

CONCELLO
DE VIGO



O traxe a través do proceso do pan



Casa Galega da Cultura, do 15 de marzo ao 8 de abril

O traxe a través do proceso do pan

do 15 de marzo ao 8 de abril de 2012

Casa Galega da Cultura, praza da Princesa, 2. Vigo

Horarios:

Luns a venres: de 18.00 a 21.30 h

Sábados: de 11.00 a 14.00 h e de 18.00 a 21.30 h

Domingos e festivos: de 11.00 a 14.00 h.

Mércores 28 de marzo de 11.00 a 14.00 h e de 18.00 a 21.30 h



CONCELLO
DE VIGO



**Patricia
González
Iglesias**

comisaria



Os seus comezos foron da man da profesora de corte e confección de Saiáns, pasando a continuación a formarse como deseñadora de moda e patronista/escaladora.

Desde ben pequena forma parte do grupo de baile da Asociación Veciñal de Saiáns e recibe clases de música tradicional da man de prestixiosos e queridos mestres, que lle aprenden a querer a nosa tradición.

A mestura destes dous mundos fai que se introduza no mundo do traxe tradicional e este convértese no seu medio de vida e na súa paixón.

Crea o seu propio obradoiro de costura hai case 17 anos, onde investiga, diseña e confecciona artesanalmente traxes tradicionais, fundas para instrumentros a medida, vestidos para gaitas,...

Desde hai anos, é a profesora responsable do curso de costura tradicional da Asociación Veciñal do Casco Vello de Vigo, así como do asesoramento e confección do vestuario da representación da Festa da Reconquista da Vila de Vigo.

Posuidora de diversas distincións, tales como Certame de Xóvenes Deseñadores de Camariñas, Certame de Promoción da Moda Vigoferia e Mostra de Novos Creadores de Moda da Xunta de Galicia, ten tamén participado en conferencias e exposicións (A Reconquista de Vigo no Museo Quiñones de León, Mostra do Traxe Tradicional Galego no Casco Vello do Concello de Vigo, etc.). Asemade, é autora do deseño seleccionado no concurso de ideas para o uniforme oficial do persoal educador e coidador das Galescolas, e ten deseñado e confeccionado parte dos vestuarios para obras de teatro e espectáculos.

Polo seu obradoiro teñen pasado e pasan na actualidade unha gran parte das xentes do mundo tradicional (asociacións, centros galegos no exterior, grupos, solistas, etc.), e hómense en traballar man a man con artesáns de instrumentos tradicionais da nosa terra. Unindo tradición e modernidade para expandir a súa actividade mediante as redes sociais, realiza encargos fóra de Galicia, dentro do estado español e para outros países europeos.

O traxe a través do proceso do pan

Unha noite no muíño,
unha noite non é nada
unha semaniña enteira,
esa sí que é muiñada.

Esta copla, unha das máis coñecidas do cancionero galego, dános pé para recrear e mostrar a importancia do proceso da moenda no pasado.

Nunha época en que a escaseza de recursos e alimentos facía a vida difícil, en Galiza moitas familias sobrevivían grazas ao campo. Nel sementaban, coidaban e recollían os produtos que habían de ser a base da súa alimentación cotiá. Unha parte importante desa alimentación era o pan, de produción totalmente caseira.

Nesta exposición queremos, a través da roupa que usaban as xentes de hai 200 anos, achegarvos a esa época para entender como era ese proceso.

Podedes ver traxes decotío sobre todo que as xentes utilizaban para o traballo diario. Están feitos de teas sinxelas coma o algodón, liño, estameñas, panos, e outras, e, escasamente levan adornos.

As mulleres usaban chambra ou camisa e enagua de liño, máis raramente de algodón, xa que o liño era cultivado e tecido na casa; saia e corpiño de picote, liño, etc; mandil de liño ou algodón; mantóns; pano de cores e sancosmeiro na cabeza; zocas de madeira ou zamancos nos pés.

Os homes adoitaban usar cirolas e camisa de liño ou algodón; pantalón de liño, estopa, chaleco e chaqueta de liño, estameña, pucho do mesmo material e zocas ou zamancos nos pés.

Como se pode apreciar, toda esta roupa feita para traballar era cómoda e sufrida, pero isto non quere dicir que non se preocupasen para que fose do seu agrado. Sentíanse orgullosos do seu traxe e, aínda que sinxelo, adornábano con bordados, dobras, tingúan o liño para darlle cor, etc. É importante indicar que para moitas persoas esta roupa era a única que tiñan e, ademais de usala para traballar, servíalles para ir á misa, ás romarías, etc.

Para facer o pan había que comezar sementando o gran, na zona de Vigo principalmente millo. Este traballo facíase a man co sacho ou con arados tirados polo gando. Mentres o millo medraba facíanse traballos de cava, renda e rega. Para estas, facían quendas coas presas de auga. Unha vez que o millo estaba maduro, cortábase o pendón, esfolábase e facíanse os palleiros para aproveitar a palla para o gando.

O millo levábase para a casa e gardábase nos canastros ou hórreos e íase usando ao longo do ano. No momento de utilizalo tiñan que debullalo e cribalo para sacarlle a lorda que puidese levar, metelo en sacos e levalo ao muíño.

Os muíños da auga, na nosa zona, son construcións de pedra en que se moía o gran. A maioría destes muíños eran de herdeiros, o que significaba que pertencían a varias familias que tiñan asignado un ou máis días para moer na semana ou no mes. Ese día a familia collía o seu saco de millo e ía moelo. Lembro facelo coa miña avoa Juana nalgunha ocasión, no muíño de Saiáns. Ela tiña como día de moenda

os luns. Marchaba moi cedo para que lle dese tempo a moer todo o que necesitaba. Botaba o día no muíño porque había que ter conta de que todo fose ben e de que ninguén lle roubase “o pan da súa familia”. Antes de marchar pechaba a presa de auga para que a seguinte persoa que fose moer tivese auga ao día seguinte.

Na casa tocaba facer fornada. Un día antes había que preparar o lévedo para amasar e deixalo na artesa para que se viñese. O día que tocaba amasar facíase para varios días. Amasaban a bola na artesa, preparaban o forno de leña e a cocer. Saía o mellor pan que moitos tivemos o privilexio de comer na nosa vida. Pero sobre todo moitos temos a marabillosa lembranza do arrecendo do pan no forno, das mans das nosas avoas facendo a bola e do seu sabor acabado de cocer.

Como podedes entender estas lembranzas das que faló non pasaron hai dous séculos, en plena Reconquista, son máis recentes, pero o proceso non mudou en todos estes anos e por iso queremos que o coñezades.

Todo este traballo ía sempre acompañado de cantigas e bailes. Os traballos do campo en que participaban mulleres e homes facíanse máis levadeiros cantando coplas, moitas veces con referencia aos labores que estaban a desenvolver, acompañándoas e facendo música co que tiñan a man: sachos, fouciños, pedras, etc. No muíño, as muiñadas eran ás veces moi longas co que se xuntaban varios veciños e veciñas e, ademais de cantar, bailaban e facían festa.