

A POTA DA CAÑA



Museo
do Pobo
Galego



instituto de
estudos das
identidades

NOME DO DOCUMENTO:

MPG_GaRo_0003_001_en_0_00_01_id416_D.docx

AUDIO DE REFERENCIA:

MPG_GaRo_0003_001_en_0_00_01_id416.mp3

NOTA DOS EDITORES

A presente entrevista forma parte das efectuadas pola antropóloga Dra. Rosa García Orellán como parte do traballo de campo da súa tese de doutoramento. As entrevistas foron estudadas e empregadas na elaboración de dito traballo pero este material pode ser analizado en moitos outros contextos. A Dra. García Orellán cedeu as súas gravacións orixinais en casete -e as transcripcións que ela mesma fixera do seu contido- ao APOI para que poidan ser compartidas con outras persoas interesadas.

TEMÁTICA DA ENTREVISTA

O tema principal é a elaboración de augardente. Pero tamén saen outros, como o problema da perda da lingua galega entre os fillos de emigrantes no País Vasco e a súa ambigua identidade, ou o do loito (luto na transcripción).

PALABRAS CHAVE

caña, caña branca, caña de herbas, pota (alambique), pincar (gotear o augardente), bagazo, viño, azafrán, viúva, loito (luto), misas, vasco(s), galego(s).

DECEMBRO. A POTA DA CAÑA

Domingo 27 de decembro de 1998 - 20: 19



ROSA: Estou na miña casa matriz, a de Orellán. Dous homes duns corenta anos están traballando ca pota nun recinto continuo as cuabras do gando. Saúdoos e séntome con eles; dígolles se poden gravar o proceso da caña e dinme que si, onte xa estiven con eles e díxenlles que hoxe á mañá ía a vir para ver como se facía a caña.

TRANSCRIPCIÓN DA GRABACIÓN REALIZADA HOXE DOMINGO 27 DE DECEMBRO DE 1998 – NA CASA MATRIZ ORELLÁN.

Eu: Cómo vai o proceso de caña branca.

M.: Agora plantamos o lume hasta dentro de unhas dúas horas non empeza a pincar, ten que subir o vapor todo por o alambique, baixar polos tubos que aí dentro e ás tres horas de estar pincando esa é a caña boa, e despois xa empeza a salir caña cativa e hai que cambiar.

Eu: E como sabedes que é caña cativa; porque non é tan branca, non?

M.: Si, porque é mais ofuscada, e despois ternos o termómetro que hai aí e da os grados que ten, ao chegar a os deceseis grados ou así xa a retiramos, apartámola como cativa.

Eu: A caña boa, cantos grados ten?

M.: Depende, como empeze a pincar pode estar a vintecatros, vintecinco; hasta os dazoito ou así apróveitase como boa, despois cámbiase para cativa.

Eu: Onte a noite observín que botaste palla e despois, cantos litros de viño da casa botaste?

M.: Setenta e cinco, e despois botámos o bagazo.

Eu: Cantos litros de caña crees que sairá.

M.: Sobre quince de caña boa, en total entre caña boa e caña cativa, vinte litros.

Eu: E para vinte litros canto bagazo vai?

M.: O barril enteiro, e aínda non foi a pota completa

Eu: Isto é no caso da caña branca, no caso da caña das herbas, como vai o proceso?

M.: Vai igual, solamente cambia que co bagazo bótaslle os condimentos para facer as herbas. Leva unhas herbas que non sei como lle chaman, levan plátano, naranxas,



mazáns, leva todo mezclado aí , e despois hai que preparala na casa, claro. Botarlle azúcar na casa, e tamén azafrán para lle por color.

Eu: Vós non soledes facer caña das herbas todos os anos, non?

M.: Todos os anos facemos dúas potadas, unha de caña das herbas, outra de caña branca.

Eu: Á xente que lle sole gustar máis, a das herbas ou a branca?

M.: Bueno, para tomar unha copa mellor é a das herbas, para lle botar ao café mellor é a branca; a branca sola fáiseme moi fuerte.

Eu: Normalmente toman tanto os homes como as mulleres?

M.: Normalmente si, as mulleres máis ben toman da dulce, claro.

Eu: Esta pota que hai aquí é comunal, non?

M.: Si.

Eu: De cantos veciños?

M.: de dezanove ou vinte veciños.

Eu: E cando se acaba, sempre esta nesta casa?

M.: Sempre, cando se acaba queda aquí.

Eu: Teño entendido que empezaron as potas comunales con Fraga; que pasou entonces?

M.: Non deixaban como antes que a andaban facendo, agora hai que pagar por cada potada, hai que sacar permisos por todo, mil pesetas cada potada.

Eu: Cando ti eras pequeno, a pota no se pagaba nada, non?

M.: Claro, pagábase a quen viña a facela, pero os impostos de agora, non se pagaba nada.

Eu: Sei que estiveron a punto de sacar que fixeran a caña na casa e conseguistes que non a sacaran.

M.: Home claro, é unha cousa moi vella, pero a conta de non a sacar fixéronos pagar un imposto.

Eu: O home que antes iba polas casas facéndoa, tiña unha pota máis pequena, claro.

M.: Non, era como está, mais ou menos.

Eu: O material de esta pota que é.



M.: É cobre.

Eu: Bueno, vou, esto son as oito e media.

(DEIXO OS AUGARDENTEIROS E PASO A FALAR CUNHA MULLER)

Eu: Cousas de mulleres Rosa, e tamén cousas da idade.

R.: Ti xa eres enfermeira, para que necesitas andar traballando as cousas das vellas, agora andas ca pota, e vólvoche a decir que esa mirada a tiñas este vran, e sigues igual, a vida sempre hai que arreglala miña filla unha non se pode desfacer vivindo, e ti estaste desfecendo.

Eu: Permítome entrar en certos sentimentos, pero tamén podoo ter outros... pero é certo que estou nun momento moi especial, e xa levo tempo nel.

R.: Todavía eres xoven, fai o favor de vivir rapaza, eu estoume quedando cega, teño a retina gastada, son cousas da idade, e chegaranos a todos.

Eu lle sonrío e despídome decindo que o leite está facendo o seu efecto, o calor sube para enriba.

Volvo a o lugar da pota, onde están os dous homes, un, Manolo de corenta e cinco anos, está casado e ten tres fillas; ao seu lado seu irmán solteiro, que ten trinta e nove anos a vive na casa con el, e tamén a sua nai. É o irmán casado quen leva o protagonismo do ritual de estar sentado cerca de onde sae a caña, controlar os grados de alcohol e decidir sobre o lume, o outro o acompaña.

Eu: O serpentín ten auga e despois o vapor sale por aquí, salindo a caña xa convertida en líquido. Recordo o día de festa do día da caña, os rapaces por aquí, as mulleres, os homes, todo, e non salíamos de encima do lume, non sei si era porque facía frío.

M.: Eran normas.

Eu: Pero, desde a pota comunal perdeuse?

M.: Perdeuse.

O Irmán: Entre que non se pode tomar, bueno.

Eu: Eu recordo de probala e aos nenos tamén nos daban a caña.

M.: Normalmente esto empezábase antes, e xa se empezaba a comer castañas.

Irmán: Isto era o desaiuno dos homes á mañán, nin cola-caio nin hostias, desaiunaban un par de copas de caña e a traballar, ou un cacho de boroa ao mellor.

Eu: Eu penso que agora tamén sigue con café.

Irmán: Ahora si tomas copa das herbas é mais suave e ten mellor paladar, pero así unha copa de caña branca é raro, gástaas no café ... sigue esta tradición por Asturias e parte de León.

M.: A Xunta controla esto.

Eu: E como sabe que estades facendo.

M.: Porque sacamos o permiso, e dannos equis días, quice días, e por eso facemos día e noite.

M. FALA O TEMA DA LÍNGUA, OS SEUS PRIMOS VIVEN EN PASAJES E DA A SUA OPINIÓN

M. dime: Ti non naceste aquí e xa tes mérito que falas o galego, (rapidamente poño a gravadora) Todos os seus antepasados de aquí,(estase referindo aos seus primos) e eles nunca falaron o galego, é máis, casi non o entenden, os primos claro, nunca o falaron nin casi o entenden.

María (di por min) esta feita unha labrega.

M.: E sin embargo non son vascos, porque eles cando veñen por aquí queixanse por ese movemento que hai por alí, que os vascos de verdade que lle chaman gallegos, e sin embargo eles non queren ser gallegos, e deberían de aprender algo, e polo menos entendela, e a poder ser falalo claro; nin son vascos nin son galegos.

Eu: Ese é o problema da primeira xeneración de emigrantes galegos.

M.: Nin eres de aquí, nin eres de alí.

Eu: Na vida é moi importante sentirse dalgún lado.

M.: Por supuesto.

Eu: Si non, non van as cousas ben.

M.: Pero eu lles digo aos meus primos: si os vosos pais falan galego, aquí, alí e en todos os lados.

Eu: Pero os teus primos, cando foron pequenos, posiblemente na súa casa falarían castelán, porque miña nai e meu pai cando eu era pequena falaban castelán para que na calle faláramos castelán, eran os tempos de Franco, e despois foi cando, xa de maiores, falaban sempre galego na casa; bueno pero miña avoa sempre falou galego porque miña avoa era tremenda; alá donde estaba sempre co seu galego, e todos os anos vin aquí.

M.: Eles tamén veñen moito aquí, pero non nos entenden a falar e dinos: que dixeste, que dixeste?.

Eu: Pero entender ,teñen que entender, porque seus pais falaran galego.

M.: Entender entenden bastante, pero non entenden todas as palabras, e falar xa nin unha, nin unha siquera, e así agora mesmo eles están sin patria, porque non son vascos;

porque os vascos chámanlle galegos, e non son galegos porque non queren ser simplemente. Os fillos deles falan o vasco, pero eles non.

Eu: Eso é un dolor moi grande.

M.: Eu penso que si, para min sería.

Eu: Para min, al menos agora, estou volvendo a encontrarme con moitas cousas, pero foi un dolor moi grande na miña vida, e todavía é.

O LOITO VISTO POR OS HOMES.

M.: Vías barbaridades que agora non parecen barbaridades, vías a personas de cuarenta anos cerradas de luto e non porque foran pariente; era pola costumbre, de cuarenta anos estaban de luto, parecían velliñas.

Eu: (diríxome a M^a). Ti recordas a túa nai sempre de luto, non?.

M^a.: Sempre.

M.: Agora, de ochenta anos, xa está con roupa de calquer color.

Eu: Pero aquí na aldea todavía hai?

M^a.: Pouco hai, antes morría un primo e xa estaba.

Eu: Eu recordo a Angelita, da casa de Pérez; concedes a miña familia de Bretal, non?.

M.: Si, nacemos aquí e coñecemos a todos.

Eu: Seu home morreu na mar cando eu era pequena, eu tiña sete anos ou así, e esa muller púxose de luto e xa nunca máis, e todavía hoxe está de luto. Pero esa muller tería trinta anos.

M.: Morre co luto, xa sin sacalo.

Eu: Bueno, sería como unha forma de decir, xa non volvo a casar nunca máis.

M.: Eu penso que si, quedaban marcadas para sempre.

Eu: Carmen, a irmán de María, que está cerrada de luto desde fai tres anos, non pode casar, non?.

M.: A imaxe que ves aí é practicamente intocable, o luto vaise perdendo e esa muller o sacará cos anos; quedas bastante marcado.

Eu: Unha viuda por exemplo, que está de luto e despois quita o luto, poderíase decir unha muller libre?.

M.: Pois si, mais ou menos libre, xa superou o seu pasado. Eso cambiou bastante.

Unha hora e vinte minutos e xa empeza a salir a caña.

M.: Canto menos pinga, mellor; mais calidade e mais cantidade.

Eu: E agora ven o control do fuego , non?.

M.: Manter unha temperatura mais ou menos estable.

Eu: A caña é dos homes, a matanza do porco tamén, aunque a matanza das aves do corral é das mulleres.

A fariña de avea é para cerrar as xuntas do alambique.

Eu: Si vai o bagazo con auga o sabor é completamente distinto que si vai co viño da casa. Considérase de mellor calidade o que vai con bagazo de auga, cambia moitísimo o sabor.

J. de G.: É unha excepción porque non houbo bagazo e suele botarse o viño da cosecha anterior ou que esta avinagrado, vale, o que non vale é o viño que ten friura, ou que sabe a friura, ese non vale, pero o que pica, sabe a vinagre, ou viño novo. Si non, o normal é de bagazo e auga. Una potada con bagazo solo pódete dar unha potada de oito a dez litros, con viño pódete dar incluso vinte ou vintetantos, depende do alcohol que teña o viño.

A caña das herbas, leva herbas, leva mazan, leva naranxa, leva platano, leva figos, leva uvas, eso vai todo por riba, entonces, ao salir aquí, sale o olor das herbas, despois o color o pos ti co azafrán.

Eu: Co azafrán?

J.: Si, leva un paquete de herbas que veñen preparadas na farmacia, leva nuez moscada, leva herbaluisa, leva canela, bueno unha cantidade de herbas que eu non te sei explicar e non conozco, e aparte de eso leva a mazán picada, o plátano, chocolate, café o que ti ya quieras botar. Despois aquí xa sale o ulor da caña das herbas.

Eu: Ulor, pero o color e branco, e o color é azafrán nada mais.

J.: Azafrán de pota; botas eso no cubo, despois botas a esencia de anís, e leva azúcar, remexas todo en un cubo, e botas o azafrán según o color que ti queiras, e vas botando o azúcar según o sabor que ti queiras.

**FIN DA TRANSCRIPCIÓN DA POTA NO LUGAR ENRIBA INDICADO
SENDO AS 22.44, houbo interrupción para cenar.**