

VISIONS DE SOSTIBILIDADE NO CONCELLO DE COVELO

JULIO EIROA MERA



VISIÓNS DE
SOSTIBILIDADE
NO CONCELLO
DE COVELO

JULIO EIROA MERA

Exemplar gratuíto

Edita:

Ecocelta Galicia Sociedad Limitada Nueva Empresa

Deseño e fotografías

Julio Eiroa Mera

Debuxos:

Alumnos do C.E.I.P Antonio Blanco de Covelo

Debuxo portada: Rosa María Tielas Conde (1º E.S.O)

Debuxo contraportada: Noelia Sousa Lorenzo (1º E.S.O)

Imprime

Alfer

Depósito Legal:

Esta publicación foi subvencionada pola Consellería de
Medio Ambiente e Desenvolvemento Sostible

Papel ecolóxico, libre de Cloro.

PRESENTACIÓN

O *Desenvolvemento Sostible* ven definido por conductas que favorezan a mellora da calidade de vida da poboación que actualmente vive no planeta Terra, podendo para iso, facer uso dos recursos naturais, pero sen danalos nin perxudicalos, quedando así dispostos para as xeracións futuras. O ensaio que a continuación pode leer, ten coma fin representar dúas visións do significado da sostibilidade no concello de Covelo.

A visión máis tradicional achegáronnola veciños de diferentes parroquias do municipio. Persoas que coñecen un modo de vida inevitablemente ligado ó coidado dos recursos dos cales aínda se aproveitan. Así, tratei de plasmar por escrito experiencias que oralmente me transmitiron en entrevistas persoais. A visión máis moderna, dentro da temática dos residuos e da reciclaxe, atopámola en forma de debuxos realizados polos rapaces de 1º e 2º da E.S.O do C.E.I.P. Antonio Blanco de Covelo. Acompañan á literatura e permanecen encadradas dentro das numerosas actividades do marco de actuacións sostibles da súa Axenda 21 escolar.

O formato da publicación ven determinado pola miña intención de entrelazar as dúas imaxes agardando que o lector acade unha conciencia conciliadora do coidado do medio ambiente e a necesidade de desenvolvernos como persoas.

Julio Eiroa Mera.

*Biólogo de Ecocelta Galicia S.L.N.E. Dep. I+D+i e
Educación Ambiental.*

AGRADECEMENTOS

Quero agradecer primeiramente a Hermindo Castro, a José Ribeiro "O Rito", a Clodomira Conde, a súa nai Rosa Prieto e a Martín Morais, pola súa amabilidade e paciencia.

Ó director Juan Barbosa, á mestra Cecilia Crespo e a tódolos alumnos de 1º e 2º da E.S.O do C.E.I.P. Antonio Blanco, pola boa predisposición, axuda e colaboración na organización da actividade dos debuxos.

A José Castillo, e por extensión ó concello de Covelo, pola súa insistencia e búsqueda de persoas para as entrevistas. Tamén a Santiago Barciela polos ánimos e cafés.

Ós xerentes de Ecocelta, Sergio e Juan, pola paciencia, comprensión e o traballo de tódolos días.

A miña familia e amigos que me aturan.

A Patricia por todo o que che debo.



Cristian Garcia Gomez
1º ESO

ÍNDICE

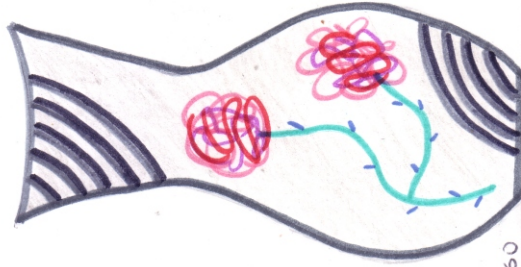
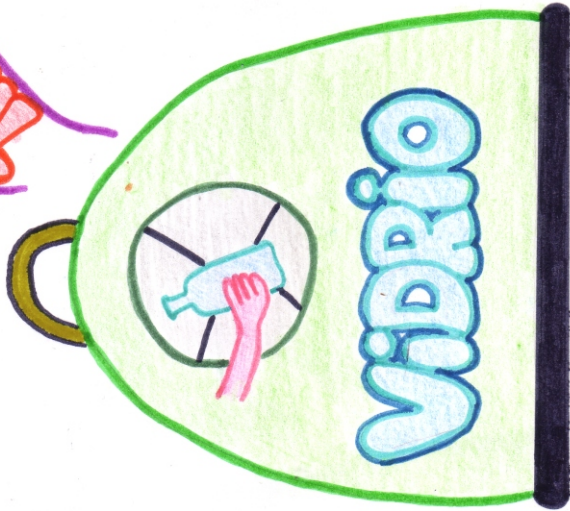
	PÁX.
1. INTRODUCCIÓN	11
2. O MANEXO DAS TERRAS	15
3. A IMPORTANCIA DO GANDO	29
4. O FOGAR SOSTIBLE	35
5. O RECURSO DA AUGA	49
6. O COIDADO DOS MONTES	59
7. REFLEXIÓN FINAL	63

RECICLAR

É

BO!!!

UNA REFORMACIÓN



NATALIA ENCISA GÁNDARA-2.ºESO

1. INTRODUCCIÓN

Dende o final do século XX e comezos do XXI a poboación mundial está sendo testemuña dun cambio no ambiente que os expertos denominan como Cambio Climático. Por primeira vez, no Informe Brundtland do ano 1987, se especifica o *Desenvolvemento Sostible* como aquel crecemento ou desenvolvemento que satisface as necesidades da poboación sen danar o medio ambiente. Esta tendencia leva a unha explotación dos recursos orientada sempre ó coidado ambiental e satisfacción das xeracións presentes e futuras do planeta.

A Consellería de Medio Ambiente e Desenvolvemento Sostible da Xunta de Galicia, dende a súa Dirección Xeral de Desenvolvemento Sostible, apóiase nas bases de planificación, promoción, educación, información e investigación, para levar a cabo o cambio de conciencia sostible na sociedade galega.

No eido da promoción, o concello de Covelo foi escollido como *Núcleo de Sostibilidade* para acometer proxectos piloto de promoción do desenvolvemento sostible no municipio. A elección, implica tanto ó concello, ás empresas e á totalidade da poboación do municipio. Implica tamén ó entorno educativo da escola e do fogar, cunha relación moi estreita co concello.

Co obxectivo de expoñer dúas versións de sostibilidade, naceu esta publicación.

¡¡¡NO DEJES QUE
ESTO OCURRA!!!



NUESTRO FUTURO
NUESTRA VIDA

LA DE LOS DEMÁS
EN NUESTRAS MANOS

¡¡¡LUCHEMOS POR UNA VIDA
SIN CONTAMINACIÓN!!!

POR TU BIEN
Y EL DE
TODOS

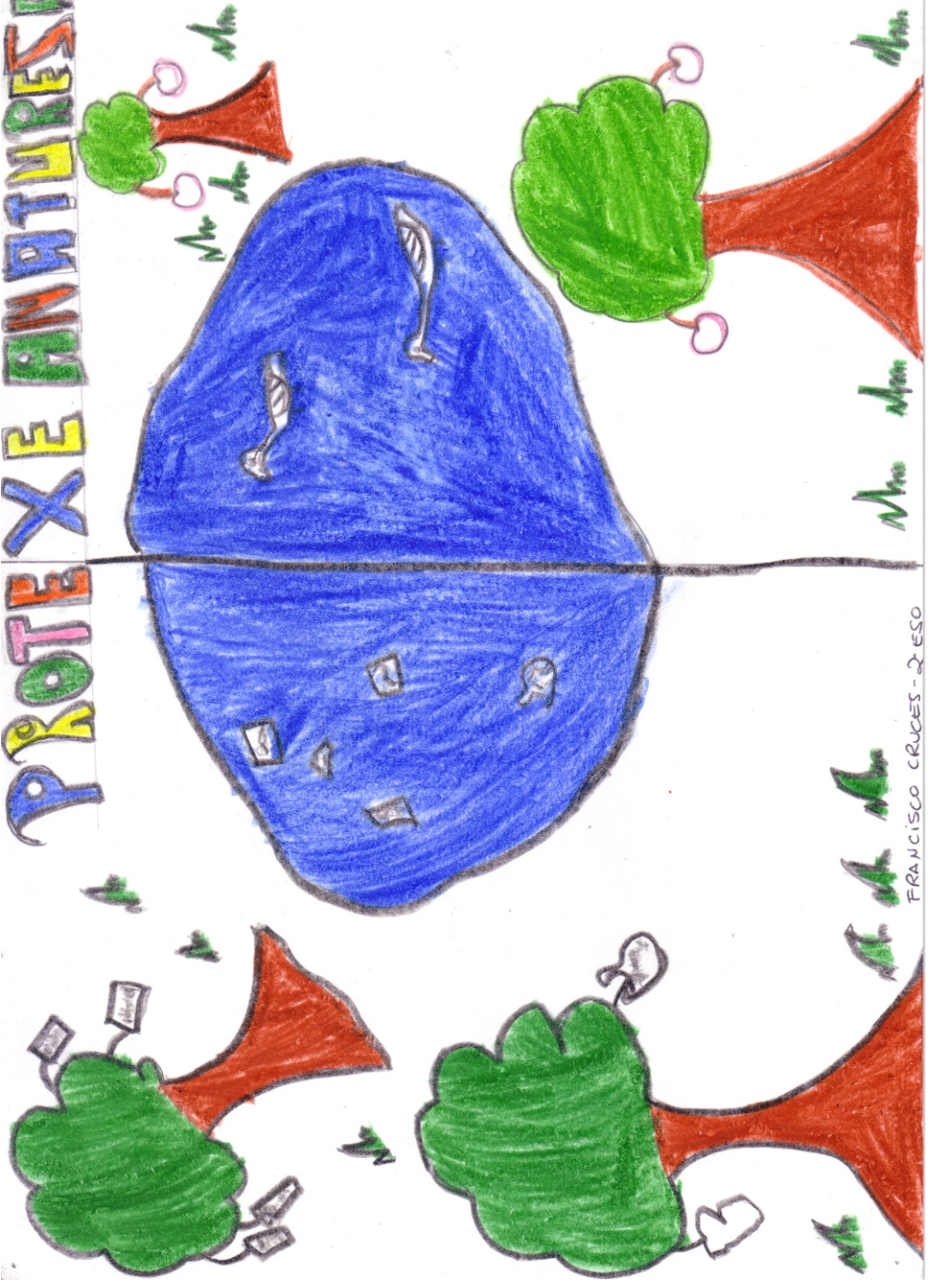
UNA VIDA MEJOR

ALEXIA -- 2.º ESO

O lector terá a oportunidade de coñecer dúas visións do desenvolvemento e sostibilidade. Por unha banda, a escola representa a visión máis actual da sostibilidade, mentres os maiores expoñen a súa versión máis tradicional e sostible da vida cotiá no municipio.

Houbo que enfocar a temática cara as actividades tradicionais do municipio. O uso da terra, a axuda do gando, o aproveitamento da auga e coidado dos montes, son as accións representadas como sostibles neste texto.

PROTEJE ANATUAREA



FRANCISCO CRUCES-2ESO

2. O MANEXO DAS TERRAS

O municipio de Covelo está situado no sur da provincia de Pontevedra. O río Tea, espazo protexido pola Rede Natura 2000, forma o Val do Tea que subdivide en dúas metades a superficie total de 124 quilómetros cadrados. Repartidas entre vales e montes, a paixase das catorce parroquias reflexa, cos tonos verdes dos pastos e dos bosques, que as xentes baseaban o seu modo de vida na agricultura, na gandería, no aproveitamento e bo manexo do monte e dos recursos hídricos.

Non é de estranar, polo tanto, que todas as persoas que tiveron o pracer de entrevistar, fixesen fincapé na importancia das terras nas que vivían e nas que aínda viven.

O manexo da terra era máis que sostible pois o coidado do solo era fundamental, xa que a alimentación das persoas e tamén do gando, fundamentábase na agricultura de cultivos tradicionais de Galicia.

O primeiro que me chamou a atención foi que algunhas persoas me comentaron que as veigas que agora se traballan, producen máis que as de antes, pero que hai moitas menos veigas cultivadas, xa que a mocidade do municipio xa non quere traballa-las, e prefiren estudar e vivir nas cidades.

A razón pola cal as veigas teñen unha produtividade maior é unha clara consecuencia

SE VOLVO A NACER...
GUSTARIANE SER A PORTADA
DUNHA REVISTA DE MODA...

Pois eu... SE VOLVO A
NACER... QUERO CORRER
NUNHA PROBA DE
MOTOCICLISMO...



AXUDA A CUMPRIR
OS SEUS SOÑOS...
RECICLA!!!

do sobre exceso de esterco e dos modelos de produción agrícola baseados na maior produtividade en contra dunha agricultura máis ecolóxica.

O número de vacas estabuladas en corte diminuíu moi drásticamente, máis que o número de vacas soltas no monte. Na Lamosa, por exemplo, recordo que éramos poucos os que non tiñamos corte de vacas. As vacas eran as privilexiadas da aldea. Recordo que tiñan preferencia ante calquera medio de transporte. Eu mesmo tiven que abandonar a miña bicicleta máis dunha vez.

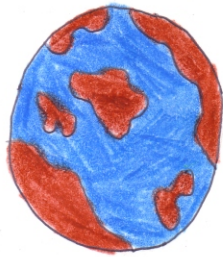
Agora, na Lamosa só quedan un par de cortes con vacas, pero segue habendo esterco. Actualmente o gando que abunda son ovellas, cabras e porcos, ademáis das omnipresentes galiñas e coellos. Con este esterco, me comentan que é suficiente para abonar as veigas que hoxe se traballan, aínda que o número de vacas na corte sexa menor que noutra hora.

No xeito de abonar as terras de cultivo, as opinións son unánimes. Todas as xentes están de acordo que o esterco dos animais é, sen ningunha dúbida, o mellor dos abonos que existen. E dino con rotundidade. Onde atopei diferencias nas respostas foi na decisión de cal era o mellor esterco. A cousa está entre o de vaca e o de ovella.

Os produtos químicos nin queren oír falar deles. "¿Para que?", dicíanme. Non facía falla. Co esterco das cortes chegaba. Este foi o meu primeiro sinal de que o xeito de traballa-las

REDUCIR

RECICLAR



AXUDA
A

TERRA

REUTILIZAR

AXUDANOS
A RECICLAR



terras, uns anos atrás, era moito máis sostible e cuidadoso co medio ambiente que os sistemas actuais.

Eu ben sabía que non só era o esterco o que se lle botaba as veigas para o seu abonado. Así, descubrín unha palabra que agora non se utiliza con tanta frecuencia. *Estrar* a corte. Estrar é facer un solo ou cama para que os animais da corte se sintan cómodos. Normalmente a cama da corte estaba formada por restos vexetais e os restos da alimentación do propio gando. As plantas que se recollían para estrar íanse buscar ó monte. O toxo era o principal compoñente xunto co fento, carrasco, cáscara de piñeiro, follas de carballo, e en xeral todo o que había no monte podía aproveitarse.

En Campo comentáronme que os veciños se axudaban uns ós outros a hora de recoller o toxo e baixalo en carros de madeira monte abaixo. Cada veciño tiña asignada un anaco de monte para recoller toxo. Determinábanse unhas parcelas e cada un ía cortar a súa.

Seica moitas veces os carros envorcaban no camiño de volta e todo o mundo botaba unha man para axudar a recollelo toxo e volvelo a pór no carro. Ata dez ou doce carros podían baixar polos camiños, con cadanseu ruxe-ruxe característico. Preguntei polo xeito de frear a inercia dos carros nas pendentes e sorprendeume o sistema de atar unha corda grosa no eixo e tirar dela, xunto cun mecanismo de panca que rozaba contra as rodas a modo de freo de man. Moi natural. Moi sinxelo.



DÁME DE COMER, SON
COLECTOR DE VIDRO
E TENO MOITA FAME.

Ayelén Reyes Herzberg

As vacas na corte pisaban a cama xunto co esterco que elas producían, acadando unha mestura que resultaba o mellor abono natural e orgánico para as terras de cultivo.

Cando a corte estaba chea todo o estrume sacábase para as veigas. Pareceume curiosa a costume de sacar o abono das cortes na fase crecente da lúa. En seis anos de estudos de bioloxía o único efecto da lúa que estudei foron as mareas do mar. Nin sequera o efecto no momento da colleita, nin no momento da poda. Na miña opinión, se a lúa pode xerar as mareas dos océanos, ten que influír dalgún xeito nos seres vivos que estamos na Terra. Pero, onde eu traballo, o noso esterco fermenta igual tanto se chega en crecente como en decrecente, se chega en chimpín ou se chega en camión. En fin, non me sentín con forza para comezar un debate que de seguro tiña perdido por moitos anos de estudo que tivese.

Volvendo o tema, era tal o número de veigas que había que abonar que as veces o esterco non chegaba. Entón descubrín outra nova palabra que introducín de inmediato no meu diccionario. Había que *empiar*. Empiar é facer unha gran pía cos estercos da corte máis o toxo que se ía buscar ó monte con este motivo.

Na mesma veiga onde se ía abonar, botábase nunha primeira capa de toxo ben grosa. A continuación unha capa do esterco e de novo outra grosa de toxo. Así varias capas ata que se tapaba cun plástico. Alí permanecía ata o momento do abonado.



NON
TIRAR
LIXO



NON
TIRAR
LIXO

RECICLAR
RECICLAR
RECICLAR



GRACIAS

1/6/1
JEREMY Daniel Deanned Quay

"Se se fai en crecente ese abono quente e nunca míngua", aseguran. Contan que cando chegaba o momento de abonar e se desfacían as pías, os pés fervían dentro das botas coa calor.

Ó empiar aumentábase o volume disposto para as terras de xeito que non houbera falta de abono para ninguén.

Ademáis, o toxo e os restos vexetais que se recollían do monte, non só servían para estrar e empiar. Cando as terras estaban enchoupadas con auga, o mesmo toxo se enterraba nos lameiros. Así, melloraba a estrutura, a terra era máis esponxosa e máis osixenada. Outro remedio natural para mellorar o terreo.

Algo bastante preciado era o musgo que medraba baixo do mesmo toxo. As xentes aseguran que ese musgo, xunto cos restos das follas que lle caían ó toxo, botado na cama da corte, daba un abono do mellor.

Os cultivos que se sementaban eran pataca, millo, centeo, feixóns, tomate, cebola e verdura de todo tipo. O cultivo principal era o millo. Botábase a semente sen maquinaria. A man, coa axuda dun pequeno sachó. Cando as plantas tiñan entre 15 ou 20 centímetros, facíase un clareo onde houbera unha densidade de brotes alta. A continuación amparábase con terra na base onde se atopaban os espigóns. As plantas tiñan así máis resistencia ó vento. A este xesto se lle denomina *rendo*.

Cando o millo florece e o pondón comeza a engrosar é necesario regalo. Moitas veces o

NOH CONTAMINES

SEPARAO

PARA
FACER.

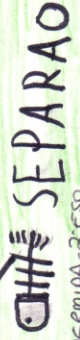
MUNDO MAIS LIMPO!



SEPARAO



SEPARAO



mesmo rego podía estragar o solo da colleita cando as veigas eran costeiras. Para evitar que a auga arrastrase o solo ata a parte máis fonda da veiga, de novo botábase man do abono. O esterco carrexábase en capachos polo medio do millo, estendíase superficialmente para deste xeito reter e reducir a perda de solo nas veigas de grande pendente.

Unha vez se colleitaban as espigas, a palla do millo era alimento para as vacas e as follas servían na elaboración dos colchóns da época. Din que mellores que os de agora. Mesmo recentemente entereime que unha casa comercial de mobles de sona europea volve incluír a folla de millo nos seus colchóns.

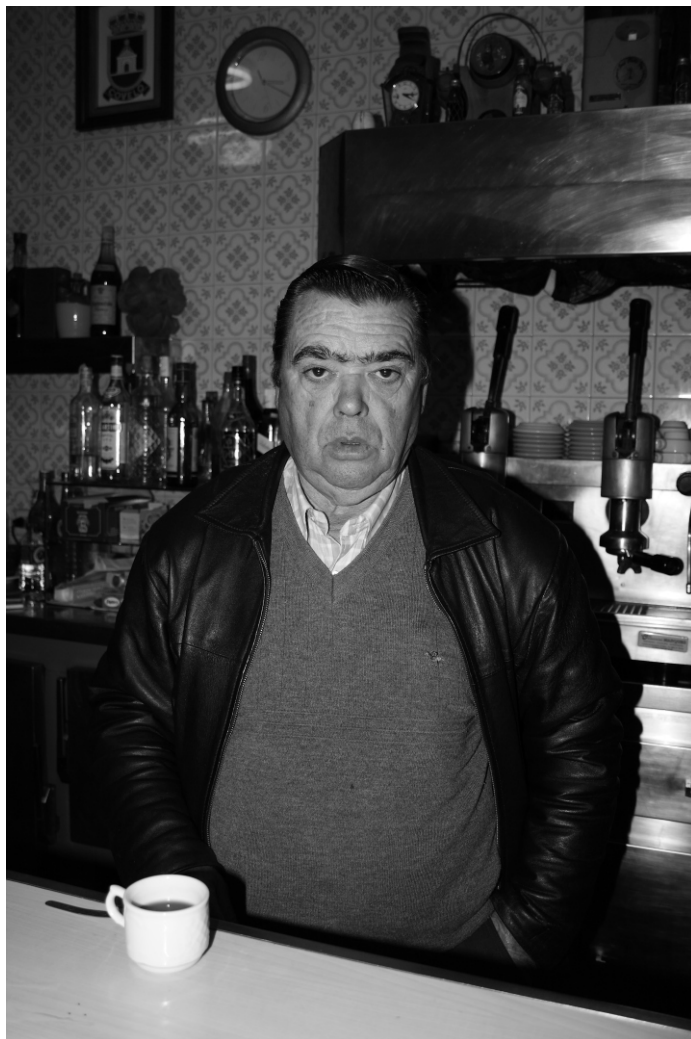
Unha vez máis as xentes aproveitaban o espazo e os recursos para o seu interese. Por exemplo, a palla do millo era o soporte de crecemento para os feixóns que se sementaban ó mesmo tempo entre o millo.

Reutilización / Reducir / Reciclar



1º ESO

Juan Manuel Fernández
Dos Santos



Hermindo Castro.

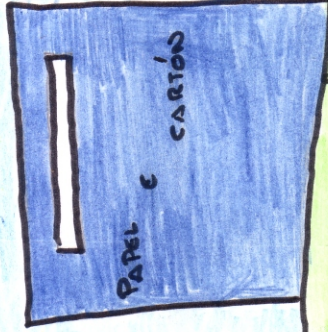
Veciño de Campo.

Edil, gandeiro, taxista, cazador e hosteleiro.

RECICLA



FAI UN MUNDO



MELLOR

3. A IMPORTACIA DO GANDO

O municipio de Covelo ten grande tradición gandeira adicada ó traballo das terras. Aínda que pode haber gando vacún doutras razas, a meirande parte da cabana gandeira estaba formada pola raza rubia galega.

As vacas, nun principio, eran adicadas a cría para a alimentación e nunha pequena proporción ó aporte de leite. Pola contra, os bois eran destinados ó traballo diario nas veigas ou noutras labores coma, por exemplo, a construción.

O gando era, as veces, moeda de cambio para a adquisición de materiais ou alimentos que escaseaban. Nun fogar con gando nunca faltaba carne para comer, pero para mercar peixe ou outros produtos, a xente marchaba ata as feiras de Cañiza, Covelo ou Pontearreas, e alí trocaba ou vendían xamóns ou lacóns para mercar un novo porquiño.

Cando o gando estaba solto no monte as xentes turnábanse para vixialas durante todo o ano. Pasaban días e noites fóra do fogar, durmindo nos chozos. Agora, no inverno, as vacas baixan do monte e dáselle de comer.

Nas cortes, o gando comía a palla do millo e a herba dos palleiros que agora trocaron en alpacas. Era moi raro que se lle desen sobras da comida pola simple razón de que non sobraba

అభివృద్ధి

CO₂
CO₂
CO₂
CO₂



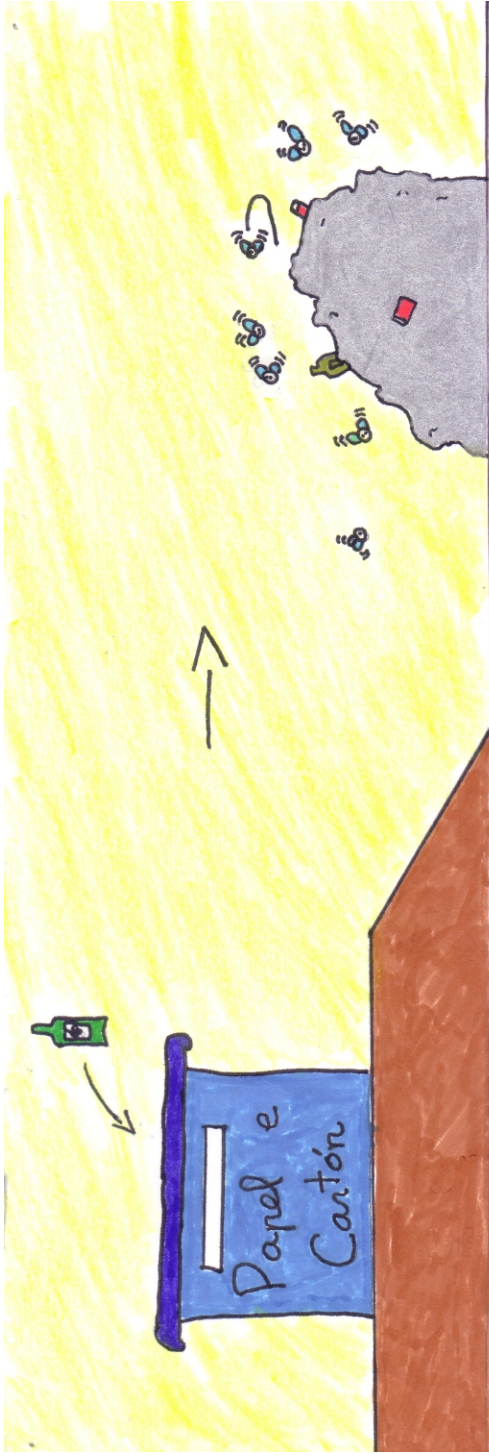
అభివృద్ధి

nada. A comida era xusta e se sobrava quedaba para a noite.

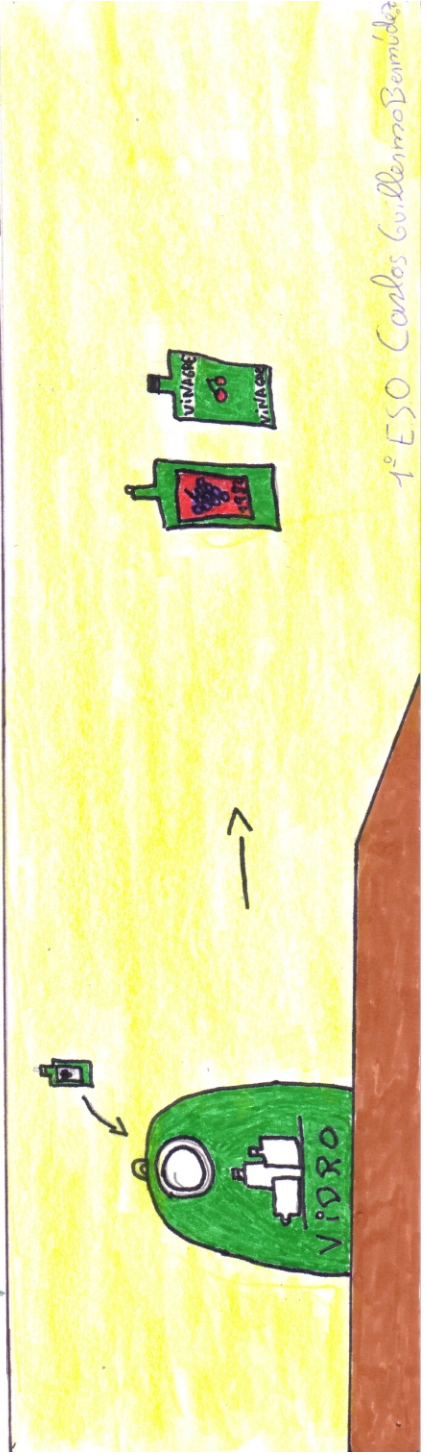
Os bois eran a maquinaria dos tempos de antes. Traballaban a terra cando empurraban os apeiros da labranza, arrastraban as lousas de pedra e os troncos cortados das árbores. Cando un boi era vello substituíase por outro máis novo. Como os bois novos eran inexpertos, púñanse sempre, formando parella, cun máis vello para que se acostumasen ó ritmo de tira.

Despois comezáronse a utilizar as vacas para as labores de traballo. As vacas tiñan un problema, había que amansalas. O que se denomina como *candar*. Para amansar e acostumar unha vaca á tira, había que forzala a empurrar dun peso ou *zorra* (así se chama). A zorra podía ser un tronco de carballo ou unha lousa de pedra do país. A vaca paseábase con este peso por toda a aldea ata que ó fin se amansaba.

Outra labor da cal era grande protagonista o gando, foi a súa axuda no mantemento da calor no fogar. Pero esta cualidade verémola no seguinte capítulo.



RECICLA E XA VERÁS...



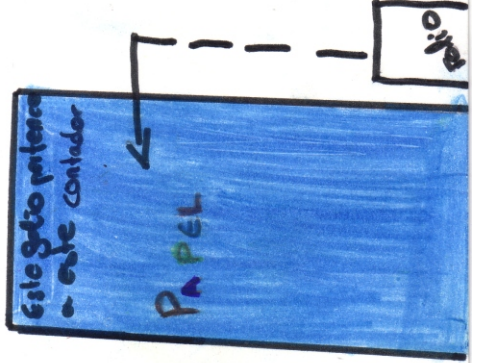
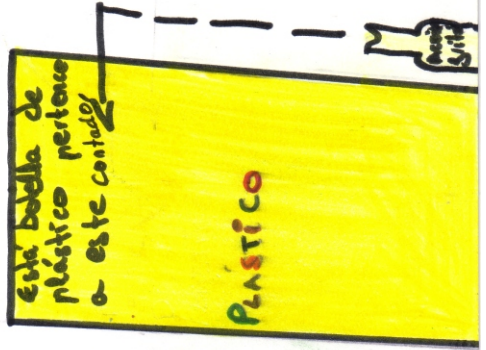
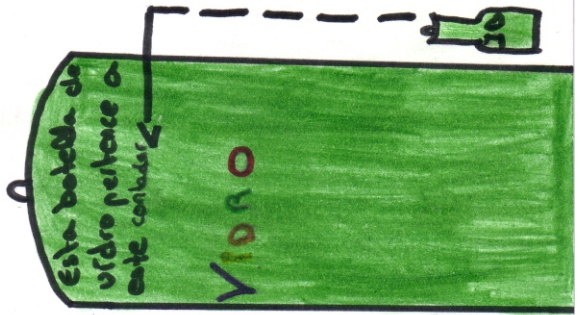


Clodomira Conde.

Veciña da Lamosa.

Nas súas mans sostén o fermento natural do pan de millo.

RECICLAJE



Andrés Leirón
Alcalá -
10 ESO

4. O FOGAR SOSTIBLE.

Topei unha unanimidade perfecta nas versións dos entrevistados cando falábamos do fogar.

Preguntei sobre se había un xeito especial de escoller o terreo onde poder construír a casa. Eu esperaba que as respostas foran afirmativas polo meu prexuício do significado da moderna tendencia da arquitectura sostible ou bioconstrucción.

Todo se entende dun modo moito máis sinxelo. Os que temos sorte de vivir nunha parroquia do municipio de Covelo, non apreciamos o deseño e arquitectura das casas antigas nas que aínda vivimos.

Para as xentes de antes era inconcebible construír o fogar nun terreo que puidese ser aproveitado para o uso agrícola e gandeiro. Deste xeito, as mellores terras, fose pola súa situación física, a súa fertilidade ou mesmo o acceso, sempre ían destinadas á agricultura e ó gando. Razón de máis, xa que era, en definitiva, a garantía de alimentos para a supervivencia.

Noutros tempos a aldea levantábase no peor dos terreos, como na ladeira dun couto ou alto. Non existía separación física entre casas máis que as propias paredes que compartían.



LOS COCHES SUELTAN MUCHO

CO₂ QUE DESTROZAN LA NATURALEZA. PODEMOS

EVITARLO CON OTRO TIPO DE COMBUSTIBLE.



PARA MEJORAR EL MEDIO EN EL QUE ESTAMOS
VIVIENDO PROPONEMOS **PROYECTAR**

MENOS CONSUMO DE ENERXIA Y AGUA.
MENOS CO₂ (COCHES, FABRICAS NUCLEARES, ...)
RECICLAR, (PAPEL, PLASTICOS, COBRE, BIDIRO)
PODEMOS RECICLAR COMPOSICIONES
ORGANICAS, (ABONO)



TODO LO QUE LLEVA ESTE SIMBOLO SE PUEDE
RECICLAR EN SUS PROPIOS CONTENEDORES

AYUDANOS A MEGORAR

JOSE RICARDO MUEJES (2 ESO)

A tendencia sempre era a levarse ben co veciño, pola súa proximidade, porque xogabas con el a partida no bar, porque botaba unha man cando facía falla e porque, ó fin, durmía o outro lado da parede. Poida que as aldeas de Covelo, e por extensión as aldeas de toda Galicia, fosen os alicerces da idea televisiva do Gran Irmán.

Na aldea, as casas apenas tiñan eidos no propio terreo do fogar. Só uns poucos afortunados disfrutaban dun terreo preto da porta da casa.

Hoxe, sen dúbida ocorre todo o contrario. Búscase o mellor solar para construír, aínda que supoña perder terreo agrícola de primeira calidade.

Se podemos evitar ter veciños próximos, mellor: "*O mellor veciño é non ter veciños*", dise agora. E claro está que todos queremos unha casa con terreo, porque ten moito máis valor, nos permite tomar o sol e cultivar dun xeito, disque "*ecolóxico*".

Continuando, a pedra do país e a madeira de carballo e piñeiro eran as materias primas a hora de construír o fogar. As lousas de pedra íanse buscar ó monte ou mesmo ás canteiras. Os bois carretábanas ata lugares de difícil acceso. O que fai aínda máis meritorio o traballo das xentes antigamente.

A madeira de carballo non tiña ningún tratamento químico contra enfermidades que a estragasen. Pero, afirmase que, dependendo do momento lunar no que se facía a tala, a saúde

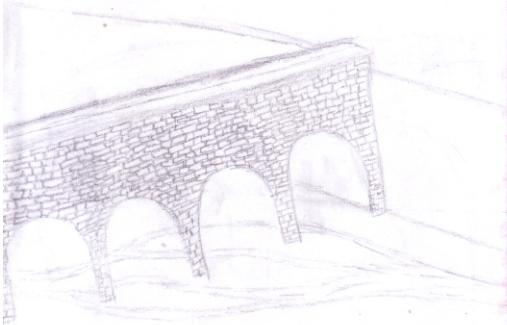
Yara DL



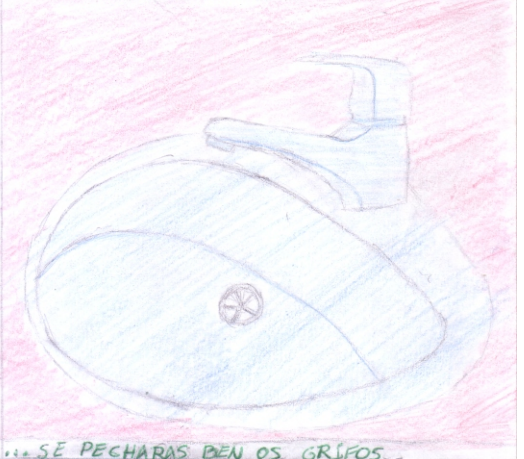
¿DE VERDADE QUERES ISTO?



SE ENPEZARAS POR AQUI, TODO SERIA DISTINTO



ISTO NON QUBERA PASADO...



...SE PECHARAS BEN OS GRIFOS...



EN 6MIN. PRODUCESE O CAMBIO CLIMATICO



TARDA 10 MIN. E DISFRUTA DA PAISAXE. NON CONTAMINES

desa madeira estaba garantizada de por vida, fosen cales fosen as condicións ás cales estivese exposta. De novo, aparece a lúa como método infalible para acadar os mellores resultados en calquera dos campos no que se aplique. E de novo, eu calo e escoito.

Un factor moi considerado na actualidade á hora de levantar unha casa, como é a situación respecto da luz solar, antes non se tiña en conta. O factor ambiental que máis determinaba a situación final era o mal tempo. Buscábase o refuxio ante o temporal, pero sempre supeditado ó destino agrícola-gandeiro do terreo.

Os lugares principais do fogar eran a lareira e o forno. Non había casa sen estes dous espazos. A lareira estaba formada por unha lousa de pedra do país dunhas dimensións variables pero que rondaban o metro e medio de longo. Apoiada directamente sobre o chan prendíase lume á madeira. O fume curaba os chourizos que pendían dunha gran cheminea.

A lareira era testemuña de reunións familiares e de veciños, de contos e historias, e aula para pais e fillos. Por suposto, servía para quentarse e facer de comer para animais e persoas. Rosa da Lamosa ríase ó contarme que as pernas das mulleres semellaban a pel dos xardos por culpa das queimaduras ó estar sempre moi preto das lareiras.

Outro lugar sagrado no fogar era o forno. Nel se cocía o pan de millo que se elaboraba de xeito artesanal. Mesmo con fermentos naturais que tiveron oportunidade de ver e que aínda hoxe



Colabora

con

NATURALEZA

Moisés Parente Rocha

4 ESO

conserva a súa dona de forma exclusiva, o que lle obriga a reciclar parte dela cando dá forma ós moletes antes de cocelos no forno.

Ata para facer o pan facía falla o esterco. Segundo me relataron, tras pór os moletes no interior do forno, pechábase a porta, que unhas veces era de madeira e outras de ferro, e a continuación selábanse con esterco as ranuras laterais e superior. A ranura inferior tapábase coa cinza da fornada anterior.

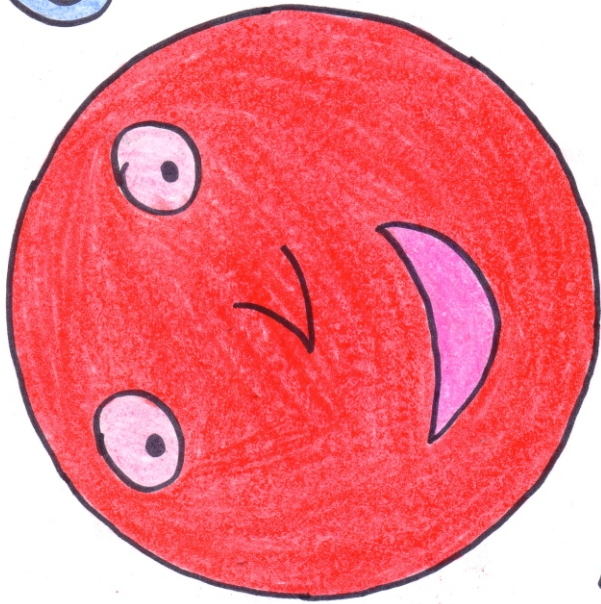
Omitín con intención, a labor indirecta que o gando ofrecía por considerala máis adecuada como papel sostible no fogar, a maiores das actividades que xa ocupaba na agricultura.

As cortes nas que se gardaba o gando ubicábanse frecuentemente baixo o chan da casa ou mesmo en estancias contiguas coa lareira ou habitacións. A razón é ben clara e importante. Xunto coa lareira, o gando era a calefacción do fogar.

Eu mesmo aínda recordo as portas de madeira que podían abrirse só pola parte superior e que permitían que as vacas asomasen a cabeza na mesma cociña. Cando a vaca respiraba profundamente o bafo quente chegaba semellando un calefactor eléctrico dos de agora.

O chan de madeira de piñeiro permitía que a calor da corte, producida polo gando e máis pola fermentación do estrume, quentase as estancias principais do fogar. Moitas veces,

RECICLA



EU XA
RECICLO
¿E TII?



U

R

U

H



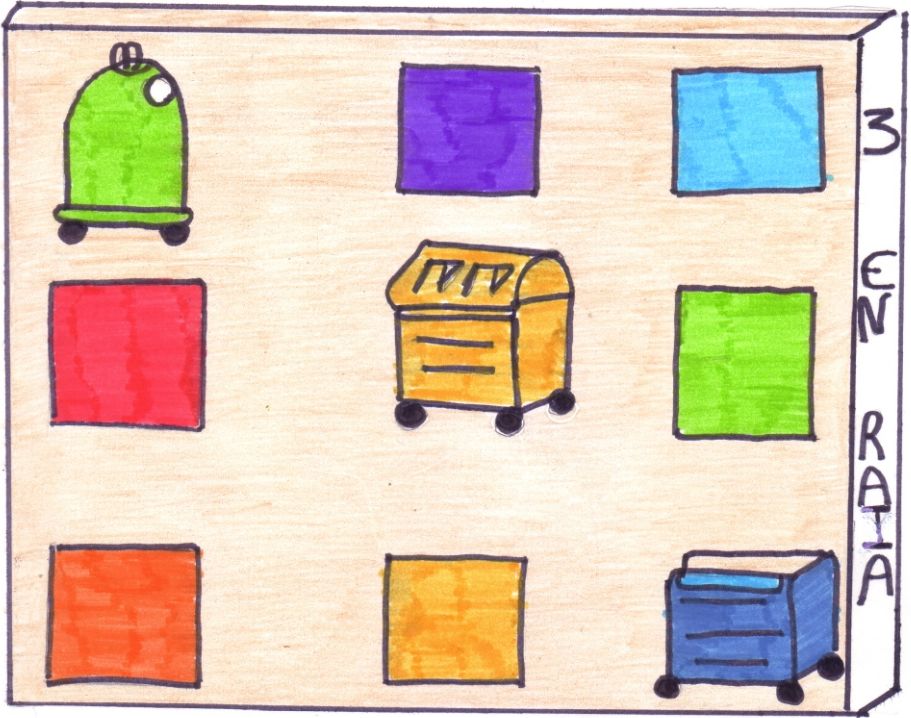
podíanse ollar os animais por buracos na madeira dende as habitacións.

Era común, nas casas onde a corte estaba xusto debaixo das habitacións e onde non había servizos, facer as necesidades por un buraco directamente conectado a corte. Póde parecer moi antigo o que describo, pero non había problemas de augas fecais, nin de pozos negros que vaciar, nin por suposto, depuradoras que construír. Todo era esterco que ó fin destinábase como estrume ó abonado das veigas.

Cando chegaba a noite e comezaba a faltar a luz, había que botar man de velas e candís.

As velas as elaboraban os cereiros. Eles compraban a cera os apicultores. Pero, o máis común eran os candís de aceite de oliva. De tódolos xeitos o aceite facía falla para facer de comer. Máis tarde chegaron os de gas e de carburo, e máis tarde os de petróleo.

No fogar non había residuos. Non se coñecía nin bolsas do lixo, nin contedores de cores para a recollida selectiva, nin nada parecido. A razón é que todo se aproveitaba, é decir, o que agora se lle chama reciclar ou reutilizar. As veces, nin sequera existía o residuo. Por exemplo, non había bolsas de plástico. Eu recordo comprar azucre, sal, pementa, pan e leite na tenda de señora Pacita, e todo se envolvía en papel. Ese papel, servía na miña casa para prender a cociña de leña.



DIVIRTETE

RECICLANDO...

Non había sobras na cociña. A comida era xusta. En Campo, recordáronme que daquela non existían enfermidades como o "ácido úrico" ou o famoso "colesterol".

Se sobraba comíase na cea e se algo quedaba comíao o gando. No fogar prevalecía o pensamento de *residuo cero*. O fogar subsistía sostible cen por cen.



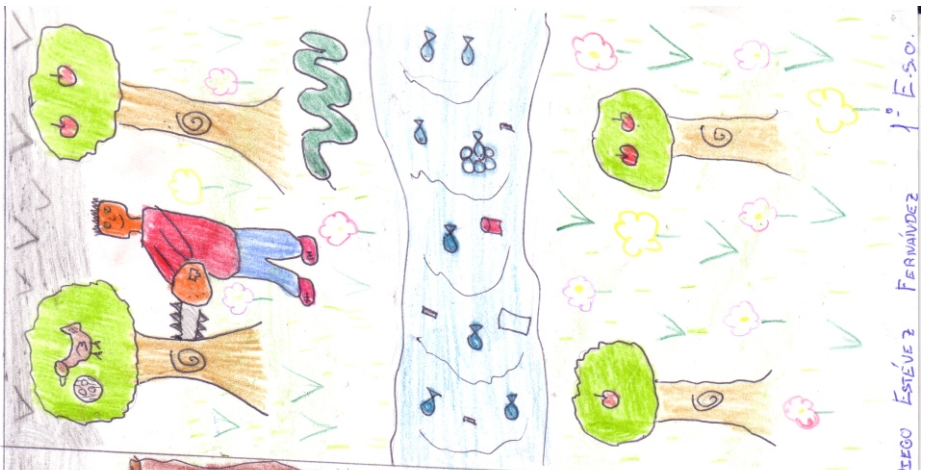
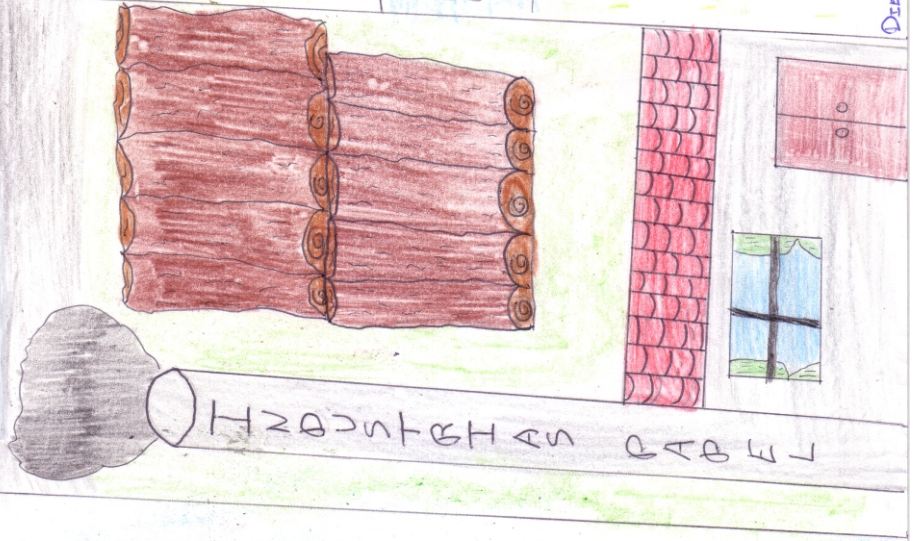
ROSA HARÍA TIELAS CONDE 1º DE E.S.O.



Muíños de Porta Furado.

Propiedade de José Ribeiro "O Rito".
Veciño de Barcia de Mera.

REDUCIR, REUTILIZAR E REICLAR



DIEGO ESTEVEZ FERNANDEZ

5. O RECURSO DA AUGA

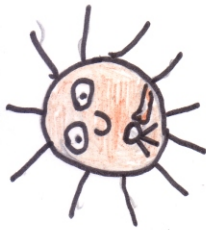
Sendo Covelo un municipio de vales nos que os ríos e regatos flúen con forza dende as mesmas cabeceiras, non é de estranar que as xentes aproveitasen un recurso natural para o seu propio beneficio.

Deste xeito, o recurso da auga era aproveitado no fogar, no regadío e como forza motriz nos muíños.

Habitualmente construíanse pozas para recoller a auga que baixaba polos vales. Estas pozas estaban situadas sempre nun alto, o que permitía que a auga discorrese só polo efecto da gravidade terrestre. Usábase como reserva de auga destinada ó rego dos cultivos das veigas.

A responsabilidade do bo funcionamento quedaba ó cargo dunha persoa da aldea que se encargaba de pechar ou abrir a poza e de repartir o rego á veiga que lle correspondía. Unhas veigas regábanse de día e a outras mesmo de noite.

As veces podíase aproveitar a auga dos ríos dun xeito un pouco diferente. Río arriba separábase a propósito unha *levada* ou *traída* do propio cauce. A auga fluía por unha canle cunha pendente menor ca do río. Ó ter menos pendente permitía que a canle acadase un nivel incluso por encima das veigas que lindaban directamente co río. De novo o rego por gravidade era o método utilizado. Este sistema



NO CONTAMINEMOS

RECICLA



permitía devolver ó río a auga nos momentos do ano nos que non facía falla o rego ou o caudal da traída era excesivo.

José "O Rito", mostroume, ademáis dunha vitalidade ós 85 anos envidiamente ben levados, unha reliquia na arte de facer o viño que agocha na súa adega. Tamén me mostrou o funcionamento, en vivo e en directo, dun dos seus muíños de Porta Furado, no barrio de San Amaro, na parroquia de Barcia de Mera.

A labor do muíño ten como alicerces o modelo anterior de manexo do recurso. Unha construción de planta cuadrangular, moi a modo de vivenda, erixida sobre unha traída de auga. As súas paredes de pedra do país soportan vigas de carballo que sustentan o tellado.

Aínda que posúe unha estrutura externa sinxela, pódese dividir o conxunto en dúas estancias diferenciadas. A inferior permanece aberta ó exterior e atravesada pola traída de auga. Por outra banda, a estancia superior garda no seu interior unha maquinaria de enxeñería irremplazable na vida cotiá ata non fai moito tempo atrás. Do conxunto destaca a moa, unha pedra do país circular apoiada sobre outra peza igual pero firme.

O rodicio, situado na base do muíño e elaborado nun primeiro momento de madeira de carballo e posteriormente de ferro, recibe un chorro de auga perfectamente dirixido que empurra con ímpetu e incesantemente as súas paletas. A forza da auga é culpable do movemento rotatorio do rodicio e do eixo no cal



BORIS VAZQUEZ VICENTE A-ESO

permanece alcorado. Pola súa parte, o eixo penetra polo chan á estancia superior e cun mecanismo de engranaxe básico, provoca o xiro inagotable da lousa de pedra circular sobre a peza fixa.

O millo incorpórase ós poucos pola parte superior da moa e ó penetrar entre as dúas lousas rompe e esnaquízase quedando recollido en forma de fariña.

A auga ten unha forza inagotable. De tal xeito que, en apenas vinte metros, os catro muíños de José funcionaban ó unísono día e noite sen descanso, na época na que as xentes esperaban o seu turno de moenda.

Mais, a auga dos ríos non só era aproveitada como xerador de enerxía mecánica. A maiores, a pesca da troita, nos tempos actuais contemplada como actividade de ocio, noutra hora foi fonte de alimento fundamental. Eu supuña que o número de exemplares se reducira con respecto a anos pasados, pero descoñecía que a diminución fose tan radical. Contan que antes había tanta troita que se collían coas propias mans. Mesmo subían polas traídas do rego e baixaban ós brincos veiga abaixo.

¿Como se pode explicar que, habendo unha intervención humana máis intensa, a vida do río non se vise afectada?. É dicir, sendo a auga, e por conseguinte o río, un recurso natural moito máis proclive ó dano pola intervención humana que acontecía naqueles tempos, finalmente non repercutira na súa saúde. É que aínda hai máis. Non só a intrusión humana tiña o seu orixen na



construcción dos muíños e o seu aproveitamento pecuario coa pesca, senón que o río foi o lugar de traballo das mulleres que cargaban coas roupas ó lombo e lavaban a man coa axuda do xabón.

Indagando sobre o xabón que se utilizaba, confesáronme que a súa composición era totalmente natural. Manufacturado a man no mesmo fogar e composto por materias primas procedentes de graxas e aceites que sobraban da cociña. Un novo exemplo de reciclaxe doméstico.

NON TIRES, RECICLA

HAY VARIOS CONTENEDORES, DE DISTINTAS CORES.

AMARELO

PLASTICO
EMBOTES DE
BRIK

VERDE OSCURO

MATERIA
ORGANICA

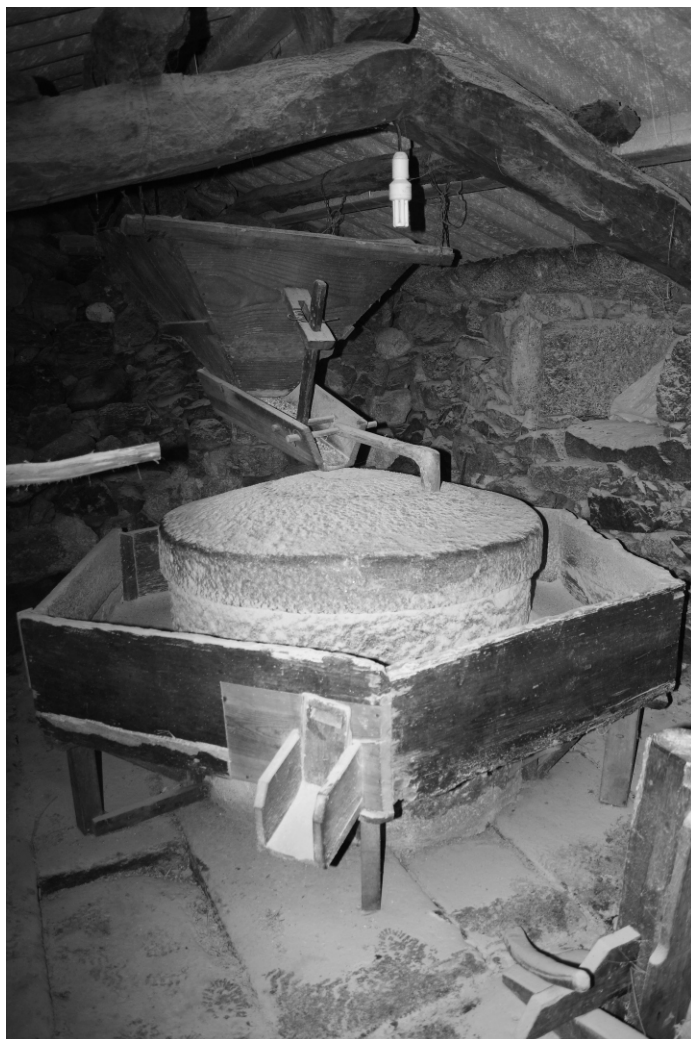
VERDE CLARO

VIDRO

AZUL

SÓ PAPEL
&
CARTÓN

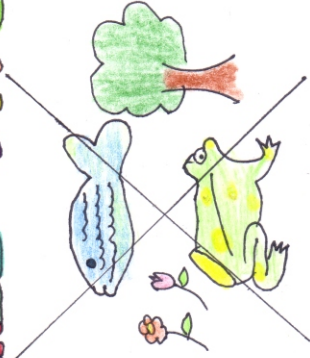
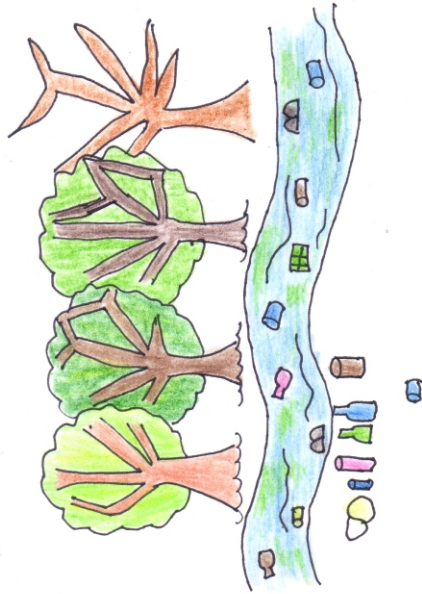
Resíduos
de alimentos
e bebidas



Moa de millo.

Muíño de Porta Furado restaurado e en funcionamento.
Parroquia de Barcia de Mera.

NON CONTAMINES SALVAS A SERES VIVOS VIVA DE

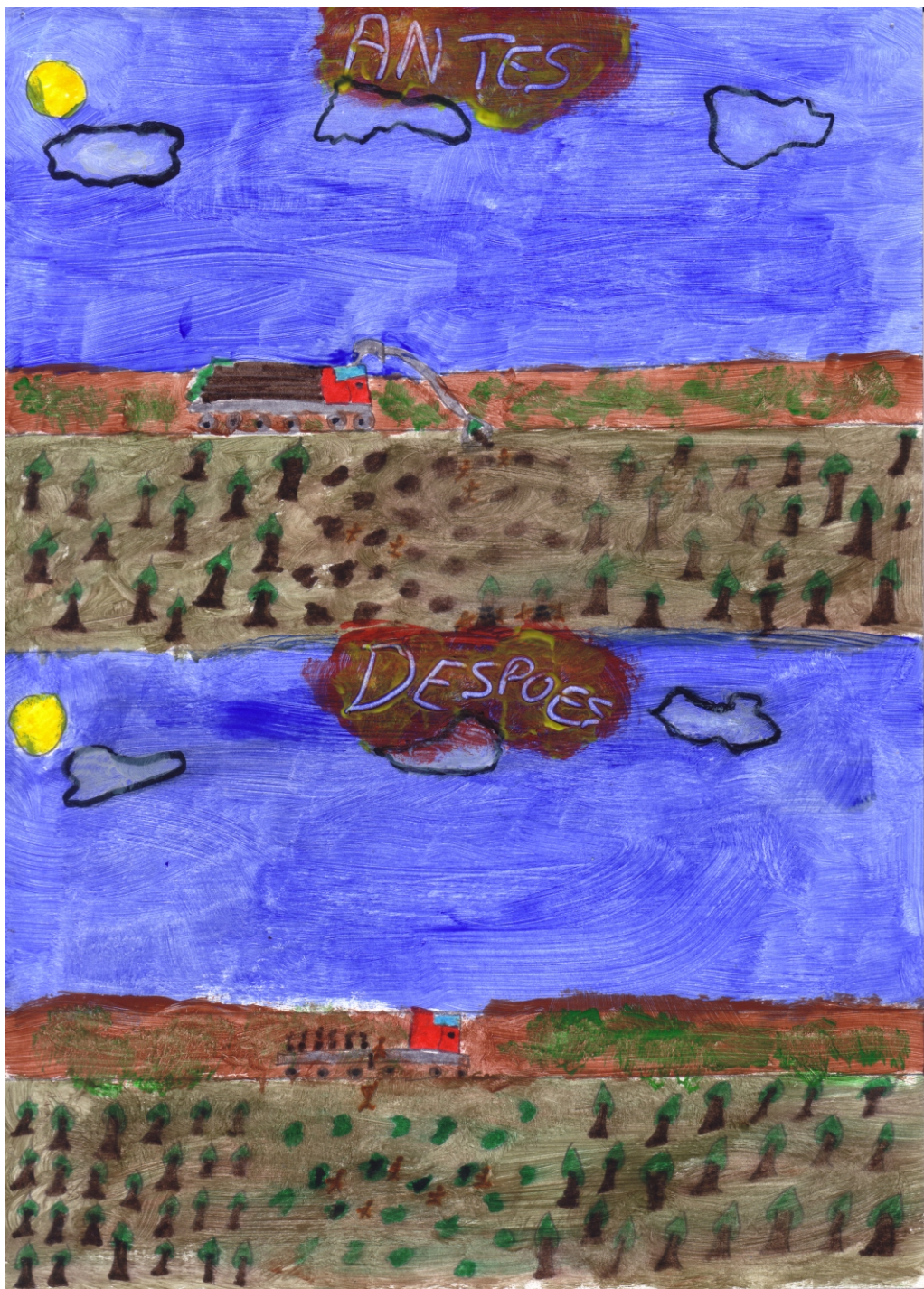


6. O COIDADADO DOS MONTES

Como xa comentei nos primeiros capítulos, o monte e toda a vexetación que nel se desenvolve, forma parte das actividades agrícola-gandeiras do municipio. Non podemos deixar de ter en conta que o uso sostible do monte favorece, non só á calidade ambiental do propio ecosistema, como é obvio, senón tamén ó desenvolvemento das xentes que del se aproveitaban como un recurso necesario.

Toda a vexetación arbustiva era recolectada fose para estrumar a corte, como biomasa útil para combustión e produción de calor e enxía ou para outros usos no fogar. Como por exemplo; o uso do fento seco na chamusca do porco na matanza. O gando solto no monte colaboraba nas labores de limpeza de xeito indirecto e así os montes sempre estaban limpos de maleza e polo tanto os incendios forestais eran inexistentes ou moi pouco frecuentes. As constantes labores de conservación dos muros, lindes e camiños formaban parte tamén dun gran traballo de prevención.

A madeira de carballo era moi preciada pola súa valía como combustible e materia prima na construción. O carballo adicado a leña nunca se talaba, senón que se *derramaba*. Podábanse as ponlas e deixábase que a árbore volviera rebrotar. Así, cun control estricto das árbores que se podían derramar, asegurábanse o



MATIAS ALONSO MONRICES - 2º E.S.

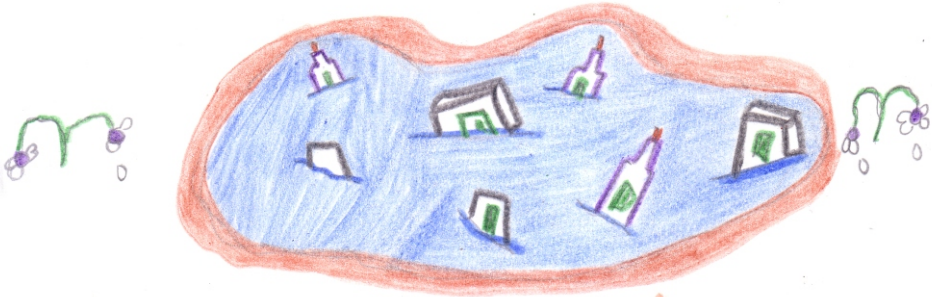
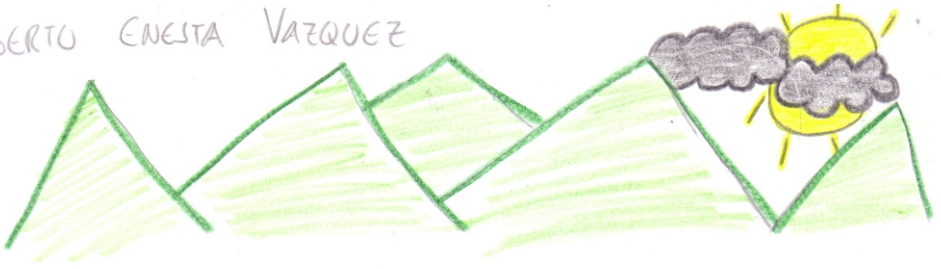
suministro de madeira contínuo. Un carballo só se talaba se era destinado á construción ou enfermaba. Os vellos sempre plantaban novas árbores para compensar a tala e posteriormente chegaron as plantacións de piñeiro. O eucalipto non o queren nin regalado.

Na parroquia de Campo, Hermindo contoume que na caza, o xabarín non era moi apreciado xa que non había tantos exemplares. Cazábase perdiz, coello e lebre, aínda que o millo sempre estaba vixiado toda a noite por culpa do teixugo.

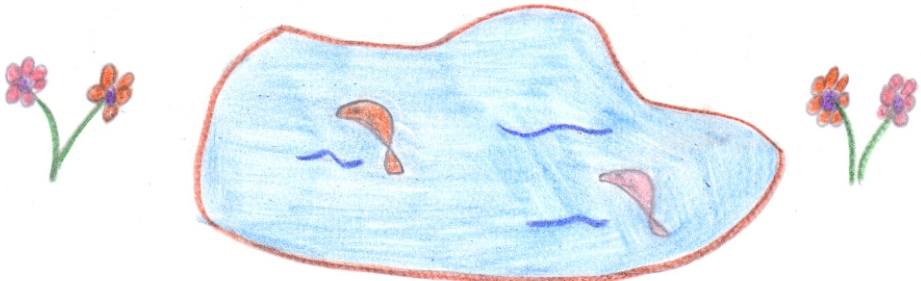
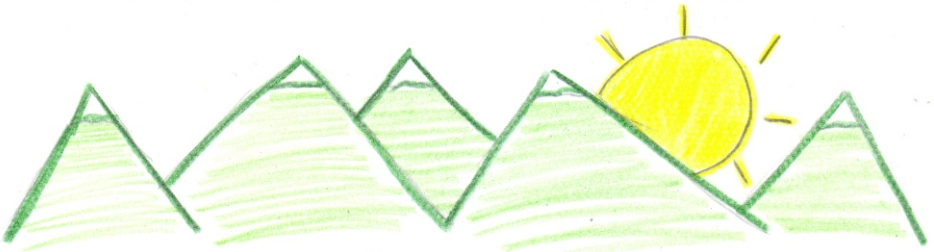
Non se atopaba ningún cartucho de munición no monte, xa que sempre se recollían porque se reutilizaban. Estaban fabricados de cartón e non quedaba máis remedio que reutilizalos ata que se estragaban tanto que xa non servían. Con todo, os cazadores agora están máis concienciados do dano medioambiental que producen os residuos dos cartuchos, e tras o disparo, xa se recollen para levarlos con eles.

Anos atrás, os cazadores se desplazaban ata o couto de caza a pé. Para poder chegar a tempo, erguíanse ben cedo e despois da grandes camiñadas retornaban as súas casas co peso das presas cazadas. Para os cazadores de hoxe, o automóvil é indispensable. Mesmo aparcas o máis preto que se poida do couto.

ROBERTO ENESTA VAZQUEZ



NON RECICLAR



RECICLAR

7. REFLEXIÓN FINAL

As experiencias que tratei de expoñer nesta publicación son escenas da vida cotiá dunha pequena representación das xentes do municipio de Covelo. Rutinas que sen dúbida respectaban o medio ambiente podendo ser un claro exemplo de desenvolvemento sostible para os habitantes máis novos do concello. A escola da vida para estas xentes foi a experiencia de avós e de pais, que lles foron transmitidas en forma de coñecementos vitais, xa que neles estaba a súa subsistencia.

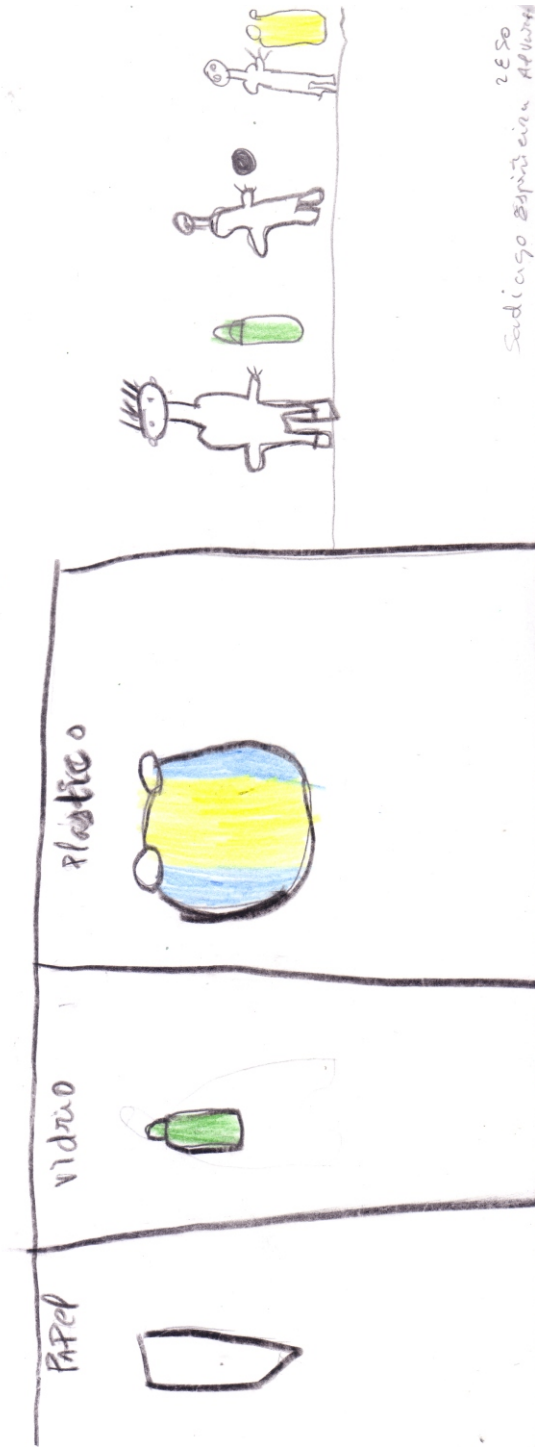
A minimización, a reutilización e a reciclaxe erán as premisas que, dun modo ignoradas e axenas á educación ambiental, favorecían o coidado dos recursos explotados, como as terras, o monte e a auga. O ciclo queda pechado. Un exemplo claro é o uso das terras de cultivo. Producían alimentos para o pobo e gando, co tempo o gando producía residuos que mesturados con materias primas forestais, retornaban como abono ós cultivos das novas colleitas.

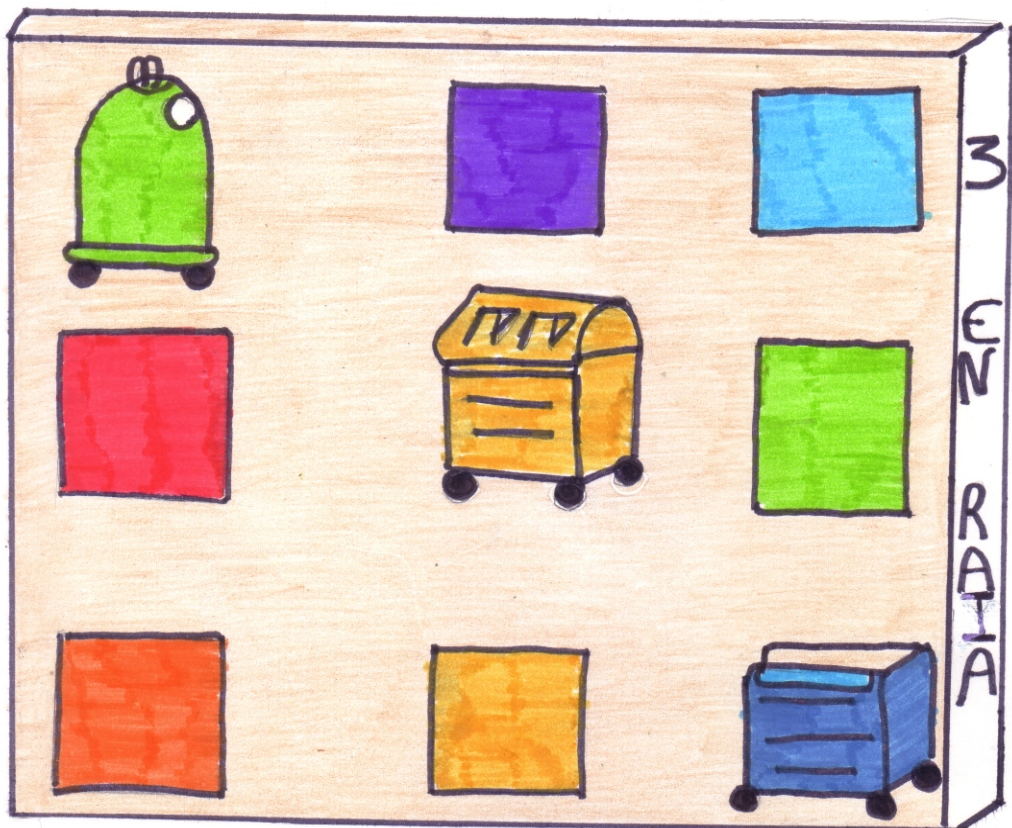
Quero deixar claro que, nin hai que volver ó pasado para ser máis sostibles, nin hai que modernizar completamente tódolos mecanismos e formas de vivir. Baixo o meu punto vista, este pequeno ensaio sobre a sostibilidade de antes e de agora, debe facernos recapacitar para acadar unha conciencia máis respetuosa co medio ambiente que tanto nos dá e que estamos obrigados a coidar para os nosos netos.

RECICLAR

Y NO QUERER REACTOR

Reciclar el mundo BA MEJOR





DIVIRTETE

RECICLANDO...