Galicia Encantada

20 ANIVERSARIO 2005 2025

Enciclopedia de Fantasía Popular de Galicia

CATEGORÍAS RELACIONADAS

O lugar dos contos

Era unha cociña con porta que daba a un corredor e fenestra que daba a un eido de tras da casa. Lareira de pedra, con trasfugueiro de pedra para colocar as pitelas de leña para que estiveran no aire e arderan mellor e onde se depositaba a borralla. Tamén

unhas trébedes pequenas para facer lume rápido para fritir na frixideira e trébedes grandes para colocar unha grande pota para facer o caldo e o cocido. Unha gramalleira para encolgar un caldeiro para cocerlle ao gando e aos porcos. Un ferro chantado na parede para encolgar o candil do gas (cando nos puxeron a luz xa eu tiña uns nove anos).

Ás veces, o gato andaba co pelo todo queimado. Un ferro de punta para achegar o lume, para pendurar os coiros dos porcos para asalos e comelos no medio do pan ou para chuzar unha espiga de millo a medio criar e asala para comer.

Enriba da lareira, un sarillo onde se encolgaban os chourizos de carne e os de cebola, o unto do porco emvolveito en papel de estraza e unha saqueta cos ósos da soá do sarnizo do porco.

Tres bancos en U. Un banco con respaldo entre a lareira e a parede de pedra da cociña onde nos sentabamos (e nos afumabamos) meu avó e mais eu, un banco pequeno onde se sentaba miña nai

para facer a cea, un banco grande situado entre a lareira e a mesa da cociña onde se sentaba miña avoa a calcetar ou a fiar na roca a lá das nosas ovellas.

Unha alacena onde se gardaban os alimentos, o remedio de meu avó e o aceite de fígado de bacallao para min, para que collera algo porque sempre tiña a cara amerada.

Unha meseta cun balde de auga para beber e un alzadeiro onde se puña a louza. E un burato no chao da cociña para onde se varría coa basoira para que caira na corte do gando.

Unha artesa onde miña avoa amasaba a masa para a bica de millo ou para o pan de centeo (tiñamos millo e centeo da casa), onde sempre había un chisco de fermento dunha hora para outra e onde gardabamos o pan para quen non endurara porque se cocía unha vez á semana.

Poida que houbera algunha cousa máis... Había, eso sí, moito sucarrio nas trabes, nos puntóns e nas doelas de madeira, e nas tellas, producido polo lume. Cando facía moito aire e entraba á cociña por entre as tellas caíanos enriba da mesa cando estabamos a comer; mesmo se metía nos óllos.

> Descrición do espazo onde lle contaba os contos o avó, José, na década de 1950-1960, en Prados, parroquia de Ribela, concello Coles (Ourense), ao seu neto, Manuel, entón un neno de arredor de 10 anos. José andaba naquel entón entre os 76 e os 86 anos de idade.
>
> **Ver os contos**: Cen anos non son nada / A serpe que mamaba nos peitos da muller parida / O caldo da serpe curou unha doenza de pel / Arre burrico que o que nace para pobre non pode chegar a rico