dalle ao rabo bailaches Carolina bailei si señor dime con quen bailei co meu amor.

Ademáis nos xuntabamos toda a familia e miña nai facía comidas como o cocido : Carne de porco e de tenreira criados en terras galegas, ovos de pitas ceibes, pan raiado, sal, allo e fariña. Amásase, fanse bolas e frítense. Salsa: Tomate en conserva da horta, pementos e zenorias da horta que temos en xaneiro no conxelador, cebolas da colleita que temos na adegas...loureiro, tomillo, pementa eso ao gusto, cando está a salsa a medio facer bótaselle as albóndigas que acaben de pasarse. Os cachelos son das leiras das aldeas, ben cocidiñas serven de guarnición. Se preferimos puré cocémolas moito, escorrémolas e botámoslle mantequilla de millo e esmagámolas cun cuberto, logo unhas gotas de leite sen lactosa para aqueles alérxicos e pasámoslle algo a batidora para que quede máis fino.As cociñas de leña, tamén chamadas económicas son un elemento necesario para miles de persoas nas aldeas, que se manteñen ao seu carón o longo dos días curtos, frios e chuviosos. Son as substituas das Lareiras Galegas, foron implantadas maiormente fai uns cincuenta anos. Hoxe en día avanzaron moito. As planchas algunhas téñenas de vitrocerámica. O importante e que aínda que non sexan para cociñar xa que as hai calefactoras serven igualmente para manter quentes as comidas. Non esquecer o viño feito na aldea que podemos dicir un bó viño español e o pan artesán.

E tamén algún postre como este: o marmelo. Din que 1.5 Kilos de azúcre por kilo de membrillo pero outrora ao mellor había un kilo para cada tres de membrillo. Tes que facer esto, xa que hai moita xente que non lle cuaxa e quédalle coma marmelada:

“Logo de recolle-los marmelos ben maduriños limpámoslos cun trapiño seco, e picámoslos en cachiños botándoos nunha pota seca. De seguido engandímoslle o azúcre removémolo e deixámolo tapado ata a mañá seguinte. Ao nos erguer poñémola pota ao lume e deixamos que se coza o máximo posible sen que se nos peque; cando está case desfeito e comprobamos que logo de batido non se nos cae do pao é que xa vale. Enchemos uns cacharros pequeneiros e deixámolo enfriar”.

LUCÍA

5º ED. PRIMARIA

SEMPRE COMIGO

Chámome Cora,e teño tres ávos . O meu avo Ángel faleceu con 81 anos o día 21 de novembro de 2016 era moito para min e queriao como se fose o meu pai.Tanto para min coma para miña familia era moi importante e sei que el queríame moito.

Os meus avós maternos veñen de Venezuela ao igual ca miña nai. O meu avó que se chama Leo vive comigo e ten 85 anos parécenos que está empezando a ter alzheimer,agora non podo disfrutalo tanto porque a maioría das cousas non se lle acordan aínda así quéroo moitísimo.

A miña avoa que chámase Adiela ten 72 anos e vive en Ourense. As súas cousas preferidas son levarme á piscina en verán e bailar. Aínda que é un pouco baixa,ela é cariñosa e estupenda e sobre todo amable.

Os meus pais dinme que parézome moito a ela e quéroa moitísimo.

E a miña avoa paterna ten 71 anos e vive en Ventosela (Ribadavia) por min fai un montón de cousas. En verán sempre que me porto ben, cómprame un xeadó. É moi cariñosa e amable.

Acórdame que me facía una receita que a min encantábame que era o bizcocho casero cando vou pola súa casa e vou merendar entón colle un sobre de levadura de Royal , 3 ovos, un iogur natural de 125 g , 3 medidas de iogur de azúcar , unha medida de yogur de aceite de oliva . Raiadura de 1/2 limón e tes que ir quentando o el horno a 180º C.

Logo tes que ir metendo nunha tina todos os ingredientes usando un vasiño de iogurt. Colle unha variña e vai batendo ata que quede todo xuntiño sen grumos e logo vas metendo a masa nun molde untado con manteiga

Logo imos botando a masa nunha fonte a masa para logo meter no forno.

Así que pasa cuarenta minutos hai que meter un palillo para mirar a ver se está ben feito ou temos que esperar.

SEMPRE ESTARÉDES

NO FONDO

DO MEU CORAZÓN.

CORA

4º ED. PRIMARIA

Contos e....

(E que importa meu ben que morramos e deixamos semente de vencer, Sés)

UNHA FESTA ESCURA

Había unha vez unha señora chamada Mari Carmen que sempre andaba cantando pola aldea adiante .

Empezou a cantar porque pasaba as tardes no coro da igrexa e as mañás na artesa facendo o fermento para o pan dos seus fillos.

Sempre vestía cunha saia e blusa e cun broche que lle regalara a súa nai antes de morrer.

O día da festa do seu pobo fixeron unha comida familiar. Despois do postre Marí Carmen e a súa neta, María Xosé querían cantar. Pero ela atragouse e perdeu a voz e pouco a pouco foi perdendo a vida.

María Xosé, seguiu a tradición da súa avoa, e empezou a cantar no coro da igrexa, ata que chegou a facerse famosa. Por esa razón sempre que vai de xira fora de España, di que herdou a súa forma de cantar da avoa.

Ela un día recordou a súa avoa e púxose moi triste, porque aquela noite soñou con auga escura

Entón empezou a escribir poemas sobre a avoa.

Algúns dos poemas que inventou foi:

Adeus feitugueiras nenas,

adeus, miña nai querida

adeus luz da miña vida,

para sempre quizais adeus.

E ti naiciña querida.

Cando saibas,se por sorte.

Me levou para sempre a morte.

Corre,corre,sen parar.

Máis tarde os seus poemas saíron a luz ,e poesías saíron a luz e fixose famosa. Saíu en todos os xornais e ata na televisión.

A CAZA DA MORTE

Cada noite laiándose da súa soidade, acompañado por ninguén, berrando consigo mesmo, coa lúa como compañeira, que ata ás veces prefería cubrirse co manto das nubes para non alumear a escuridade, para tapar súa tristura, para acentuar súa soidade...

Fai moito tempo nun bosque da comarca de Maside, saíu de batida meu avó, el e moitos vecinos en busca da besta que ameazaba e amedrentaba á contorna. Cada lúa chea dende facía uns cinco anos aparecían nos eidos as ovellas mortas, restos de animais desparellados e esparcidos polas fincas, polos camiños, ata tal punto que cada noites os veciños pechaban portas, fiestras, contras por mor da criatura que andaba solta polo lugar.

Miña avoa quedo una casa facendo a comida cun coitelo na man mentres esperaba polo seu marido, pelaba patacas, como quen desfía unha prenda e desgrana o millo en espera dunha volta que se fai eterna. Así colleu o cabrito, aderezouno con aceite e sal. Cortoulle a pa emeteuno no forno de leña durante 40 ou 45 minutos. Despois, púxolle o viño deitándoo no forno media hora máis para que acabara de coller ese sabor que tanto lle gusta a meu avó, ese cheiro que inundaba media aldea, cheira que alimenta. Para rematar colleu unha tixola as patacas e o pemento vermello e fritiunas.

De súpeto sentiuse un disparo que resoou en toda a Bisbarra, os cans sentíanse ladrar polos montes. Ao cabo dunhas dúas horas meu avó voltou á casa e recibiu o abrazo cariñoso de miña avoa (cada vez que saía de caza tiña a sensación de ser o último aloumiño, a última mirada, non sei por que non queda en casa tranquilo. Sempre acababa sorrindo: é o seu).

Á tardiña voltou saír coa súa escopeta ao lombo, sobre o hombro, adentrouse nas carballeiras amigas, coñecidas e tranquilas que sempre o acollían como a un deles. Sentiu unas pegadas, ollou uns pasos, viu a carreira dalgo escuro, negro case que fuxía cara a espesura da vexetación. De pronto o silencio. De pronto un disparo. Só un berro, un laio lastimeiro... só unhas pingas de cor bermello...

Ao voltar a casa un silencio extraño envolvía toda a aldea, o sol ocultábase tras o castro, e as casas voltaron ser siluetas que se mergullan dentro do sono e a vexetación de piñeiros e carballos.

- Non entres Xosé, lle dixo un amigo da infancia.
- Que pasou?, preguntou inqueda Xosé.
- Non sei como pudo pasar.
- Entrou na casa e atopou todo arrasado, todo era unha estrutura informe de cousas amontoadas e desvencixada, e no centro, inerte, ela, seu amor, María...

Desvaneceuse, quedo sen sentido...

Cada noite, cada lúa chea Xosé saía ao monte en busca desa besta que lle arrancou o corazón e alento.

Disparou, dúas, tres, cinco veces ata que apareceu no chan, esparciu o líquido bermello polas follas como se fose viño que sae desordenado dunha botella quebrada.

O pelaxe mudou, apareceu el...

- Dende cando? Preguntou meu avó.
- Fai quince anos recibín a maldición de parte dunha meiga que me condenou a vagar cada lúa chea por estes bosques...

Sintoo...xúroche.... Aliménteime de ovellas, coellos ata esquíos... máis...

- Dime quen cho fixo antes de morrer e fareillo pagar.
- Sintoo... grazas... agora descansarei tranquilo.... Amigo.

O galo espertou toda a aldea.

- Carlos o xantar xa está feito!!!
- Vou avoa.
- Xosé, deixa eso que estás a facer e ven xantar connosco!!!. Xa continuarás logo que hoxe tendes que saír de batida a ver se por fin traedes o xabarín ou o que sexa que estraga nosos eidos, galiñas e todo o que pilla... Nai que pariu ao bicho ese.

Saíron todos os da aldea e mesturáronse entre as carballeiras siseantes polo aire que arroulaba as follas do bosque...

A HISTORIA DE VENERA

CANDO SAIU DE CASA ESTABA A PIQUES DE SAÍR O SOL. DIRIXIUSE CARA O GALIÑEIRO A RECOLLER OS OVOS PARA FACER O DESAIUNO, ESAS CHULAS E AQUELAS TOSTADAS MOLLADAS EN LEITE QUE TAN BEN LLE SAÍAN E LLES GUSTABA TANTO NA CASA...SÍ CHUPABAN OS DEDOS DE LEDICIA...

Érase unha vez unha señora chamada Venera , esa señora vivía nun pobo pequeno, alonxado da cidade , NA COMARCA DE BERGANTIÑOS, ONDE A CHOIVA PEGA FORTE NO INVERNO E PARECE ESTAR EN LOITA CONTINUA COAS ÁRBORES E BATE NOS CRISTAIS EN COMBATE DESAFIANTE QUE QUIXERA TRASPASAR O FOGAR, ese pobo estaba en Galicia.

VENERA pasaba a noite no Arteixo facendo o pan e cantando mentres o pobo danzaba ao redor dela. Un día ia facer o pan e observou que o pobo xa non danzaba, algo pasaba, deuse conta de que a colleita saíra mal.

Venera púxose a cantar mentres facía o pan, PAN DE MILLO QUE TRAÍAN DOS EIDOS DA COMARCA, ESE PAN FEITO DE FARIÑA, AMASADO CON AUGA E CARIÑO, PAN QUE ARRECENDE A FRESCO COMO CANDO LAVAS AS SABAS, COMO CANDO A FLOR DA MAÑÁ ESPERTA COAS GOTAS DO ROCÍO. pero o pobo seguía sen danzar. De súpeto apareceu a súa neta María Xosé Silbar. A avoa colleuna en brazos e empezou a cantarlle a canción e a nena seguiuna , de repente veu a familia toda preocupada e dixéronlle a avoa que comezara a guerra.

A neta preguntolle: avoa que eso que ule tan ben?

- É pan de broa
 - Pan de que?
- Pan de broa, mira: Bota-se fariña de maiz e de centeo en proporción 3 a 1, misturan-se coa levedura e todo iso amasa-se (na maseira), engadimos sal e deixamos levedar.
 - Unha vez levedada a masa (pasadas unhas horas) e quente o forno (a ser posíbel de leña), pomos as pezas de pan dentro para a sua coción.
 - Despois de 1 hora ou 1,30 horas abrimos o forno e quitamos o pan coa paneira...
 - Xa me darás a probar un chisco...

- Sí, queres que lle meta un pouco de chourizo no medio e cómelo medio quente?, díxolle sorrindo
- Si, avoa- respostou ela cos seus ollos vivos e seu sorriso que enchía todo o día de luz.

Foron ao porto correndo pero a nena quería quedarse. Chegaron ao porto, Venera mais a nena foron en barco Á HABANA, COMO AS ÁNIMAS DA SANTA COMPAÑA QUE VAN EN CORTEXO FÚNEBRE VAGANDO NON SE SABE CARA A ONDE ATA QUE ATOPAN A ALGUÉN A QUEN CEDERLLE O TESTIGO. mentres os pais da nena foron a México . Na viaxe a nena recordou unha lenda que lle contara o seu pai ,a lenda conta Dun labrego QUE un día foi POR leña e encontrou un mouro o mouro díxolles que se todos os días traía un pouco de leite daríalle unha moeda de ouro coa condición de que o home non dixera nada ,o home foise facendo rico. pero un día a muller preguntoulle cousas e o home contoullo non recibiu nin unha moeda mais. Xuntáronse en grupos de galegos que tamén emigraran , alí encontraron un traballo . Cando rematou a guerra volveron todos a Galicia alí romperon uns vasos sin querer e pedíronlle a deus que os perdoara.

ÓSCAR,

6º ED. PRIMARIA

CANTO AQUÍ CANTO NA HABANA

Ola son Lucas e vou contar vos una historia que lles pasou ós meus avós. O meu avó Luis tiña o pelo de cor castaña, como a terra despois da chuvia, tamén os ollos de cor marrón e miña avoa Pepita tiña o pelo de cor loiro e os ollos marróns.

Tivéronse que ir a Cuba pola posguerra da Guerra Civil española, por mor das represións e por odios e envexas personais, ademáis eran tempos de fame.

A miña avoa ``tiña unha pena moi fronda crabada denrto da aialma`` cada vez que ía ao campo e observaba as labregas cubanas, güajiras, lembrábase das que deixaran na súa terra, María, Elena, Luisa e tantas outras coas que falaba e agora se preguntaba que sería delas.

Os cubanos porque eran españois, galegos, os trataban coma inimigos, sen corazón, como aquel que vai tomar algo que non é seu e o fai ás agochadas. Así foi durante un tempo...

Os días pasaban infinitos, lentos, pesados, sen poder falar moito nin facer amigos, soamente adicados a traballar.

Un día cando ela estaba na cociña cociñando un cubano preguntoulle :

-Que estás a facer?

-Unha comida tradicional do meu pobo.

-Déixame probar!

-Cunha condición

-Cal?

-Tes que tratarme como unha persoa normal aínda que sexa galega estranxeira, teño unha fala, un corazón, un sentimento que se asemella a túa tristura cando botas de menos túa casa, nós dicimos morriña. Nós igual que vos temos cantos de festas, de traballos de campo, de difuntos, así que coído que non somos tan diferentes...

Entón comenzou a contar historias de colleitas, matanzas, historias dunha guerra que levaba a xente de paseo, un paseo eterno sen retorno, relatos de fame e de risas, de choros e de palabras que restan na memoria dalguén que non as pronunciará endexamáis... ao rematar díxolle:

- Que me dís?
- A verdade é que tes razón, no fondo non somos tan diferentes, ao fin ti estás aquí non por vontade propia... acepto.

-Son uns callos da miña terra.Toma.

-Que ricos! Como se fan?

- Mira: En primeiro lugar, preparar a masa da empanada. Poñer a fariña de millo nun recipiente e engadirlle un litro de auga morna. Unir con tranquilidade e, cando estea ligada, incorporar a fariña de centeo e deixar repousar. Para facer a base do recheo, rústrense nunha tixola as cebolas cortadas en medias lúas, co pemento e o perexil. Cando a cebola súa, engadirlle un pouco de pemento moído. Abrir os berberechos cun golpe de vapor e comezar a montar a empanada, colocando unha base de masa en anacos pequenos estendidos e unidos coa axuda dun coitelo. Facer sobre este fondo outro de recheo e colocar enriba desta última capa os berberechos, previamente baleirados da cuncha. Volver colocar a masa estirada en pequenos parches por riba dos berberechos e meter ao forno xa quente a lume medio-alto durante unha hora. Deixar que amore antes de empezar a comer. Esta empanada pódese facer con diferentes recheos, pero co que, se cadra, mellor se complementa é co

recheo de bacallau con pasas. Para elaboralo, só hai que esmigallar o bacallau desalgado e engadirlle un rustrido de cebola cunha manchea de pasas.

Ó día seguinte xa que a avoa os había invitado o señor de antes tamén a invitou.

Como era típico de Cuba sentáronse ó redor da lareira.

A miña avoa contoulles unha lenda, esta dicía :

Esta dicía que, hai moito tempo, o día de San Isidro, cando un labrego que tamén se chamaba así foi arar unha terra cos seus bois . O eido era, é, coñecido por “LAXA DOS MOUROS”.

Cando o campesiño se atopaba arando, oíu as campás que tocaban á misa e deixou os animais co arado , indo á celebración da eucaristía. Os bois, ó decatáronse de que se encontraban sós , botaron a correr arrastrando o arado: na carreira, este topou cunha pedra á que lle deu a volta, resultando se unha pía . Debaixo desta , había moedas de ouro que, segundo algunhas voces, proviña dos mouros.

Ó non estar en seguros da orixe das moedas, esta lenda é coñecida ou chamada de dous xeitos :

-“ A PÍA DO MOURO”, “A PÍA DO OURO” esto dicíase pola aldea e chegou ata nós por medio dunha canción “Canto aquí canto na Habana”.

EVA

6º E. P.

AS BRUXAS DO MATO

As bruxas do Mato historia que recolle a aldea de Rañestres onde habitaban estas mulleres as cales se lles chamaba polas ritas do mato, eran o centro de atención pola particularidade de que estas señoras practicaban rituais algo atrasados para os tempos nos que habitaban as ritas. A xente apenas se relacionaba con estas señoras, non polas súas tradicións antigas e tebrosas se non por que elas eran un pouco urañas o que dificultaba a amizade cos seus veciños .

As Ritas do mato eran señoras con poucos ingresos económicos mais ben nulos, enton provocaba que estas señoras saíran da súa casa e pediran limosna aos seus veciños , isto non é o raro se non fose que estas señoras agradecían este xesto facendo cruces na parte exterior das súas paredes e colgar monecas tanto de plástico como de pano, os veciños estaban aterrados xa que nos rituales que facían escoitábanse escalofriantes berros .

A prensa da zona veía nas señoras un apetitoso caso ao que sacarlle proveito , de este modo a prensa fixo a repotaxe con entrevistas tanto a veciños como as persoas máis importantes como alcaldes e concelleiros do concello de Maside a o cal pertencía a aldea de Rañestres .

A error que cometeron os da prensa ourensana foi dar o nome do lugar onde habitaban as señoras que enseguida foron. **"Cando era nena divertíame moito. Pero despois non quixen mozos, nunca quixen mozos. Hai moitas mulleres que deixan aos seus fillos e maridos e vanse por ahí. Nos sómos moi diferentes. A nós chámannos meigas porque temos cruces na nosa casa, e aquí tamén hai moitas. Esta casa (por el asilo de Carballiño), é moi grande, a xente vai e ben, ten todas as comodidades e estase ben nela, pero a nós chéganos con unha habitación, unha cociña e as ovellas, non necesitamos nada máis. Comodidades? Eso todo é bo para quen pode. Nós vivimos como podemos, non como queremos. Claro que se cadra vive tan ben o que ten pouco como o que ten moito, porque é millor ter pouco e sábelo disfrutar. Se fomos felices? Nin xiquera nos acorda".**

EMILIO BOTANA

3º ESO

A Lenda De Salamonde

En Quintás de Salamonde había unha señora con moitas verrugas na cara, tantas que a xente que pasaba a seu carón fuxía despavorida. Tiña unha amiga, unha señora maior, moi sabia, que se paraba con ela a falar dos días, das noites, do que pasou e do que estaba por vir.

- Tes que saír máis- lle dicía con cariño-, se a xente te mira mal, se se asusta devólvelle un sorriso... se fuxe, téndelle a man, fai o ben e non mires a quen, que quen quere ben ensancha o corazón e o que ama entrénase para querer mellor.
- Xa, pero é difícil- dixo Josefa- ademáis entristéceme moito que a xente me teña medo e me mire con cara de: alí ven o becho...

Súa amiga, Venera, lle propuxoentón unha idea:

- Por qué non vas ao San Benitiño? Eche moi avogoso das verrugas, non sei se será certo, pero cando dís que hai tanta xente que vai e ao pouco chega curada é que algo pode haber... e por probar non se perde nada...
- A cal?- Respostou Xosefa.

- S. Benito de Cova do lobo, o do Maraño, o do Rabiño... haiche moitos espallados por aquí cerca.

Xosefa que estaba farta de ter tantas verrugas e que ao saír a fora a xente riase dela , quedou a pensar... ao mellor non era tan mala idea o de lle ir pedir ao santo que mirase por ela.

Venera, moi triste chegou á casa, cos ollos cansos e pensativa.

- Que che acontece avoa que tes os ollos chorosos?
- Ai filliña, quere moito á xente e respecta a todo o mundo, aínda aqueles que non che queren ben, aínda que tente aollarte, se non podes facerlles ben non os amoles.
- Por que me dís iso avoa
- Mira, hai unha muller no pobo, miña amiga a que todo o mundo escapa por mor de seu aspecto.

Sés a súa neta compúxolle unha canción que dicía que non hai que mirar a ninguén polo seu aspecto, algo así como que non sei cobrar cando estimo nin dou se non quero dar, e alguna outra cantiga sobre o rebelarse ante as inxustizas e deixar sementes de vencer.

Mentres cantaruxaba súa avoa Venera, colleu unas castañas, foinas pelando mansamente, a modiño, con dozura... mirando a súa neta, SÉS, cantaba eso de “Eu quería casare, miña nai non teño roupa...” (Menuda sorna tiña a avoa)

- Avoa como fas ese flan?
- Mira netiña: Primeiro facemos o caramelo caseiro e botámolo no molde. Despois, cocemos as castañas cun bo chorro de anís e sal ata que estean brandiñas e batémolas coa batedora xunto co leite ata ter unha crema suave, espesa e mooi saborosa!!!, en terceiro lugar, engadimos os ovos batidos e o azucre e mesturamos todo ben e botamos esta mestura enriba do caramelo e enforamos ao baño maría (con auga na bandexa do forno) que ten que estar quentiño, por eso fun por leña, durante uns 30-40 minutos ou ata que un escarvantes cravado no centro saia limpo. E listo!

A Venera encantáballe facer flan de castañas polos días especiais. Na árbore que Venera estaba recollendo as castañas había un papel que dicía: na cima do monte recita verrugas teño verrugas vendo e volvo para a casa correndo.

E así foi como Venera foi xunto Xosefa e lle deu o papel que atopara na cima do monte.

Xosefa fixo o que dicía no papel e a o acabar de facer o flan de castañas que tanto desexaba mirouse ao espello e xa non tiña ningunha verruga .

BORJA, YAGO E JACOBO

6º EDUCACIÓN PRIMARIA

ENTREVISTAS E BIOGRAFÍAS...

OS ANOS E A VIDA... DANDO VIDA

Julia, é una señora maior con alma de nena. So foi a escola dous meses e apenas sabe escribir e ler o seu nome. Esta muller empezou a traballar aos 8 anos de idade, case sen infancia, case sen vida, sen amigos e sen xoguetes .

Que vida é esa para una nena de oito anos?

Poderíase dicir que a súa familia era desafortunada pero eran humildes e sí é certo que se querían moito. Daba igual a estación, a época do ano... a fame sempre esparaba na porta . A comida que máis facían era o caldo galego porque cunha pota chegaba para toda a semana. Para facelo hai que poñer ao lume un pote con auga, os feixóns ou fabas brancas e os ósos. Poñer os grelos lavados e partidos coas mans nun recipiente diferente con auga fervendo para quitarlles parte do amargor. Retíranse e resérvanse. Cando comece a ferver a auga coas fabas, engadirlle o unto. Ao pasar 45 minutos, incorporar as patacas cortadas en anacos non demasiado grandes e os grelos. Deixar todo ao lume ata que estea ben cocido e, para rematar, rectificar de sal.

O levantarse ás tres da mañá xa era costume .Era un sacrificio pero necesario para manter unha familia de moitos irmáns e os seus pais.

Casouse aos vinte dous anos co seu actual difunto marido. Non era un home, máis ben un animal. Pegàbaa, maltratàbaa, e bebía moito...quezais demasiado,

e grazas a iso morreu... ogallá deixase a bebida, ogallá non chegue esta noite, ogallá... cántos ogallás...

Encerrada nun matrimonio sen saída, sen esperanzas, esa sensación de chegar a casa e só encontrar o amor dos seus fillos. Os fillos, afortunadamente podían estar escolarizados. Desgrazadamente un dos fillos morreu moi novo. Non foi o único, xa que máis adiante unha delas morreu case aos trinta e cinco.

Ten moitos netos, a gran maioría exitosos, un deles xoga no Celta de Vigo. Así que mentres a pelota estea en xogo sempre tes a posibilidade de marcarlle un gol á mala sorte.

Alba Sotelo Márquez, Meadow Bos, Anxo Perez Crispín.

2º eso

CARMEN

- **Como se chama?**

Carmen Rodríguez Arias.

Cando naceu?

O 11 de Julio do 1927.

- **Está casada?**

Sí, pero agora estou viuva.

- **Recordos da infancia que recordes?**

Éramos moitos irmáns, e meu pai dicía o que deixe de beber viño comprolle un burro para ir ao muiño. Porque o viño que recollían non chegaba pa todos ata que prantaron mais cepas.

Un dos meus irmáns o día do magosto bebeu tanto viño que lle fixo mal e non quixo beber máis viño.

- **Como facías para ir a festa?**

Como solo tiñamos dous pares de zapatos ivan descalzos e poñianos ao chegar a festa e logo volvíanos quitar pa volver a casa porque non querían estropear os zapatos.

- **Que facíades nas festas?**

Bailar ao tocar a música.

- **Dígame algún refrán.**

As castañas no agosto arder e no setembro beber.

Por San Blas hora e media máis.

Se queres ter bo allal sementao no mes de nadal.

As meras de San Juan levan o viño e non deixan o pan.

- **E algunha cantiga...**

Para vir a xunto a min,

Para vir a xunto a min,

Vai lavar a cara

Vai lavar a cara

Vai lavar a cara galopín.

Árdelle o eixe

Árdelle o carro

Árdelle o eixe

Ai que mollalo.

Se te casas en Ourense

Pídelle a proba primeiro

Da cacheta do porco

E do viño do Ribeiro.

- **En que traballabas?**

Tiña tenda (Bar Ultramarinos). Era bar pero tamén había comida , telas...

Tamén traballaba no campo (sembrar)...

Tiña dúas vacas, pa traballar no campo(trazer a herba,o millo)... e tamén para ter leite.

FIN

NOELIA 5º ED. PRIMARIA

A HISTORIA DE FINA

Antiguamente gustábanlle as festas do pobo, vestíanse moi tapadas, con zocos .Facían cocidos, sardiñas , callos e fabas .

Cultivaban centeo, fabas, patacas, trigo, lentexas etc.

Nas fesiras vendíanse gando e produtos da horta, as matanzas eran moi alegres, coa sangue do porco facían filloas.

Emigrou a Francia e as condicións eran moi positivas, eran mellores, foi para saír da pobreza , gañaban máis diñeiro , non todos podían facer a 1 comunión pero ela fixoa,

Casouse na súa casa e regalábanse :toallas , sabanas, pouco diñeiro e mobles.

O seu marido faleceu , declaráronse no monte e despois de un mes dixeronllo a seus pais :En Xulio casáronse. Tiveron 4 fillos ,2homes e 2mulleres, seus fillos fixéronlle sentir emoción .

Naceu un 8 de Marzo en 1942 , ten 75 anos.

Contáballes contos de aventura e de medo aos seus netos . E volveu a España para estar coa súa familia e poder disfrutar da sua cultura e poder disfrutar dos seus netos.

PEPE

8 de maio de 1931, neceu un neno chamado Pepe, agora, un dos homes máis loitadores que coñezo. Aos trece meses, levárono xunto a súa avoa, a muller a que lle debe a vida. Pasados os anos, morreron os seus pais e iso fixo que se tivera que valer por si mesmo, xa que a súa avoa estaba moi maior. A consecuencia de esa trágica historia, tivo que viaxar a diferentes lugares do mundo.

Primeiro, viaxou a África con 22 anos a facer a mili, neses tempos moi dura, pois é ao que se dedicaban a maioría dos homes. Alí coñeceu a varios amigos, aos que perdeu de vista ao emigrar ao seu próximo destino, Alemaña.

En Alemaña, traballou en diferentes fábrica, pois era un dos mellores empregos que había alí neses tempos, a parte dun dos máis económicos. Facían aurelitas e outros materiais de construción. Pepe, vivía nun piso con cinco persoas máis, coas que colleu moita confianza; nese piso había tres habitacións, nas que dormían de dous en dous en liteiras.

Despois de 30 anos en Alemaña, volveu a Galicia, o seu pobo natal. Cando volveu a casa, a súa avoa xa non estaba e foi un golpe moi duro para el, que provocou unha longa tempada de luto, xa que perdera a todos os seus sere queridos. En Galicia traballou no campo, onde se criara desde pequeno.

O seu pobo era Punxín, e a festa máis popular alí era a Santa Lucía, aínda que el non a celebraba pola perda dos seus familiares.

Hoxe en día, vai á misa todos os días, como lle ensinara a súa avoa, e agora, o que lle pasou é como un moi bo recordo para el, xa que lle ensinou a loitar polo que queres, a nunca darte por vencido por moi dura que sexa a vida e a vivir cada minuto como se fora o último da súa existencia.

En conclusión, como el adoita dicir “esa era a vida de antes, había que apañarse co que se podía”. Así logrou estar hoxe aquí xunto todos nós.

LAURA E ELENA

2º ESO

BALBINA

Balbina aos seus 90 anos de idade aínda ten alma de tola nena divertida, pero de nena.

Casouse xoven e o matrimonio durou pouco... pronto quedou viúva.

Era de familia adañeirada e moi numerosa, con sete irmáns. Perfectamente escolarizados debido a súa boa situación económica e social. Xa que pertencía a un nivel de clase alta.

De feito aos 19 anos foi vivir a Madrid por una tempada. Aínda que sexas rico, o diñeiro nunca sobra, así que para sobrevivir en Madrid montou un restaurante.

Alí coñeceu ao seu futuro marido. Un home guapo e amábel.

Pero a morriña achegaba no seu bo corazón. Acechaba tanto que tivo que volver a Galicia, o seu fogar e parte da súa vida. Aínda así as súas ansias de traballar fixeron a emigrar o centro de Europa, a Suíza. Coincidiu que morrera seu segundo marido coa súa viaxe de negocios. E digo de negocios porque alí montou outro novo exitoso restaurante. Sabemos que os negocios importábanlle moito, pero aínda así deulle tempo a namorarse de novo.

Pronto casou cun novo e bo home co que concebía o seu primer primoxénito.

Parece que todo se hereda, o fillo, igual que o pai, morreu aos 29 anos a causa das drogas.

Nair e Lucía

2º ESO A

O MEU AVÓ

Naceu no ano 1942, o 6 de xaneiro (día de reis) en Dacón, Maside. Viviu en Dacón ata hai 30 anos, que se veu vivir a Pousada cando construíu unha casa, na que vive actualmente. Ten 75 anos e eran seis irmáns, sendo el dos máis maiores; dous deles viven no estranxeiro, que foi onde el tamén emigrou con vinte e dous anos de idade. A mili fíxoa en Ceuta durante case dous anos; como era moi lonxe só puido ir dúas veces á súa casa; onde o disfrutaba en familia, pero botaba moito tempo no traxecto.

Os mozos daquela época moceaban nas festas das aldeas, ás cales ían a pé, e tamén moceaban con outras mozas doutros lugares, é dicir, que ían de localidade en localidade; cando tiñan moto, ían en moto. No ano emigrou a Alemaña, cun dos seus

irmáns;alí coñeceu a miña avoa, que estaba traballando na Alemaña no mesmo hotel;ela era cociñeira e el porteiro.Algo curioso é que o meu avó casou coa miña avoa e o irmán do meu avó coa curmá da miña avoa.Casaron en Galicia, concretamente en A Cañiza.En Alemaña o meu avó traballou nun hotel e nunha fábrica de repostos de automóbiles,é en Galicia de albanel.Casou a idade de 30 anos e un par de anos despois tiveron unha filla (miña nai) e 3 anos despois un fillo.Anos (1972 e 1975).

O primeiro neto apareceu hai 14 anos. Actualmente ten 3 netos: o de 14 anos, a súa irmá de 7 anos e eu de 13 anos.O mellor que recorda daquela época da emigración é que aínda que estaba lonxe da súa casa e dos seus seres queridos, había traballo e gañaba cartos.O peor que lle pasou foi cando o tiveron que operar dunha hernia e logo non pudo seguir traballando na construción de albanel, porque non podía coller peso.

A primeira televisión que trouxeron para a casa foi arredor do 1981, é era en branco e negro.

As afeccións que ten son: andar, facer manualidades de todo tipo e ter animais de compañía; actualmente ten cans,gatos e galiñas, ás que alimenta todos os días.Ten unha viña,na que planta todo tipo de verduras,froitos e hortalizas as que rega e coida.

DANIEL 1º ESO

JOSÉ FERNÁNDEZ RODRÍGUEZ

Érase unha vez un neno chamado José Fernández Rodríguez que tiña 16 anos e soñaba con quedarse en Galicia por sempre, pero a súa sorte non o acompañaba.

Cando chegou a hora de emigrar deulle moita pena, pero tiña a súa muller ao lado.

Coñecera a súa muller nunha festa na que ela era a parella do seu mellor amigo e como naquela época podíase roubar a parella de baile doutra persoa, José aproveitou e comezou a bailar ca súa muller actual.

El emigrou a Paris unha data de 9 meses e a Alemaña 2 anos onde traballou nun taller de baristería e onde perdeu tres dedos.

Cando volveu a súa terra natal foi moi feliz porque tivo 4 fillos e cando lle presentaron os seus noivos e noivas púxose moi feliz. Despois dous dos seus fillos están en México mentres que el estaba vivindo en Garabás.

A súa muller tivo que ir moitas veces ao hospital por derrames cerebrais. Despois dun tempo a súa muller que tanto amaba deixou de respirar e el quedou so na sua casa e decidiu ir para a residencia de maiores de Maside onde está vivindo actualmente e onde ten varios amigos, esta semana fomos visitar a José Fenández Rodríguez a residencia de ancianos de Maside onde lle fixemos unha entrevista moi bonita.

Alberto, Hugo e Yago

2 ESO

Maside

BENITA NIEVES

Esta é a historia de Benita Nieves, unha señora de 86 anos nacida en Xurenzás. Ela é filla única polo que a súa nai cumpríalle todo o que ela quería. O seu nome era familiar, proviña do nome do seu padriño e da súa tía.

A súa infancia pasouna andando, pola mañá ía ó colexio a Balboa, pola tarde axudaba ao seu pai no campo, mentres a súa nai traballaba na casa. Cando xa se adentraba na adolescencia, ía coas súas tías e coa súa nai a Carballiño, elas o que querían era que Benita tivera noivo.

Pasaron varios anos e Benita xa casada pero sen fillos, decide emigrar ata Panamá.

O seu home traballa fora da casa e ela dentro dela. Como antes era unha sociedade moi machista os que cobraban os domingos eran os homes e se querían repartían os cartos ou non.

Así estiveron 18 anos ata que o pai e nai de Benita enfermaron. Ela decidiu voltar para a súa vila natal, alí pasou uns anos coidando a os seus pais, cando faleceron e ela xa non se daba coidado por si soa. Decidiu irse para a residencia de anciáns e anciás de Maside, na que hoxe en día está moi contenta e ilusionada.

