

# La « malla » en la comarca del Támega superior

POR

Jesus Taboada

---

La zona de este estudio comprende el partido judicial de Verin (Orense), formado por los ayuntamientos de Verin, Castrelo do Val, Cualedro, Laza, Monterrey, Oimbra, Riós y Vilardebós, con una extensión superficial de 1028,82 km<sup>2</sup>.

Limita al N. con el partido judicial de Allariz y Trives; al E. con el de Viana do Bolo; al O. con el de Xinzo de Limia y al S. con Portugal (Provincia de Traz-os-Montes).

Desde el punto de vista fisiográfico existe una radical diferencia morfológica entre la gran planicie aluvial del valle del Támega y las altas sierras y macizos de rocas antiguas que lo circundan. Esta obvia división topográfica da lugar a manifestaciones etnográficas diversas para cada zona. Montaña y valle prestan a la comarca una esencial dualidad caracteriológica.

El valle-el Partenón de los valles gallegos, le ha llamado Otero Pedrayo — es una vega rotunda, de realización clásica que continúa espléndida y eglógica en la región flaviense. Esta tierra, dice el informe del Conde de Guzmán, de fines del XVIII, Inspector General de Caminos y Canales de Navegación, *es la mejor de la provincia; de una fertilidad prodigiosa*, insiste otra información de 1813. Y así es en efecto. Sin más riego que toscos *cambones* o aparatos para sacar agua de pozos someros, en contraste con el sistema de irrigación fluvial de la colindante comarca portuguesa, su productividad es excelente.

El cultivo preponderante es la vid, que matiza el paisaje de primavera y verano, coadunándose con los de centeno, trigo, maíz, pradería y huerta, ésta con productos de estimadísima calidad, como tomates, pimientos, cebollas, espárragos, melones, sandías, patatas, remolacha, verduras, alcachofas, guisantes, zanahorias, etc.; frutas muy apreciadas en el mercado, tales: manzanas, peras, cerezas, higos, granadas, almendras, albaricoques, melocotones, paviás (variedad exquisita de pérsicos), ciruelas, castañas e incluso naranjas y limones. Hasta hace pocos años el cultivo olivarero tenía cierta importancia y aun siguen en uso algunas almazaras en Tamaguelos y Feces de Cima.

El marco orográfico de este valle está ornado de espléndidas y altas cumbres: Al N. los macizos de San Mamed, Queixa e Invernadeiro con cimas que sobrepasan los 1500 metros de altitud; al E. Pena Nofre (1294 m.), Portazón, Montebeloso, Fumaces; al S. Penas Libres y al O. la cumbre majestuosa del Larouco (1580 m.) Y como derrames de estas señeras montañas, alturas más modestas perfilan el valle: Fraga de Abedes, Pozo do Demo, Monte Mayor, los verdes relieves portugueses de Pradela, Soutulho, Wamba y Portela; el Ladairo, Laxes das Chás, montes de Flariz, Monte Ladrón y, finalmente, muy próximo y escueto, el alcor en que se asienta la acrópolis de Monterrey, que da también nombre al valle.

En contraste con la opulencia de la plana verinense y hasta la masiva repoblación forestal reciente, sólo tapizaban el austero panorama serrano los centenales, verdes o gualdos según la época, poco arbolado y algunas manchas pratenses. El centeno ha ido perdiendo terreno en la economía de la comarca, llegando el pan de trigo castellano a todas las aldeas. El cultivo es *á folla*, en rotación bienal con la patata. Estos frutos y la ganadería son las fuentes de riqueza de la montaña.

A pesar de constituir Verín, núcleo principal de la zona, una importante estación balnearia y tener el pueblo intenso tráfico

viajero en la red Vigo-Madrid — *lugar de gran passo*, le llamaba, ya en el XVI el Ldo Molina — se mantiene, etnográficamente, bastante puro, y hasta el año 1965 en que se redacta este trabajo he podido presenciar en la propia villa y pueblos próximos las faenas de la *malla* por el procedimiento tradicional, aunque sólo sean aquellas en las que no compensa el alquiler de la máquina. Por ello, únicamente toman parte dos o tres hombres de cada mano en lugar de los doce por banda que antes intervenían.

Sigue, en cambio, empleándose habitualmente el *mallo* para otros granuláceos, como en muchos lugares se hace con la *nabiña*, simiente del nabo, para separarla del *casullo* (= vaina). No es exacto, por consiguiente, lo que se ha afirmado de la desaparición en Galicia del látigo trillador (1).

Los datos proceden en su mayor parte de Verín y contiguo pueblo de Pazos en lo que al valle se refiere, y de S. Millán (Ayuntamiento de Cualedro) los de la montaña, estos últimos recogidos en Agosto de 1952, cuando allí realicé unas excavaciones arqueológicas en la *Cidá do Castro*. No obstante, existe casi plena identidad en el desarrollo de las faenas en una y otra zona.

### La «aira» y su preparación

Hasta la introducción de la máquina, en Verín, como en el resto de Galicia, se utilizó el *mallo* o látigo trillador, en castellano mayal o majadero.

El majar (del bajo lat, *malleare*) con el *mallo* (lat. *malleus*, mazo) tuvo largo uso no solo en Galicia sino también en todo el

---

(1) Valeriano Villanueva: «Agricultura», in *Geografía del Reino de Galicia*, 1.º Barcelona, s. a. p. 125.

norte peninsular y diversos pueblos de Europa <sup>(2)</sup>, en donde el mayal entraba aun hace poco en ritos vernaes de Baviera y la Austria Baja <sup>(3)</sup>.

En cuanto a la España septentrional el uso del *mallo* está acreditado con el nombre de *majador* en Aragón; *manal* en León (aquí al ástil se le llama *manueca* y al flagelo *porro*) y mayal en Navarra. Y la operación equivalente al gallego *mallar* tiene la misma voz, *mallar*, en Salamanca y *mayar* en las provincias de León <sup>(4)</sup> y Asturias. *Mallo* y *mallar* se corresponden en Portugal con *malho* y *malhar*.

En contraposición, otras zonas españolas han utilizado el trillo (lat. *tributum*, *i*, de *tero*) de uso ya en la Hispania de Varron <sup>(5)</sup>: . . . «*tribulo, id e tabula lapidibus aut ferro asperata, quae cum imposito auriga aut pondere grandi trahitur iumentis iunctis . . .*». Esta contraposición la expresa en el XVII Tirso de Molina, el gran escritor del Siglo de Oro español, en su obra «La Gallega Mari-Hernández» que tiene por escenario las regiones de Chaves, La Limia y esta tierra de Monterrey. Cuando don Alvaro se ofrece a manejar el trillo, el gallego Garcí-Hernández expresa con orgullo la modalidad de su tierra:

*Los gallegos al limpiallo,  
robustos juegan al mallo  
y menosprecian el trillo.*

(Act. II, esc. II)

---

<sup>(2)</sup> Jorge Dias: «Moulains portugais», *Rev. de Etnografia*, Vol. 6.º, p. 318; Jorge Dias, Ernesto Veiga de Oliveira e Fernando Galhano: «Espigueiros portugueses», Porto, 1963, p. 224. En esta excelente obra pueden verse amplias referencias al mayal, p. 227 y ss.

<sup>(3)</sup> George Frazer: «La rama dorada», Fondo de Cultura Económica, México-Buenos Aires, Tercera Edición, 1956, p. 369.

<sup>(4)</sup> Martín Alonso: «Enciclopedia del Idioma», II, Madrid, 1958, pp. 2657, 2573, 2674, 2679 y 2750.

<sup>(5)</sup> *Rer. Rust.* I, 52, 1.

El espacio en que se verifica la *malla* se llama *aira*, siendo, en cambio, en Galicia su nombre usual *eira* y en alguna parte, como S. Salvador de Gujinde (Entrimo), *malleira*.

En la documentación aparece desde la Edad Media el *aira* como lugar en que se realizan actos de posesión con la entrega de objetos a ella pertenecientes (6) y en las *airas* comunales se hacen bailes los días de fiesta, según el cantar recuerda:

*Bailaches, bailaches,  
bailaches, bailei,  
na aira do crego  
que eu ben te mirei* (7).

Las *airas* son privadas o comunales; las primeras pueden ser, a su vez, de propiedad individual o de *herdeiros*, es decir, de varios coherederos, porque la *aira* no se parte, sino que queda *pro indiviso* para condominio de los legatarios.

En el grupo de las de propiedad particular están, también, aquellas *airas* construidas a expensas de varias personas y copartícipes en su disfrute, que continúa a sus herederos.

Las comunales son de propiedad colectiva. Para usarlas no existen reglas especiales; los vecinos, de común acuerdo o por práctica consuetudinaria, toman *la vez* y tienen la obligación de dejarla limpia al terminar la *malla*.

Las privadas pueden estar cercadas pero suelen prestarse sin remuneración alguna.

---

(6) Documentos medievales del Museo de Pontevedra, transcritos por Enrique Fernández Villamil y Alfredo García Alén, *Museo de Pontevedra*, N.º 11 p. 135 y N.º 22, p. 144.

(7) Y lo mismo en este otro, aunque no recogido en esta zona: «A muller de Malpocado-está bailando na eira-e Malpocado mirando-como a muller se peneira».

El piso es unas veces de suelo natural granítico, alisado, y con un reborde excavado; otras de pavimento pétreo construido ex-profeso, (en la fortaleza de Monterrey he visto utilizar el piso de una galería baja de arcaturas derruidas) y finalmente, de superficie térrea; éstas requieren la preparación que se indicará. Su forma habitual es la rectangular pero existen muchas de trazado irregular.

Se procura construir el *aira* en lugar próximo al poblado y, en muchas privadas, incluso lindando con la casa. También debe ubicarse en sitio escueto y desembarazado para que el viento sople al aventar el grano.

El *aira* de pavimento térreo precisa una preparación que se llama *facel-a aira*. Para ello se limpia el espacio de hierbas y piedras; se recoge *bosta* (= boñiga de ganado vacuno) fresca en las cuadras y se forma con ella un montón en el *aira*. Se le hace al montón una concavidad en lo alto y en ésta se vierte agua, mezclándola con la *bosta* hasta formar una pasta que se extiende sobre el piso de la era con una *basoira* o *bascullo* (= escoba) de higuera, *xesta* (= retama), etc, dejándola bien bruñida y tersa. Al secar, queda la superficie con textura lo suficientemente compacta y resistente para poder utilizarse. En algún sitio, en lugar del montón, se hace un hoyo cerca y en él se echa la *bosta* y agua (8).

#### La acarrexa

En la siega las espigas se reúnen en *mollos* (= gavillas), formando pequeños almiarés que se denominan *medoucos*.

Quince o veinte días antes de la *malla*, y a veces en esta misma fecha, se realiza la *acarrexa* o *carrexa*, acarreo de los

(8) En ciertas comarcas gallegas se llama a esta pasta *paparruallo* y se extiende con una escoba de *silvarda* (= jusbarda), (Eladio Rodríguez: «Diccionario Enciclopédico gallego-castellano», Vigo, 1960, II, p. 572).

mollos a las *medas*, formadas por varios *medoucos* que se ubican en torno al *aira*, y en las que son comunales en sitio determinado consuetudinariamente para cada vecino. Tanto las *medas*, como después los *palleiros*, se hacen por *rondas* o capas concéntricas con la espiga radialmente hacía el centro; el número de *rondas* depende, naturalmente, del tamaño de la hacina.

Mientras están los *medoucos* en el campo de la siega, como luego en las *medas*, hay una persona que ahuyenta los pájaros para que no coman el grano, gritando de vez en cuando:

*Xote, xote, paxarolo  
que ehi ven o San Cibrau  
coa espiga na mau.*

### El mallo

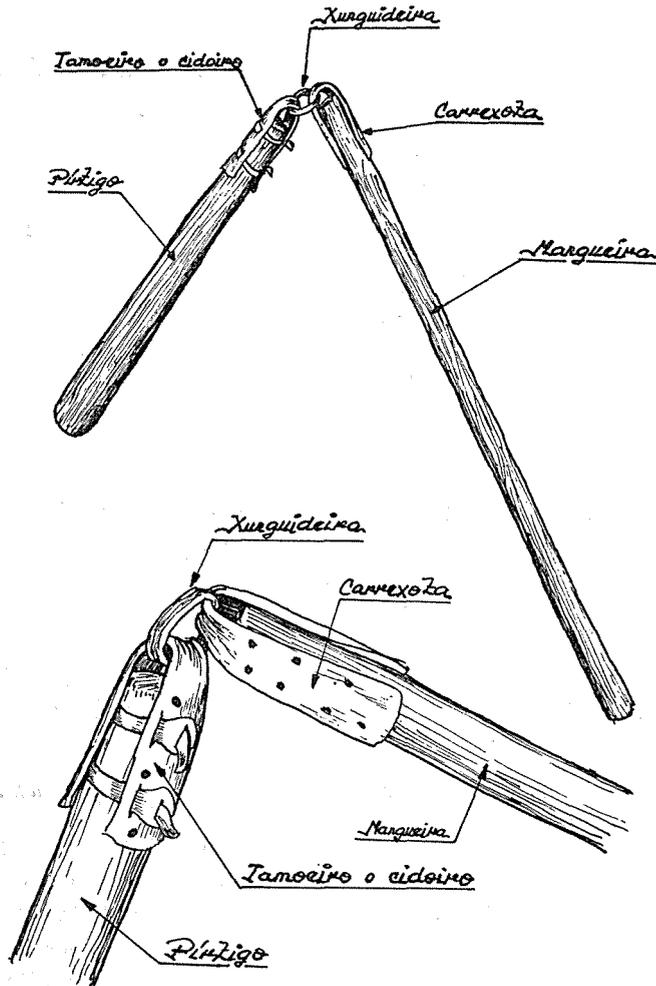
El instrumento para desgranar la espiga, ya queda dicho, se llama *mallo*. La nomenclatura de sus diversos elementos varia dentro del partido judicial y, según mis noticias, mucho más en el resto de Galicia <sup>(9)</sup>.

Consta de dos partes: la *mangueira* (= mango) y el *pértigo*, (del lat. *peritica*, cast. *pértiga*, palo, vara larga). El nombre de *mangueira* es casi único en nuestra zona <sup>(10)</sup> en donde se registra también en el límite septentrional del partido *moca* y *mouca*.

<sup>(9)</sup> Para sus comparaciones con Portugal en estos nombres y en el conjunto de las operaciones de la *malla* pueden verse los magníficos trabajos del Prof. J. R. dos Santos Júnior: *Trabalhos de Antropología e Etnología*, Porto, 1962; Idem: «Malha do cereal na Cardenha e coro dos malhadores» en colaboración con Maestro Afonso Valentim e P. António Mourinho, *Douro-Litoral*, N.º VII-VIII da Sexta Série... etc; Elísero Pinto: «Costumes do Concelho de Vila do Conde. O Malho», *Douro-Litoral*, VII-VIII da Octava Serie, Porto, 1958, etc.

<sup>(10)</sup> Lo mismo ocurre en Galicia. Hemos registrado, no obstante, *manle* en S. Salvador de Gujinde (Entrimo), *mangueiro*, *mango* y *rabo* (en sentido lato). *Manlle* se llama al mallo en algunas partes de la región.

El *pértigo*, que es el flagelo que golpea la mies, se nombra con las variantes *pértego*, por asimilación a la vocal tónica; *pírtego*,



El mallo y su nomenclatura.

con debilitación vocálica (el más vulgar) y *pírtego* con metátesis por permutación. Todos estos nombres conviven en la misma zona.

El tamaño de una y otra pieza varia dentro de ciertos límites; en el ejemplar que poseo mide la *mangueira* 1,31 m. de largo por 0,13 de grueso y el *pirtigo* 0,83 de largo y 0,17 de circunferencia.

La *mangueira* suele ser de castaño, fresno, sauce, retama o cualquier otra madera ligera; el *pirtigo*, ordinariamente de roble o negrillo. La primera tiene sección circular y el segundo circular en unas zonas y rectangular en otras.

La *mangueira* lleva una correa de cuero de buey sujeta con clavos y para ello, si el varal es cilindrico, se aplana. Su nombre es *carrexota*, *carraxota*, *carrachota*, *carrechota*, *carrachola*, *carraxeta* y *caraxeta*, este último nombre se registra en Soutochao (Vilardébós), en donde, en lugar de correa se emplea un cuerno de carnero fijado a la *mangueira* por clavos (11).

El *pirtigo* lleva, asimismo, otra correa, denominada *tamoeiro* (sin duda por influencia de la pieza de igual nombre del carro) en amplia zona del valle, y *cidoiro* en otros lugares de la comarca. Va sujeta con clavos pero, además, y por si se desgarrase, está provista de otra tira de cuero transversal que pasa por unos ojales del *tamoeiro* y encaja en una muesca del *pirtigo* (12). Enlaza los anillos de la *carrexota* y *tamoeiro* otra pieza de cuero llamada *xunguideira* o *xunguido* que cierra con un pasador de alambre (13).

---

(11) Inf. de Dionisio Alvarez, Soutochao (Vilardébós). Ninguno de estos términos figura en el *Diccionario...* de D. Eladio Rodríguez, que anota *casula*, *casulo* y *casuleira*.

(12) Además de estos nombres, el *Diccionario* antedicho recoge la variante de *pealla*.

(13) *Oncedoiro* y *encedoiro* se llaman en otras partes de la región. *Tramoide* y *xintura* nos comunicó, recogidos en Celanova, D. Clodomiro R. Prenta, a quien agradecemos su constante colaboración. Para Portugal, tanto para éste como para los otros términos, véanse los *op. cit.*

### La «xeira» y su desarrollo

Precede a la *xeira* o jornada de trabajo el llamamiento o solicitud de ayuda o *roga* que el patrón hace a los vecinos. Encaramado a lo alto de la *meda* o desde otro lugar eminente, como un árbol próximo, grita, haciendo altavoz con las manos:

*A aira, malladores !*

y acuden con los *mallos* propios cuantos deseen tomar parte en esta labor comunitaria, sin otra retribución que el trabajo *a mantidas* (= mantenidos), con comidas realmente pantagruélicas, y vino *a papo cheo* (= sin tasa).

Es tradicional que esta *axuda* sea *a mantidas* y con obligación recíproca de los participantes, aunque en otras faenas pueda ser *a secas* con igual correspondencia de los copartícipes. No obsta, en este caso, que se les diese una libra de pan y vino.

A las viudas o impedidos se les acostumbra a hacer el trabajo gratis, especialmente por parte de sus familiares. Sigue imperando esta cooperación vecinal, incluso en las *mallas* con máquina. Comunitarismo, por lo demás, que se observa en otras regiones agrícolas; en Asturias, por ejemplo, llaman *andecha* <sup>(14)</sup> lo que en Galicia es la *axuda* o *emparza*.

Cuando la mies es mucha, se hace una *malluca* o maja anticipada con el fin de comer *pan novo* en la maja grande. Se cogen unos manojos de centeno de la *meda* y en casa con un palo desgranar la mies y machacan luego rudimentariamente el grano para hacer la harina. Por analogía se llama, también *malluca* (así

---

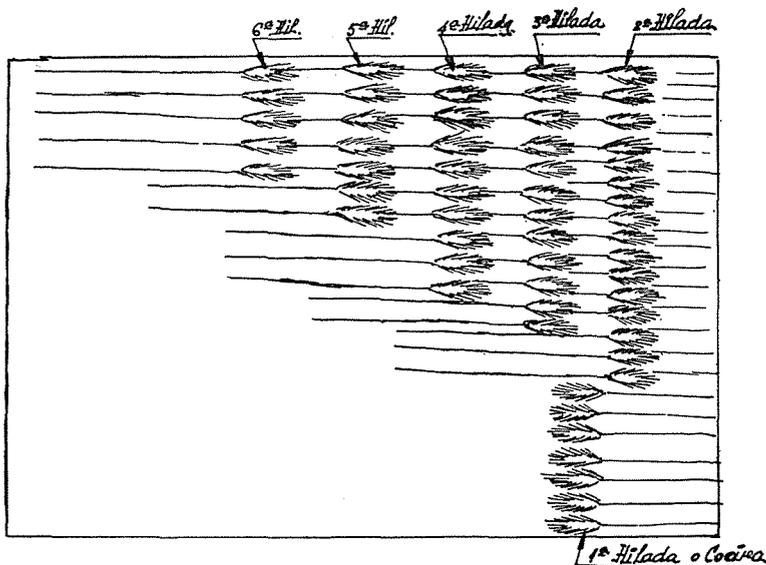
(14) «Contribución al Diccionario folklórico de Asturias-Ana-Animal», por Constantino Cabal, Oviedo, 1952, p. 83 y ss.

como *mallucar* el hacer una u otra *malluca*) a la vendimia temprana para tener vino nuevo en la vendimia grande.

He aquí las operaciones de que consta la *mallá*:

a) *Astrar*.

A mediados de Agosto comienzan las *mallas*. Sobre las nueve de la mañana se hace la *airada*, cuya operación recibe el nombre



Disposición esquemática de la *airada*.

de *astrar* o *estrar*. Acarreando los *mollos* de la *meda* se coloca la primeira hilada, denominada *coeira* o conviviendo con este nombre, también *cabeceira* en Soutochao (Vilardebós). Esta primera capa se extiende en un extremo de la era con las espigas hacia el centro y el *cañoto* (= tallo) hacia fuera.

En Soutochao (Vilardebós) la *coeira* o *cabeceira* está formada por los haces, sin desatar el *vencello* (= atadijo). Luego se superponen las restantes hileras con las espigas en posición contraria

a la *coeira* y a la distancia aproximada de una cuarta cada hilada. En consecuencia, sólo las espigas de la *coeira* descansan directamente sobre el suelo; las demás *carreiras* o *fiadas* se asientan sobre los *cañotos* de la inferior. La *coeira* es la última *fiada* que se maja.

Después de *astrar* se toma un taco de pan o bica centena y aguardiente. Mientras se consume este pisolabis, el sol calienta a mies (*messes sole caliente*, decía la *Elegía* de Tibulo) cosa necesaria para el fácil desgranamiento del cereal.

b) *Decruar*.

Los *malladores* se colocan en dos filas de igual número de hombres, frente a frente: *dereitos* y *zurdos*, según empuñen la *mangueira* con la mano derecha o izquierda más próxima a la *carrexota*.

Rítmicamente golpean con fuerza el *pértigo* sobre las espigas, avanzando los *dereitos* en primer lugar, y *ceando* (= retrocediendo) los *zurdos* y viceversa, previo desplazamiento hacia el interior de la era, cuando llegan a su extremo, y así una y otra vez hasta azotar todas las espigas de la *airada*.

Cuando *decrúan* o *entravesan* el comienzo o final de la era, el bando de *malladores* que le corresponde trabajar desde fuera del recinto no golpea sino que sostiene la mies con la *mangueira*, mientras el grupo de enfrente azota las espigas. Además, para que el grano no salte fuera de la era cuando se *mallá* en sus lindes, una mujer va a la par de los *malladores* con una sábana arrollada a un palo.

c) *Revolver*.

Terminada la *decrúa* (hay lugares en la comarca que se hace después de la *entravesa*, para una tercera vuelta, llamada *salpicadela*) *revólvese*, es decir, se voltea la mies para que quede en la parte superior la que antes estaba debajo.

d) *Entravesar*.

Después de esta operación comienza una segunda vuelta de los *malladores*, realizada de idéntica manera que la *decrúa*. Como queda dicho, es corriente (en Pazos así lo he presenciado) el realizar una tercera vuelta más ligera y suave, llamada *salpicadela*. En este caso no se da vuelta a la *airada* hasta después de la *entravesa* (15).

e) *La boura*.

Es una competición entre ambos bandos de *malladores* acerca de quien consigue batir con más fuerza y ruido o aventaja en rapidez a los contrarios. Las informaciones varían respecto al momento de realizar esta porfía. En unos lugares es en la *decrúa*, en otros en la *entravesa* y, finalmente, en alguno, como en Laza, se verifica al final, cuando se *malla* la *coeira*. Aquí, igual que en otras partes de la comarca, le llaman *aña*, que alude a los insultos que profieren los vencedores a los vencidos, diciéndoles que vayan *coa aña ó outono*, o *á codeira* o *á ovella* (= que vayan a pastorear la ovejilla a la hierba otoñal) desprecios indicativos de poca virilidad de los contrarios, que se toma muy a mal (16).

A veces se hacen apuestas entre dos pueblos cercanos sobre quien consiga batir con más fuerza y ruido o aventajar en rapidez a los contrarios. Las informaciones varían respecto al momento de realizar esta porfía. En unos lugares es en la *decrúa*; en otros en la *entravesa* y, finalmente oír la *boura* en uno u otro

---

(15) *Decruar* y *entravesar* también se llaman, respectivamente, a la primera arada antes de la siembra del centeno y a una segunda de través, para esponjar más la tierra.

(16) En otras partes de Galicia, al rezagado le dicen que lleve la *cocha* (Eugenio Carré Aldao: «Prácticas y costumbres» in *Geografía del Reino...*, 1.º, p. 732). Don Odilo Biempica (y ya veremos el interés de esta costumbre) nos dice que en Bande (Orense) hacían con paja la *aña*, figura de animal que los vencedores arrojaban despectivamente a los vencidos.

lugar. Y se ha llegado al ardid de enterrar ollas o potes en la era para que retumben más los golpes.

La pugna era reñidísima y el batir estruendoso. No sé hasta que punto será cierto el relato del informador de Madoz que cuenta en su *Diccionario* que cuando se majaba el centeno en una era en el lugar de Pena Foleche (Trives) el «sacudimiento enturbia tan extraordinariamente el agua de la fuente principal que se halla en el mismo sitio, a más de 200 varas de profundidad, que aquellas aguas no se pueden aplicar al consumo público durante varios días».

f) *Espallar*.

Después de la *entravesa*, o en su caso de la *salpicadela*, gritan los hombres estentóreamente:

*Mulleres, á aira!*

y como antes los *malladores*, concurren ahora cuantas mujeres deseen ayudar en las faenas subsiguientes.

*Espallar* consiste en sacudir los *mangados* (=brazadas) de la mies que ha quedado desgranada. Esta operación compete a las mujeres. La paja *espallada* se coloca al borde de la era y es recogida por uno o dos hombres en grandes haces, utilizando como *vencello*, sin atar, una retama o una cuerda y así llevada al *palleiro*.

Este es el momento de los *borcallós*, *brincas*, o *loitas* en la paja, entre hombres y mujeres u hombres solos; revolcones y pruebas de fuerza, estimulados por varoniles *aturuxos* o picantes incitaciones, si los que ruedan en la paja son personas de distinto sexo.

g) *Coañar*.

Y también *cuañar* o con prótesis *acoañar* y *acuañar*, consiste en *correr* (=juntar) con el *engazo* o *angazo* (=rastrillo con dientes de madera o hierro) el *coaño*, tamo o pajilla menuda del

cereal, operación que llaman, asimismo, *engazar*. Después, la pelusilla más menuda la barren con la *basoira* o *bascullo* de codeso; y, finalmente, con otra más suave de *xesta* limpian el grano de la broza más ligera.

Ha quedado levantada la *airada*, pero el grano permanece en la era hasta la última majadura que es cuando se amontona y recoge con el *rodo*, rastrillo en forma semicircular con la convexidad hacia el enmague, o con el *engazo* invertido <sup>(17)</sup>. Por lo tanto se *astra* la nueva *airada* con el centeno debajo.

El número diario de *airadas* suele ser de dos o tres, y al final de cada una es obligación del dueño dar un *taco*, pequeño refrigerio-en algunos lugares bica centena-con vino a *papo cheo*.

#### h) *Apalleirar*.

Como se ha dicho en el apartado f), la paja, recogida en *mollos* grandes, se lleva al almiar, en donde uno o dos hombres, provistos de escalera de mano, confeccionan el *palleiro* en la forma indicada para la *meda*. La paja mejor se aparta para *colmar*, o sea para cubrir la cima del pajar. Las espigas se orientan hacia el centro, con lo cual, debido a su mayor volumen que el del *cañoto*, el *palleiro* va adquiriendo forma cónica. Además, la paja se escoge, poniendo en una parte del almiar la mejor para la cuadra o calles públicas, que ha de servir luego de *estrume*; cubrición de construcciones rústicas, etc, y en otra parte la más menuda (*coaño*) para alimento del ganado.

Terminado el *palleiro*, se pone la paja de la cubierta o *colma*, como protección de las aguas. Con el fin de que a esta cubierta no la levante el viento, se le coloca la *rodela*, anillo formado por

---

(17) El informador de Bande, cit. en la nota precedente, nos dice que en dicho pueblo clavan el *rodo* invertido en el montón del grano y compiten los *malladores* a saltar, poniendo las manos en el instrumento, sin pisar el cereal.

hacecillos de paja atados con *vencellos* hasta la dimensión deseada. En el vértice del cono lleva el *curucho*, dos palos en cruz a los que se sujeta la *colma*.

Los *palleiros* se ubican cerca del *aira*.

i) *El pedro*.

Cuando faltan por *mallar* los cuatro últimos haces, sobre los que descansa la *meda*, que reciben el nombre de *pedro*, se lleva engañado a la era al dueño o dueña y se les sienta en las gavillas, cubriéndolos con una sábana. De allí no se les permite mover hasta que paguen la multa impuesta por el *palleireiro*, el hombre que confecciona el almiar. Consiste la multa, habitualmente, en vino, bica centena, huevos batidos con vino, tabaco para los hombres, etc. (18).

En la Xironda (Cualedro) sientan al dueño o dueña sobre la hacina con una gavilla haciéndole sombra. Si no paga la multa, venden lo que queda sin majar, pero antes dicen:

*Quén afianza ó home?*

Si algún presente responde del pago, dejan en libertad al dueño; si escapa lo persiguen y al atraparlo lo colocan a horcajadas del *mallo* y dicen:

*Suba o home hasta que pague* (19).

---

(18) Inf. de Pazos, La Pousa, Soutochao y Xironda. Don Nicolás Tenorio («La aldea gallega. Estudio de Derecho consuetudinario y economía popular», Cádiz, 1914, pp. 40 y ss.) entre otras interesantes noticias de la *malla*, menciona esta costumbre: Prendían con el atadizo de la última gavilla a la dueña que procuraba ocultarse y habían de hallarla. Para soltarla estaba obligada a pagar las *mexudas*, rodajas de pan trigo rebozadas con huevo y fritas, rociadas con azúcar y canela envueltas en miel. Además, vino con miel y pan.

(19) Inf. del maestro nacional D. Juan Nóvoa, (Xironda).

En Feces de Abaixo introducen al dueño en una especie de hornacina o altarcillo, hecho con los últimos haces y piden el rescate en forma análoga a los casos anteriores <sup>(20)</sup>.

En Vilardebós, si el dueño es hombre, lo prenden las mujeres y, si es mujer, los hombres <sup>(21)</sup>.

j) *Aventar.*

Todavía el grano queda con el cascabillo, brizas, pezones o cabillos muy cortos que llaman *puxa* o *puxe* y que se aventan con el cribo o con el *peneiro*. La operación se denomina *aventar* o *alzar*. Los cribos son cedazos grandes con orificios y los *peneiros* sin ellos. Se levantan encima de la cabeza, dejando que la broza quede en el cribo, o vuela por la acción del viento, al vaciar lentamente el *peneiro*. Suele hacerse el mismo día de la *malla* o dos o tres después (Pazos) e incluso en alguna información (Cabreiroá) me dicen que se guardaba el grano con el *puxe*, porque se conservaba mejor. El aventamiento se realizaba en este caso al llevarlo al molino.

Al finalizar la *xeira* los *malladores* gritan con voz sonora, alargando mucho la última sílaba, en competencia por lograr el más potente y largo sonido :

*Acaboooooooouuuuuuuu !*

k) *Entullar.*

Una vez aventado el grano y antes de entrojarlo, se mide con un recipiente de madera, llamada *ferrado* o *tega*. Los graneros o silos reciben el nombre de *tullas*. Son depósitos de piedra (hoy de ladrillo) o madera con una boca en la parte superior para echar

<sup>(20)</sup> Inf. de D. Juan Vega Castro, (Feces de Abaixo).

<sup>(21)</sup> Inf. del escritor D. Silvio Santiago de Vilardebós.

el cereal y compuerta en la inferior para su vaciado. También se utilizan arcas de madera que se guardan en las casas.

La forma del *ferrado* es paralelepípedica pero con una de sus caras menores en ángulo obtuso. Tiene un asa para su manejo. La parte superior, con el fin de mantener inalterables sus dimensiones, se recubre con guarnición de hojalata o hierro. Para medir se rasa con un palo cilíndrico. El peso del *ferrado* de centeno es de 12,50 kgs en el valle y 13 en la montaña. Cinco *ferrados* valen una *fanega* que es la medida usual de cálculo.

#### 1) *Las comidas.*

Se hacen cinco comidas, bastante copiosas, como corresponde a un trabajo duro, violento, de enorme esfuerzo físico y bajo un calor implacable: Son *parva* a las ocho de la mañana; *almorzo* a las diez; *xantar* a las 13; *merenda* a las 17 y *cea* alrededor de las 22 horas.

He aquí los respectivos *menús* que he presenciado en San Millán (Cualedro) el año 1952: *Parva*, habas compuestas y pan centeno; *almorzo*, patatas cocidas, bacalao crudo y tocino; *xantar*, caldo sazonado y jugoso, carnero guisado con patatas, tocino y pan; *merenda*, pimientos asados, bacalao y pan; y la *cea*, que suele ser la comida más abundante y copiosa, estuvo compuesta por cocido de garbanzos, piés y uñas de cerdo, carne con arroz y estofada, tocino, y como postre, fideos en dulce. El pan y el vino corren sin medida.

En la *parva* suele darse aguardiente, como en la *cea* no falta tampoco, así como licor café o cualquier otra bebida casera.

Según las informaciones de otros lugares, el carnero es plato típico, y muy común la *cachucha* del cerdo.

La jornada termina con *aturuxos*, cantos, *parrafeos*, desafíos, baile y lo más de las veces con borracheras.

### El simbolismo del ritual folklórico

Ya ha sido destacado por otros investigadores — entre los portugueses, pueden verse los trabajos atrás citados — el simbolismo que entrañan algunas de las tradiciones de la maja. Entre ellas conviene resaltar la *boura*, las *loitas* o *borcallós*, el *pedro* y quizá las comidas orgiásticas y el grito final, lento, casi patético con que se anuncia la terminación de la jornada.

Se ha insistido mucho sobre el valor exegético de la documentación folklórica. El gran arqueólogo Martins Sarmiento aseguraba con criterio cierto que «el pasado está más cerca de nosotros de lo que generalmente se piensa». Es indudable que los datos nos han llegado fragmentados y con reelaboraciones diversas. El ilustre etnólogo español Caro Baroja insiste con razón en esto; sobre *moldes muy viejos*, algunos de sus elementos *son de nuevo cuño*, pero el pasado, afirmaba Fustel de Coulanges, no muere nunca de todo para el hombre. Hay un estrato subyacente bajo los posteriores aluviones culturales.

La extensión en el tiempo y en el espacio de muchos de los ritos que aquí se mencionan merece consideración especial. Constituye una verdad etnológica que *toda tradición o costumbre geográficamente extensa acusa antigüedad*.

En el estado actual de la investigación puede rechazarse el panvegetacionismo de Mannhardt y Frazer. No existe un culto a la vegetación, como no existe un culto a la luna, ni al sol, ni al agua, ni a la piedra. . . , sino en cuanto se le presta como asiento de la divinidad.

Esto que afirman actualmente eminentes historiadores de las religiones fue ya vislumbrado por varios estudiosos anteriores <sup>(22)</sup>.

---

(22) Vid. p. e. Vereá de Aguiar: «Historia de Galicia», Ferrol, 1838, p. 133.

La tesis de Frazer es hoy francamente rechazada. No es posible admitir la «creencia en innumerables seres espirituales animando los fenómenos naturales o través de una jerarquía politeísta de dioses» (23).

Pero si es cierto que no hay un culto a la vegetación en sí, no obsta para que se le preste a la manifestación o fuerza sagrada que en ella reside.

La significación ritual de los últimos haces estriba en que «la última gavilla concentra en sí una fuerza sagrada propicia o nociva; los hombres disputan para quedársela o deshacerse de ella» (24).

La *boura* o competencia entre los malladores, encuentra aquí su interpretación. El espíritu del grano de Frazer (25)... «se gua-rece en la mies mientras puede, retrocediendo ante los segadores, atadores y trilladores en su faena». De lo cual procede la pugna por no quedar el postrero, por vencer en el certamen a los demás.

El majador vencido es como el vicario del espíritu del grano, elegido en la contienda, que en otro tiempo (recuérdese el mito de Lityerses) *estaba obligado a aceptar el mortal honor*.

Por eso, el realizar la *boura*, como se hace en Laza, cuando se maja la *coeira*, que son las últimas espigas que batien los *malladores*, está más cerca de lo significación primigenia del último haz, porque en las postreras espigas se repliega la fuerza sagrada, y el temor de enfrentarse con ella y destruir el poder confortante de la cosecha, fue lo que, en su origen, encendió el ardor de la contienda.

---

(23) E. O. James: «Los dioses del mundo antiguo» (Ediciones Guadarrama, Madrid, 1962, p. 81, rebatiendo a Frazer en *Worship of Nature*, Londres, 1926, p. 9 y ss.

(24) Mircea Eliade: «Tratado de Historia de las Religiones». Instituto de Estudios Políticos, Madrid, 1954, p. 318.

(25) *Op. cit.*, p. 500 y ss.

En este sentido resulta esclarecedor el muñeco — *aña* — que arrojan a los vencidos, según la información de Bande. Las encarnaciones animales del espíritu del grano, tan ampliamente descritas por Frazer, <sup>(26)</sup> aparecen también en Galicia, tanto en la referida costumbre de Bande como en el nombre de *raposa* que se da en muchas partes de nuestra región al último haz de la *meda*, que alude, como muy bien supuso Lorenzo <sup>(27)</sup> «a unha lénda, corrente nalgúns puntos de Galiza, asegún a que *o lobo que hai na malla vai no derradeiro feixe*».

\*  
\*      \*

Otra manifestación folklórica que entraña un viejo ritual agrario son las *loitas*, *brincas* o *borcallós* sobre la paja.

Risco pone en duda el que puedan ser supervivencia de una tradición determinada y recuerda, para la lucha de individuos de distinto sexo, la referencia de Ammiano Marcelino acerca de la fortaleza de las mujeres celtas, así como la lid entre Gunther y Brunhilda en los *Nibelungen* y la *Fensterl*, *noches de cortejo y prueba* de las jóvenes de la Selva Negra y Baviera <sup>(28)</sup>.

El análisis del material folklórico induce a sospecharlo así en las llamadas *ceibas* en Portugal, emparejamiento de mozos y mozas que dormían juntos en los almiarés durante los meses de mayo a octubre, cuya costumbre se registra igualmente en Ucrania y Rusia <sup>(29)</sup>. Pero las *loitas* sobre las pajas, en las *mallas*, parecen

<sup>(26)</sup> Id., pp. 509 y ss.

<sup>(27)</sup> Xaquín Lorenzo Fernández: «Historia de Galiza», II, Ed. Nos, Buenos Aires, 1962, p. 220.

<sup>(28)</sup> *Op. cit.* nota anterior, Vol. I, p. 551 y ss.

<sup>(29)</sup> Julio Caro Baroja: «Los pueblos de España», Barcelona, 1946, p. 320; Fernando Castelo-Branco: A *ceiba* assinalada em Portugal por Eça de Queiroz», Rev. de Guimarães, LXVII, p. 55 y ss.; Jorge Dias: «Río de Onor», Porto, 1953, p. 67 y ss. y Nota 110, etc. Quizá aluda a esta tradición el dicho *feito ó palleiro* con que se moteja a los hijos naturales en la comarca verzinense.

más bien reminiscencias de hierogamías sagradas; el desenfreno erótico, los excessos sexuales, tienen una constante expresión en la ritualidad agraria. Las cohabitaciones mágicas para estimular la cosecha han mostrado, desde antiguo, una honda significación palingenésica.

En el santuario anatólico de Yazilikaya se celebraban en primavera los ritos nupciales de la Diosa Madre y el Dios Joven. El décimo mes de Nisán había unas bodas sagradas en una cámara decorada con plantas verdes (*gigunu*), que se consumaban en uno de los pisos del *ziggurat* para el mantenimiento de la fertilidad; e igual hierogamia de rey y reinas aparece en las ceremonias culturales baálicas de Siria <sup>(30)</sup>. Prostitución sagrada en honor de la Anna caldea la verifican las hieródulas en las llamadas por los griegos fiestas *saceas*, para provocar la abundancia y fecundidad <sup>(31)</sup>.

En las *Antesterias* griegas tenía lugar un matrimonio sagrado entre el dios y la mujer del arconte de Atenas, como en el surco tres veces labrado se celebraba la unión de Deméter con Jason para engendrar a la hija de los granos o a Plutos <sup>(32)</sup>.

Frazer <sup>(33)</sup> aporta abundante documentación del folklore europeo moderno acerca de estas costumbres en diversos momentos representativos del drama agrario y Cabal <sup>(34)</sup> refiere cómo en Asturias mozos y mozas, que se llamaban *engarapillaos*, rodaban *en montón* al final de la *andecha*, y aporta documentación

<sup>(30)</sup> E. O. James: *Op. cit.*, pp. 109, 110, 168, 171 y 188.

<sup>(31)</sup> Alejandro Guichot: «Ciencia de la Mitología», Madrid, 1903, pp. 112 y 113.

<sup>(32)</sup> Dominik Josef Wölfel: «Las religiones de La Europa preindogermánica», B. A. C. I, Madrid, MCMLX, p. 350.

<sup>(33)</sup> *Op. cit.*, p. 173.

<sup>(34)</sup> «Contribución al Diccionario Folklórico de Asturias.-Ana-Animal», Oviedo, 1952, p. 95 y ss.

para considerar la costumbre como un rito mágico para estimular las cosechas.

Esta solidaridad entre sexualidad y fecundidad agraria «uno de los descubrimientos esenciales del hombre arcaico», fue inteligentemente estudiada por Mircea Eliade.

\*  
\*      \*

La prisión del dueño con el *pedro*, o último haz, y posterior rescate, a mi juicio, se enlaza con la *boura* como componentes de un mismo rito.

Frazer alude a estas costumbres de vieja estirpe, considerando que lo que hoy es una broma pesada a un compañero de cuadrilla *incluso al mismo amo*, fue en otro tiempo la *bárbara costumbre* de matar a un hombre en la parva. El granjero personifica el espíritu de la mies <sup>(35)</sup>.

Esta práctica con referencia a la siega (otro de los instantes clave del drama agrario) se localiza entre los bereberes: «la última gavilla debe quedar en pie en el centro del campo. Tan pronto como el *rey* [que es el dueño] se dispone a cortar esta *trenza* del campo es atado y debe pagar un rescate» <sup>(36)</sup>.

Parece, pues, claro que en este rito, como en la *boura*, hay degradación de un ceremonial arcaico con holocausto prístinamente real, cuando se establecía una ecuación entre la fuerza del cereal y su representante humano, dentro de la teoría primitiva de regenerar periódicamente la fuerza sagrada de la naturaleza.

---

<sup>(35)</sup> George Frazer: *Op. cit.*, p. 464, 489, 502, 503, 512, 513, con aportación de amplio material folklórico europeo.

<sup>(36)</sup> Dominik Josef Wölfel: *Op. cit.*, p. 494.

\*

\* \*

En el mismo sentido, quizá, deba considerarse el festín orgiástico con que se cierra la *malla* y las comidas excesivas que se hacen durante toda la jornada. La duda estriba en que en estas operaciones el trabajo es duro, penoso; el sol quema, fatiga y encandece; el cansancio agobia el cuerpo y no es extraño que se coma y beba copiosamente para reparar el agotamiento de tan tremendo esfuerzo.

Pero aun siendo arriesgado y muy discutible conferir tal relación genética, interesa subrayar el papel profícuo de la orgía en los rituales de la fecundidad. La orgía entra siempre en los ceremoniales de regeneración.

En otra parte <sup>(37)</sup> he indicado algunas tradiciones de esta clase que tienen lugar entre la expresiva liturgia del solsticio hiemal. «Los excesos cumplen un papel precioso y provechoso en la economía de lo sagrado», y la orgía «retrotrae al hombre a una condición agraria», ha expresado con razón Mircea Eliade.

La comida en común intenta, simpatéticamente, con la acumulación y derroche de ímpetu y vigor humanos, incrementar la fuerza de la cosecha.

Estos excesos durante la recolección están muy extendidos en el espacio y en el tiempo y se celebran «en medio de una atmósfera de licenciosidad general, de diversión y de relajación de todas las normas» <sup>(38)</sup>.

---

(37) Jesús Taboada: «La Navidad gallega y su ritualidad», Comunicación presentada al Congreso Internacional de Etnografía de Santo Tirso, 1963.

(38) E. O. James: *Op. cit.*, p. 186. Es muy abundante la bibliografía en que pueden recogerse estas orgías agrarias desde el mundo antiguo.

\*  
\*   \*  
\*

Finalmente, no sé si será demasiada fantasía relacionar el grito prolongado, doliente, dramático, *Acabooooouuuu!* con que rematan la maja con «el melancólico lamento de los segadores egipcios que hasta los tiempos romanos podía oírse año tras año resonando a través de los campos, anunciando la muerte del cereal, el prototipo rústico de Osiris» (39).

Frazer supone que no eran canciones, basándose en el análisis de los nombres de Manero y Linos, sino palabras pronunciadas a un ritmo lento, sonoro y prolongado, y aduce pruebas en apoyo de su opinión.

A cualquiera que haya oído resonar este alarido enfático, estremecido, en el silencio del crepúsculo aldeano le habrá dejado una impresión imborrable.

#### Paremiología de la «malla»

He aquí los refranes alusivos al tema que he recogido en la comarca:

- 1 O que nom arou non mallou.
- 2 Febreiro espadaleiro, nin boa meda nin bó palleiro.
- 3 En san Xoán recolle o pan, que na Santa Mariña na meda fai fariña.
- 4 Auga de San Xoán tolle o viño e non da pan; auga de Santa Mariña na meda fai fariña.

---

(39) Frazer: *Op. cit.*, p. 506. — Sobre el tema de esta tradición véase Julio Caro Baroja: *La significación del llamado canto de Lelo* in «Algunos mitos españoles. Ensayos de Mitología popular», Editora Nacional, Madrid, 1941, p. 161 ss.

- 5 Santa Mariña acarreixiña.
- 6 Home xornaleiro nin boa meda nin bó palleiro.
- 7 A aira non é nosa, malle nela quen queira.
- 8 A aira e a cociña sempre é miña.
- 9 Sol na aira e auga no lameiro non pode ser.
- 10 Quen non tén aira nin lagar cada ano seu pesar.
- 11 A aira cando a deixan; a moza cando comenza.
- 12 Xeitura pra segar e agosto pra mallar, trinta e ún han de levar.
- 13 O que malla no mes de agosto, malla ó són do seu rostro.
- 14 Agosto pasou e o que mallou, mallou.
- 15 Mallando, apréndese a mallar.
- 16 De palla ou palloeiro enche o palleiro.
- 17 Ano cogordeiro sinal de ruin palleiro.
- 18 Pallas ó palleiro e galiñas ó galiñeiro.
- 19 Vendima feita e palleiro cerrado botan fora ó criado.
- 20 Malla feita, palleiro cerrado, fora criado.
- 21 A tulla sin centeo é como lameiro sin rego.
- 22 Nin parir sin tempo, nin limpar sin vento <sup>(40)</sup>.

---

(40) Agradecemos a nuestro colaborador D. Luis Sabariz los dibujos que ilustran el texto así como las noticias que nos han proporcionado D. Juan Carballido, D. António Crespo y Don Luis Fuentes, de Pazos; Don Benjamín Diéguez de Vilamayor; Don Nicanor González de San Millán y el Maestro Nacional de la Xironda, Don Juan Nóvoa.



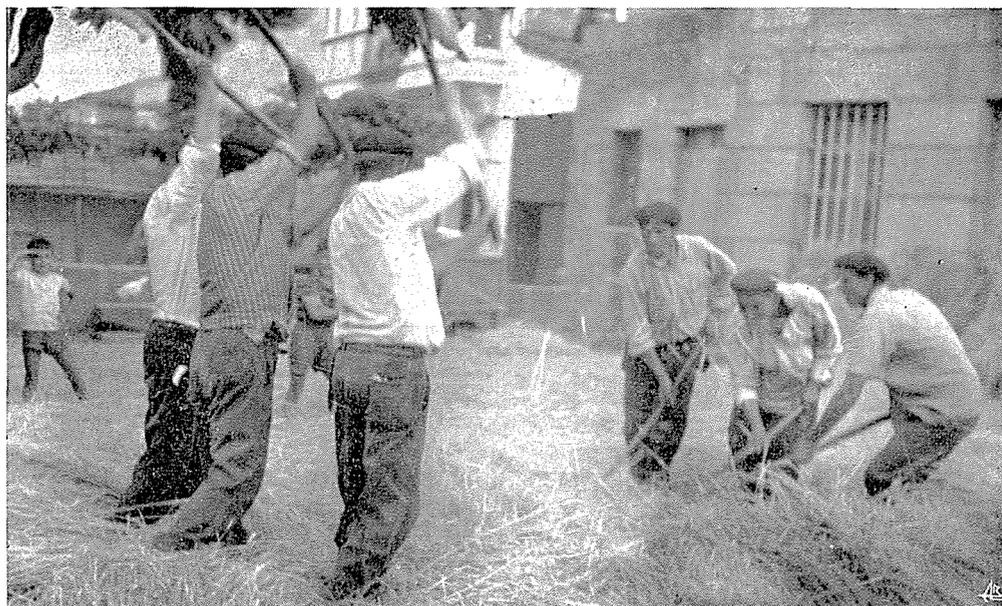
*Mujeres coañoando.*



*Operación de astrar.*



Operación de la *decría* o primera majadura.



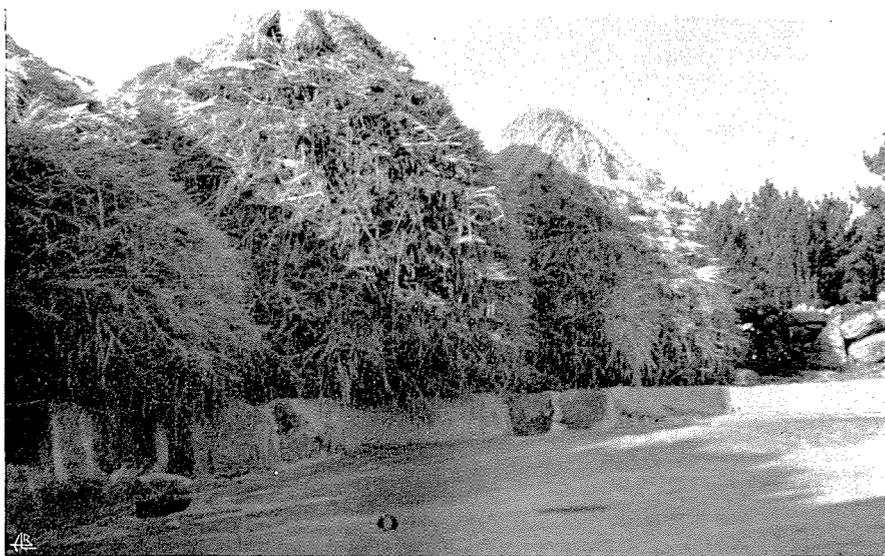
Los hombres efectúan la *entravesa* o segunda majadura.



Las mujeres recogen los *mangados* para *espallar*.



Después de *astrar* queda la *aira* dispuesta para la *decrúa*.



*Aira de pavimento granítico con reborde lateral.*



*Máquina limpiadora, utilizada actualmente en lugar del *aventado*.*