



ES
COL
MA *de termos
científicos*

Universidade de Vigo

Escolma de termos científicos

Edición

Unidade de Cultura Científica e
da Innovación
Universidade de Vigo

Dirección

Mónica Valderrama Santomé

Deseño e maquetación

Área de Imaxe
Julinda Molares Cardoso
Tania Sueiro Graña

Revisión lingüística

Área de Normalización Lingüística (ANL)
Eva María Castro Figueiras
María Cristina Rodríguez Ricart

Impresión

Gráficas Anduriña

ISBN

978-84-1188-043-5

D.L.

VG 733-2024
Vigo, 2024

Autoras e autores dos textos

Xosé Manuel Pacho Blanco
Manuel Ángel Pombal Diego
María Cabaleiro Alfaya

Autores e autora das fotografías

Luis Dorado: portada e pp. 28, 34, 46-47,
49, 52, 56, 61, 67, 71 e 77
Manuel A. Pombal: pp. 58, 62, 72, 75,
78 e 81
Victoriano da Ghoreña: p. 63
Josefina Fagúndez: p. 68
Ricardo Bara: p. 82
Fernando J. Costas: p. 87

© Universidade de Vigo

© As/os autoras/es dos seus textos

Coa colaboración da Fundación Española
para a Ciencia e a Tecnoloxía (FECYT),
Ministerio de Ciencia, Innovación e
Universidades

ES COL MA *de termos científicos*

Universidade de Vigo

Unidade de
Cultura Científica



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE CIENCIA, INNOVACIÓN
Y UNIVERSIDADES



Os seres humanos somos palabras

A palabra caracterízanos como seres humanos. O noso ser é coñecer o mundo a través da palabra. Comunicarnos e vibrar cos outros seres humanos a través da palabra. Lembrar e saber quen somos grazas á palabra. Obviamente, en Galicia temos un problema. Non somos conscientes dabondo da importancia de preservar e utilizar a nosa lingua propia, o galego. E aí temos un tesouro, que estamos a perder. Unha lingua fermosa, agarimosa, chea de palabras extraordinarias, capaz de facernos estremecer coas emocións, acaída para comunicar todo o que, como seres humanos, somos quen de producir...

Neste senso, a Universidade de Vigo aposta claramente por facer súa a tarefa de preservar a nosa lingua. Non de gardala nunha furna, non de deixala nos laboratorios, non de utilizala de xeito cerimonial unicamente. Queremos que sexa unha lingua de uso, da que todos e todas esteamos orgullosos. Pretendemos xogar un papel dinamizador, atraer novas e novos falantes, incentivar o seu uso..., e traballar naqueles aspectos nos que poidamos facer achegas valiosas.

Entre o que podemos facer está normalizar o uso da lingua galega en diferentes eidos científicos. É dicir, que a nosa lingua non estea restrinxida a uns usos particulares, senón que poidamos utilizala plenamente en calquera parte das nosas vidas.

Si, o galego serve para a vida persoal, familiar e social. Pero tamén serve para a comunicación científica, xurídica, cultural, tecnolóxica...; non é unha lingua restrinxida para os usos persoais, para falar coa familia ou coas amizades. Serve, obviamente, para todo. Coma todas as linguas, precisa traballo para ordenala, para fixala, para complementala. Alén dos límites do coñecemento é preciso incorporar neoloxismos. E necesitamos, coma no común dos usos de calquera linguaxe, de acordo entre todos e todas, que a lingua estea viva e que sexa cada vez máis útil.

Este glosario é unha ferramenta para mellorar a lingua, para completala, ademais de fortalecer as ligazóns entre o coñecemento científico e a nosa sociedade. Tamén será de axuda para incrementar o uso da nosa lingua no eido científico correspondente. Precisamos utilizala na escola, na universidade, nos centros de investigación... Aspiramos á normalización plena do uso do galego, e que a empreguemos tamén para comunicarnos co mundo académico. Se esquecemos a nosa lingua, perderemos a oportunidade de atopar o noso lugar específico no mundo.

Manuel Joaquín Reigosa Roger

Reitor da Universidade de Vigo

Limiar

O idioma galego, testemuño de xentes, sentimentos e modos de expresión que se entrecruzan co tempo e a historia, é moito máis ca un vehículo de comunicación: é a esencia mesma da nosa identidade, a voz que resoa preto do mar, nos campos, e o eco dos nosos devanceiros. É un xeito de escoitar para despois verbalizar un son propio. A nosa lingua é o fío que conecta as tradicións, a narrativa dun pobo e as culturas que forxaron este país.

A través dela, podemos entender o pasado e o presente de Galicia, unha terra onde o ser humano e a natureza se entrelazan de maneira única. Esta publicación non pretende ser unha obra exhaustiva sobre termos técnicos, senón unha escolma de palabras que reflicten ese vínculo entre o coñecemento especializado e a identidade galega. Aquí, os tres autores recollen vocabulario relacionado coa súa área de investigación e que ten un significado especial para Galicia, ben pola súa relación co territorio, a súa cultura, as súas tradicións ou a súa historia.

No primeiro caso, os termos xurídicos que se recollen nesta escolma están ligados á normativa e á práctica legal no marco do dereito galego. A súa correcta transmisión é esencial para garantir o acceso á xustiza e a comprensión dos dereitos da cidadanía galega, promovendo ao mesmo tempo a vitalidade da nosa lingua nos tribunais e nas institucións.

No ámbito ambiental, a escolla de termos está profundamente influída pola rica biodiversidade autóctona e os desafíos específicos do noso territorio, como a conservación das paisaxes, a protección dos ecosistemas naturais e a xestión dos recursos hídricos. A presenza de conceptos ambientais no galego é clave para sensibilizar a cidadanía e facilitar a comunicación sobre a sustentabilidade no contexto local.

Por último, no campo da micoloxía, a selección de termos refírese aos fungos e ás especies presentes nas nosas zonas naturais, un aspecto fundamental na comprensión do ecosistema galego. Galicia, cunha gran diversidade de bosques e montes, alberga unha ampla variedade de especies micolóxicas que teñen un vínculo directo coa nosa tradición culinaria, medicinal e popular.

Así, esta obra busca ofrecer unha guía de termos especializados nestes tres ámbitos, seleccionados pola súa relación directa co territorio e as necesidades de Galicia. Non se trata só dunha ferramenta práctica para profesionais ou estudantes, senón tamén dun medio para fortalecer a presenza do galego en áreas de saber que son esenciais para o desenvolvemento e a preservación da nosa identidade cultural e natural.

Mónica Valderrama Santomé

Vicerreitora de Comunicación
e Relacións Institucionais



ES
COL
MA *de termos
xurídicos*

Xosé Manuel Pacho Blanco

Introdución

O dereito foi sempre un espazo singular e propio, que se configura como o piar fundamental sobre o cal se edifica a convivencia humana e a orde social. Con independencia da tradición ou da escola á que se pertenza, tanto se forma parte da academia e teña coñecementos xurídicos coma se non, a práctica do dereito percíbese como unha disciplina con normas propias. Para entender un país ou un territorio hai que entender o seu dereito. Xa dicía Savigny que o dereito agocha o espírito do pobo, porque con el podemos entender as formas de vivir, de pensar, de soñar e da súa cidadanía.

Como disciplina académica, o dereito pecha dentro dela un gran segredo, unha forma de comprender o mundo. Ás veces exprésase a través das normas, das decisións xudiciais, das súas interpretacións; outras, mediante os costumes que se van asentando nun e noutro lugar, mediante prácticas sociais que, polas boas ou polas malas, acaban converténdose en lei. E, sempre, intentando entender e dirixir a sociedade na que se instala, e na que se impón, aínda que sexa con procedementos democráticos. Porque tamén, por que negalo, en demasiadas ocasións o dereito tentou lexitimar condutas ilexítimas, poderes inaceptables e ser un instrumento en mans do poder, con independencia da súa cor ou da súa orixe.

Durante moito tempo tentouse afastar o dereito de nós, do mesmo xeito que se fixo coa nosa lingua. Con todo, a conexión entre o noso sistema xurídico e o noso idioma é profunda e antiga, como pasa co resto das linguas do mundo.

Porque a lingua expresa o noso espírito e ese espírito recóllese no dereito, e si, na nosa lingua galega nunca antes coma agora.

De feito, se observamos o camiño das nosas letras, veremos que as nosas figuras literarias están cheas de xuristas, de persoas que se dedicaron ao mundo das leis, que se formaron no dereito, e que sufriron algúns, tamén, os seus rigores. Dende Manuel Curros Enríquez ata Fermín Bouza Brey, pasando por Marcial Valladares, Vicente Risco, Ramón Otero Pedrayo, Xosé Filgueira Valverde, ata chegar a Xosé Luís Franco Grande ou Manuel María, entre outros tantos.

As Irmandades da Fala, a Xeración Nós e o Seminario de Estudos Galegos son testemuño dese compromiso entre o dereito e a lingua galega. Neste tempo, percibimos con pesimismo a realidade do galego e a realidade desta lingua no dereito. Porén, se observamos con perspectiva histórica, comprobaremos que nunca houbo as investigacións que hoxe se fan en galego, o profesorado que imparte as súas aulas en galego e as persoas concienciadas na defensa da nosa lingua.

Pronto cumprírase un milenio do primeiro documento xurídico que se conserva en galego, o Foro de Castro Caldelas de 1228, e eu quero que estas palabras sexan un recordatorio dunha tarefa que moitos ilustres antes ca nós xa comezaran, a defensa da nosa lingua e a defensa do noso, tamén no dereito.

A cultura galega, as figuras senlleiras e o dereito

O Día das Letras Galegas é un día de exaltación da lingua de Galicia a través da súa manifestación literaria. Comezou a celebrarse o 17 de maio de 1963, coincidindo co centenario da primeira edición de *Cantares gallegos*, de Rosalía de Castro.

E foi o dereito, a instalación moral sobre a que se asentaron moitos dos que construíron e constrúen as nosas letras, formados en dereito, vinculados e dedicados ao dereito ou relacionados directa ou indirectamente con el, como se reflectiu nos seus escritos.

Moitas das persoas homenaxeadas no Día das Letras Galegas tiñan formación xurídica. Entre elas atopamos a Manuel Curros Enríquez, Marcial Valladares, Antonio López Ferreiro, Vicente Risco, Ramón Otero Pedrayo, Ánxel Fole ou Xosé Filgueira Valverde.

Entre a relación de figuras senlleiras da cultura galega que exerceron como letrados ou xuristas destacamos a Francisco Añón (licenciado en xurisprudencia), Gonzalo López Abente (avogado e xuíz municipal suplente), Xoán Manuel Pintos (avogado, profesor de dereito, xuíz e rexistrador da propiedade), Celso Emilio Ferreiro (procurador dos tribunais), Fermín Bouza Brey (xuíz e avogado), Luís Seoane (avogado laboralista), Valentín Paz Andrade (avogado), Manuel María (procurador en Monforte e no Carballiño) e Florencio Delgado Gurriarán (avogado).

A lingua na Universidade de Vigo

Estatuto de autonomía de Galicia¹

- O artigo 5 sinala que a lingua propia de Galicia é o galego, que o galego e o castelán son oficiais, que se garantirá o uso normal e oficial dos dous idiomas, e que se potenciará a utilización do galego.
- O artigo 27 indica que lle corresponde á comunidade autónoma galega a promoción e a ensinanza da lingua galega.

Lei de normalización lingüística²

- No seu artigo 15 recóllese expresamente a cuestión da lingua no ámbito universitario. Así, indícase que o profesorado e o alumnado no nivel universitario teñen o dereito a empregar, oralmente e por escrito, a lingua oficial da súa preferencia, e o goberno galego e as autoridades universitarias arbitrarán as medidas oportunas para facer normal o uso do galego no ensino universitario.

1 Lei orgánica 1/1981, do 6 de abril, do Estatuto de autonomía para Galicia (BOE núm. 101, do 28 de abril de 1981).

2 Lei 3/1983, do 15 de xuño, de normalización lingüística (DOG núm. 84, do 14 de xullo de 1983).

Lei 6/2013, do 13 de xuño, do sistema universitario de Galicia³

- O artigo 89 sinala catro cuestións fundamentais: o galego e o castelán son as linguas oficiais das universidades de Galicia, o galego como lingua propia é a lingua de uso normal nas actividades das universidades, estimularase o seu coñecemento e o seu uso, e poderase ter como mérito individualizado.

Estatutos da Universidade de Vigo⁴

- O artigo 1.3 di que o galego é a lingua propia da Universidade de Vigo e é a lingua de uso normal nas súas actividades.
- O artigo 2.4 establece que entre os fins da universidade está o de contribuír ao progreso e ao benestar da sociedade mediante a produción, a transferencia e a aplicación práctica do coñecemento e a proxección social da súa actividade, con especial atención á realidade de Galicia, á súa cultura e á súa lingua.

3 Lei 6/2013, do 13 de xuño, do Sistema Universitario de Galicia (DOG núm. 125, do 3 de xullo de 2013).

4 Decreto 13/2019, do 24 de xaneiro, polo que se aproban os Estatutos da Universidade de Vigo (DOG núm. 38, do 22 de febreiro).

- O artigo 64 indica que o alumnado terá dereito a recibir unha formación complementaria para adquirir as competencias necesarias no coñecemento das linguas oficiais na Universidade de Vigo e, en especial, para o coñecemento do galego.

O dereito e a lingua galega na Universidade de Vigo

Premio de investigación xurídica en lingua galega Xosé Luís Franco

Dada a necesidade de normalización do uso da lingua galega no ámbito xurídico, no ano 2022 creouse na Facultade de Ciencias Xurídicas e do Traballo, a través da coordinación de normalización e política lingüística, un premio dirixido ao alumnado de dentro e de fóra da nosa universidade, co fin de pór en valor os traballos xurídicos feitos polo estudantado en lingua galega.

A escolla do nome do premio foi decidida por votación popular entre toda a comunidade académica. Finalmente, quedou o premio de investigación co nome de Xosé Luís Franco Grande, benemérito xurista, avogado, poeta e lexicógrafo comprometido coa nosa lingua.⁵ No ano 2025 convocarase a súa cuarta edición.

Premio Lois Tobío de investigación xurídica en lingua galega

No ano 2010 creouse o Premio Lois Tobío de investigación xurídica en lingua galega, convocado polo Servizo de Normalización Lingüística e a Comisión de Normalización Lingüística da Facultade de Dereito da Universidade da Coruña.

5 Na entrada da Facultade pode atoparse unha placa en homenaxe á proposta da Asociación de Funcionarios/as para a Normalización Lingüística, da Irmandade Xurídica Galega e da Xunta de Galicia.

Serventía

Institución de orixe consuetudinaria⁶ de Galicia. Consiste na existencia dun camiño privado de titularidade común, e sen asignación de partes individualizadas entre as persoas propietarias, que implica un dereito de uso e de posesión común para elas.

As persoas cotitulares⁷ do paso ou camiño terán dereito a usar, a gozar e a posuír en común o devandito camiño para os efectos de paso e servizo dos predios.⁸ Ademais, todos os e as partícipes están obrigados a contribuir, a partes iguais, cos gastos de conservación da serventía nos termos que acorde a maioría. Calquera modificación ou alteración da serventía requirirá o consentimento unánime das persoas copropietarias.

Diferénciase da servidume en que esta ten carácter privativo e a serventía habitualmente é comunal, sen que se poida falar de predios beneficiados e prexudicados no caso da serventía. Adóitase constituír de xeito tácito entre as partes sen que sexa recollido en ningures, aínda que de ser necesario

6 Institución xurídica orixinada nunha práctica social continuada no tempo e recoñecida polo dereito.

7 Persoas propietarias xunto con outra ou outras.

8 Propiedade inmoble.

deberíase recoñecer xudicialmente consonte unha serie de requisitos, a partir da presunción da existencia da serventía en determinados supostos.

Está recollida no artigo 76 e seguintes da Lei de dereito civil de Galicia e recoñecida en numerosas sentenzas históricas.

Compañía familiar galega

Sociedade familiar de orixe agrícola que se producía entre persoas dedicadas ao agro e que tiñan vencellos familiares entre elas: eran familia, vivían xuntas e traballaban as terras propiedades dalgúns dos seus membros. Podemos dicir que é unha especie de sociedade civil irregular e case mercantil que tiña moito sentido no mundo tradicional galego.

Durante moito tempo tivo unha gran relevancia na sociedade tradicional galega, pola súa propia constitución tácita e polo seu impacto económico. Cun fondo arraigo no país galego e considerada para moitas persoas como un reflexo dun colectivismo tradicional de Galicia, foi subsistindo como costume fronte á negación recibida polo proceso de codificación.⁹

Perdudou nos protocolos notariais e na práctica da sociedade allea ás normativas sen que perdese vixencia, mesmo en etapas onde se foran consolidando as institucións de dereito civil común. O seu mantemento derivará de dotar de máis seguridade xurídica, dado que a institución non pode vivir allea ás novas dinámicas do dereito privado.

A compañía familiar galega recóllese no artigo 157 e seguintes da Lei de dereito civil de Galicia, malia que sempre foi considerada unha institución de dereito foral consuetudinaria.

9 Proceso histórico de compilación e ordenación sistemática da lexislación dun Estado.

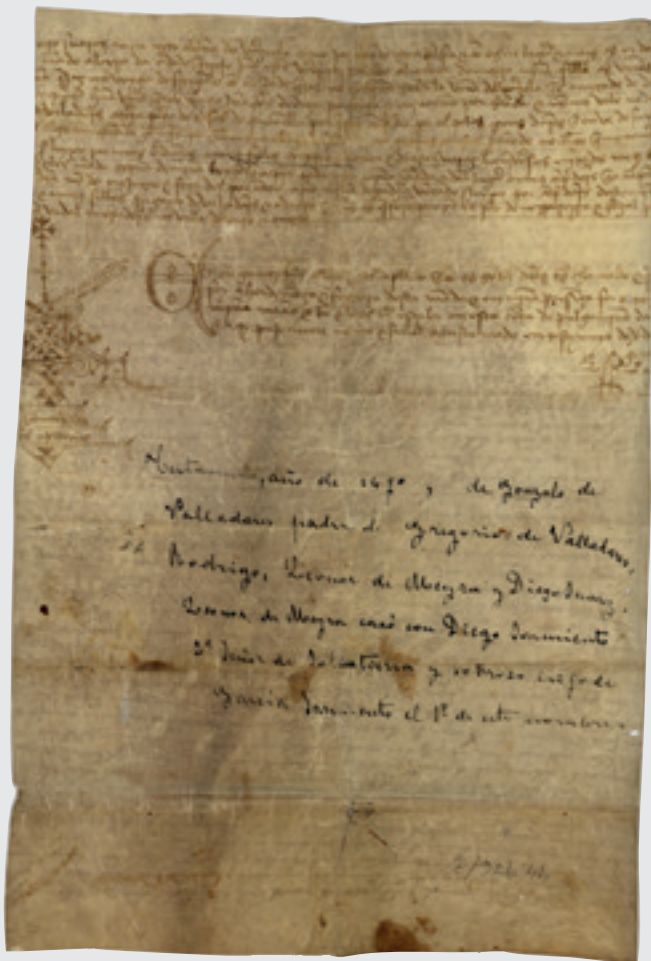
Casa patrucial ou lugar acasariado

A casa patrucial é unha comunidade ou agrupación familiar formada por unha persoa que a dirixe e con máis ou menos membros. Está constituída cun patrimonio común indivisible e diverso, con clara vocación agrícola e cunha fonda influencia de prácticas consuetudinarias. A casa tiña un inmenso arraigo en Galicia e, como sinalara Sebastián Martínez-Risco, a economía galega xirou durante moito tempo arredor dela.

Eixe arredor do que se desenvolvía o dereito de familia e o dereito sucesorio, foi unha institución fundamental para comprender a sociedade galega e as súas institucións xurídicas. Ao mesmo tempo, constituíu un mecanismo para conservar os patrimonios no rural.

A plasmación normativa desta institución consolidada consuetudinariamente foi complexa. Inicialmente, tentouse desartellar a súa centralidade no imaxinario social da nosa terra. Aínda así, a regulación da casa patrucial foi mudando, incorporando aos elementos tradicionais da casa outros obxectos e bens mobles, a condición de que constituían unha unidade para a explotación agraria nas súas distintas formas.





Testamento mancomunado

Institución propia do dereito galego, de orixe xermánica, que consiste en outorgar un testamento por parte de dúas ou máis persoas no mesmo instrumento notarial, sen que se poida modificar unha vez que faleza algunha das partes.

Este último é o aspecto fundamental deste tipo de testamento: a imposibilidade de revogación unha vez que faleza calquera das persoas que asinaron o testamento. Pode ser ditado por calquera cidadán ou cidadá galego dentro ou fóra do territorio, co que se dificulta a plena liberdade de testar porque o mancomunado só se pode facer ou modificar polas persoas que o fixeron, e non individualmente. Se morre unha delas, xa non se pode modificar.

Aínda que a falla de autonomía lexislativa de Galicia impediu durante moito tempo a regulación desta figura, a práctica social recoñecida polo dereito permitiu que subsistise. O proceso de codificación no Estado español e a publicación do Código Civil en 1889 prohibiu o testamento mancomunado, a pesar de que se seguiu empregando.

Na actualidade, o testamento mancomunado está regulado nos artigos 187 a 195 da Lei de dereito civil de Galicia: a definición, as súas características e os supostos que se poden producir.

A apartación

Pacto sucesorio propio do dereito galego que lle permite á persoa que sexa herdeira lexítima recibir a herdanza en vida, e queda excluída e renuncia a esa parte da lexítima para o futuro. Ten a súa orixe nos costumes propios de Galicia. Na época da emigración a América, o lexitimario¹⁰ recibía en vida a súa parte da herdanza para facer fronte ao pagamento do embarque.

Os aspectos característicos desta figura conforman un negocio xurídico no que se produce un desprazamento patrimonial inmediato e non oneroso, no que o apartado queda excluído da herdanza e debe formalizarse na escritura pública ante notario/a.

Este tipo de pacto sucesorio implica unha herdanza en vida e dende o punto de vista fiscal ten grandes beneficios, posto que tributaría conforme o imposto de sucesións e en boa parte estaría exento.

¹⁰ Persoa que por lei ten dereito a unha parte da herdanza.

O Couto Mixto

Institución xurídico-histórica de dereito público singular de Galicia, que establecía a existencia duns pobos enclavados en territorio portugués e español. Os *pobos promiscuos*¹¹ e os do Couto Mixto¹² tiñan un estatuto e privilexios propios e unha soberanía indefinida desligada da autoridade de ambos os países.

En virtude do tratado de lindes do ano 1864, ratificado no ano 1868, permitiúselles escoller a nacionalidade española ou portuguesa ás súas xentes.

¹¹ Vilarelho da Raia, Soutelinho da Raia e Lama de Arcos.

¹² Santiago e Rubiás (no Concello de Calvos de Randín) e Meaus (no Concello de Baltar).



Aira de mallar

Airas, eiras de mallar, de aldea, de familia, son unha institución xurídica propia do dereito civil de Galicia, que consiste nun espazo baldío e despexado de terreo próximo ás casas de labranza onde se depositaba o cereal recollido.

Este espazo era de uso compartido e de propiedade comunal da veciñanza. De orixe maioritariamente xermánica, estendeuse pola provincia de Ourense e, en xeral, polo interior de Galicia.

As airas podían ser de terra, de pedra ou de cemento. Antes de poder ser usadas para botar os cereais, era preciso preparalas e limpalas para a malla. Nesta actividade agraria participaba toda a comunidade. A veciñanza participaba de xeito cooperativo coas casas que facían a malla para un beneficio común e colectivo.

Nas aldeas podían existir airas privativas de familias, airas compartidas por lugares achegados ou airas sinxelamente comunais que empregaba a veciñanza indistintamente e por tempos diferentes. Existen numerosas sentenzas xudiciais das audiencias de Galicia e do Tribunal Superior de Xustiza, así como de diferentes tribunais de primeira instancia, que foron recollendo estas tipoloxías de airas de mallar de natureza diversa e que amosan a riqueza da institución.

Montes veciñais en man común

Montes privados de natureza xermánica e colectiva, que pertencen a comunidades veciñais na súa calidade de grupos sociais. Estes montes son aproveitados pola veciñanza coa condición de posuír «casa aberta e con fume»,¹³ consuetudinariamente, en réxime de comunidade e sen asignación de cotas.

Os montes veciñais en man común son bens indivisibles, inalienables, imprescritibles e inembargables, a diferenza dos montes de propiedade romana, que teñen as características contrarias e que son propios do resto do Estado.

Os montes veciñais en man común ocupan máis de 700 000 hectáreas do territorio de Galicia e son xestionados por máis de 2 800 comunidades de montes. Isto manifesta a súa importancia en termos económicos e de produtividade.

O seu aproveitamento é moi diverso e depende da súa xunta reitora: dende o mantemento e o uso mediante a explotación gandeira, ata a produción de cultivos micolóxicos, castañas e madeira, en xeral.

¹³ Refírese a que exista unha veciñanza efectiva, e un ánimo de permanencia.



Nos montes tamén se están a desenvolver actividades turísticas, cámpings, instalación de aerogeradores de electricidade, actividades tradicionais ligadas ao noso territorio, a recuperación do bosque galego e a crianza de razas autóctonas con gando en liberdade.

Existe unha lei galega que regula os montes en man común, a Lei 13/1989, do 10 de outubro, porque son estes unha ferramenta fundamental para a xestión do noso territorio.

Quiñón

Costume tradicional no mundo do mar consistente na repartición dunha porcentaxe sobre as cantidades pescadas nun barco entre os seus mariñeiros. Habitualmente, o armador repartía a partes iguais entre todos eles.

En función das rías onde se pescaba, dos portos e dos caladoiros, existen variacións no relativo ao quiñón e á súa repartición.



Augas de pilla pillota e de torna a torna

Formas de aproveitamento inmemorial das augas públicas, con independencia da súa orixe para o uso privativo por un tempo concreto (horas, días ou semanas), en proporción á superficie de rego e ás necesidades, ou supeditadas ao primeiro que emprega as augas.

Regúlase no artigo 66 da Lei de dereito civil de Galicia e ten un uso histórico perdido no tempo. Rexistra un gran número de singularidades, en función dos diferentes lugares onde se teñen empregado estes réximes e estas quendas de rega.

Fitos históricos

1228

Foro do Bo Burgo de Castro Caldelas

Foi o primeiro documento xurídico escrito en galego do que se ten coñecemento, por Alfonso IX en Allariz.

1972

I Congreso de Dereito Galego

Pronunciouse na defensa da nosa lingua e da nosa cultura.

1983

Lei 3/1983, de 15 de xuño, de normalización lingüística

1963

Compilación do dereito civil especial de Galicia

Aprobada mediante a Lei 147/63.



1981

Estatuto de Autonomía de Galicia de 1981

O artigo 5 recoñece que a lingua propia de Galicia é o galego.

1985

Primeira sentenza en lingua galega na idade moderna

O 27 de marzo de 1985, a sala do contencioso-administrativo da Audiencia Territorial da Coruña ditou a primeira sentenza en lingua galega da nosa historia moderna. Os maxistrados asinantes eran Ricardo Leirós Freire, Claudio Movilla Álvarez e Gonzalo de la Huerga Fidalgo.

1987

Estatuto de Autonomía de Galicia de 1981

Lei do 10 de novembro de 1987, sobre a compilación do dereito civil de Galicia.

1995

Lei 4/1995, do 24 de maio, de dereito civil de Galicia e Lei 2/2006, do 14 de xuño

Foron as primeiras leis que compilaron sistematicamente o dereito civil do pobo galego.

2002

III Congreso de Dereito Galego

A primeira vez na historia do dereito civil no estado onde se pediu a equiparación das unións de feito ao matrimonio.



Irmandades da Fala

As Irmandades da Fala foron o primeiro paso para que Galicia comezase a autodeterminarse como comunidade social e política, superando a súa minoría de idade. Observando as biografías de moitos dos seus membros, podemos comprobar a estreita relación que tiveron co dereito en todas as súas expresións e coa firme defensa da lingua galega.

Algúns deles estudaran a carreira de Dereito, tanto en Santiago de Compostela coma en Madrid, e traballaban como avogados, notarios, profesores de dereito ou xuíces. Todos eles decidiron apoiar a lingua galega, porque apoiando a nosa lingua poderíamos, e poderemos, acadar a dignidade que unha sociedade moderna e democrática merece.

Principais xuristas que formaron parte das Irmandades da Fala

Manuel Banet, doutor en dereito,
avogado e notario.

Fermín Bouza Brey, xuíz e avogado.

Salvador Cabeza de León,
catedrático de dereito.

Roberto González Pastoriza,
avogado.

Arturo Noguerol, avogado.

Valentín Paz Andrade, avogado.

Lois Peña Novo, avogado e
profesor de universidade.

Lois Porteiro Garea,
profesor de universidade.

Seminario de Estudos Galegos

Institución científico-cultural creada no ano 1923 e ligada á Universidade de Santiago de Compostela. Durante os seus trece anos de vida consolidouse co traballo dos mellores intelectuais do galeguismo que estaban embarcados no mundo universitario. Profesorado e estudantado de Dereito encabezaron o Seminario de Estudos Galegos coa idea de formar un grupo que tiña sensibilidade con Galicia, coa súa cultura, coa arte, coa literatura e coa historia.

Entre eles destacaron os estudantes e profesores de Dereito como Lois Tobío, Fermín Bouza Brey, Xosé Filgueira Valverde, Vicente Risco, Ramón Otero Pedrayo, Salvador Cabeza de León ou Wenceslao Requejo Buet, entre outros.

Principais xuristas que fundaron o Seminario de Estudos Galegos

Lois Tobío, profesor de dereito e diplomático.

Fermín Bouza Brey, xuíz e avogado.

Ánxel Romero Cerdeiriña, notario.

Wenceslao Requejo Buet, profesor de dereito, doutor e profesor de lexislación.



Bibliografía

Abraira López, Carlos, *El Derecho Foral gallego. Estudio crítico de la compilación del Derecho civil especial de Galicia*, Porto y Cia Editores, Santiago de Compostela, 1970.

Aguilera y Arjona, Alberto, *Galicia. Derecho consuetudinario*, Editorial Beltrán, Madrid, 1916.

Barxa Álvarez, Nemesio, Díaz Fuentes, Antonio et Al, «Montes», en *Foro Galego Revista Xurídica*, núm. 191, (Exemplar dedicado ao III Congreso de dereito galego) A Coruña, 2003, pp. 228-236.

Busto Lago, José Manuel (dir.), *Curso de Derecho Civil de Galicia*, Atelier, Barcelona, 2015.

Díaz Fuentes, Antonio, *Montes vecinales en mano común*, Bosch, Barcelona, 1999.

García Mañá, Luis e Lobato, Xurxo, *Couto Mixto: unha república esquecida*, Edicións Xerais de Galicia, Vigo, 2005.

García Ramos, Alfredo, *Arqueología jurídico consuetudinaria económica de la región gallega*, Madrid, E. T. Jaime Ratés, 1912.

Gutiérrez Aller, Victorino, «A praxe notarial eo Dereito galego» en *Galicia fai dous mil anos: o feito diferencial galego*, Vol. 5, Tomo 1, 2004 (Dereito), pp. 325-331.

Lorenzo Merino, Fernando José, «A compilación do Dereito civil de Galicia de 1963 o o seu significado», en *Galicia fai dous mil anos: o feito diferencial galego*, Vol. 5, Tomo 1, 2004 (Dereito), pp. 305-313.

Lorenzo Merino, Fernando José et al., «Obligaciones y contratos», en *Foro Galego Revista Xurídica*, núm. 191, (Exemplar dedicado ao III Congreso de dereito galego) A Coruña, 2003, pp. 323-349.

Pacho Blanco, Xosé Manuel et al., «Personas y familia», en *Foro Galego Revista Xurídica*, núm. 191, (Exemplar dedicado ao III Congreso de dereito galego) A Coruña, 2003, pp. 111-123.

Pacho Blanco, Xosé Manuel, «As relación entre lingua e Dereito: os xuristas das Irmandades da fala» en *Anuario da Facultade de Dereito da Universidade da Coruña*, núm. 20, 2016, pp. 350-374.

Pacho Blanco, Xosé Manuel, «Algunas ideas jurídicas en el ámbito del Derecho privado de Fray Martín Sarmiento», en *Boletín de la Facultad de Derecho de la UNED*, núm. 14, Madrid, 1999, pp. 271-286.

Pacho Blanco, Xosé Manuel, «Os xuristas das Irmandades da Fala», en *Varios Autores: Xuristas das Irmandades da Fala, Asociación de funcionarios para a normalización lingüística*, Pontevedra, 2016, pp. 13-48.

Rebolledo Varela, Ángel Luis (coord.), *Comentarios a la Ley de Derecho Civil de Galicia*, Editorial Aranzadi, Navarra, 2008.

Rebolledo Varela, Ángel Luis, «O Dereito Civil de Galicia», en *Galicia fai dous mil anos: o feito diferencial galego*, Vol. 5, Tomo 1, 2004 (Dereito), pp. 259-289.

Rodríguez Ennes, Luis, *Historia do Dereito de Galicia*, Universidade de Vigo, Vigo, 2000.

Rodríguez-Montero, Ramón e Ramos Blanco, José Luis, «A antropoloxía desde o dereito: Dereito consuetudinario galego e etnografía», *Anuario da Facultade de Dereito da Universidade da Coruña*, Núm. 19, 2015, pp. 187-198.

Rodríguez-Montero, Ramón, «A veciña en Galicia. Trazos históricos e cuestións sobre a súa regulación», *Anuario da Facultade de Dereito da Universidade da Coruña*, núm. 14, 2010, pp. 721-748.

Seoane Iglesias, José, «Usos y costumbres propios del derecho civil de Galicia en las decisiones judiciales» en *Foro Galego Revista Xurídica*, núm. 191, (Exemplar dedicado ao III Congreso de dereito galego) A Coruña, 2003, pp. 75-105.



ES
COL
MA *de termos
medioambientais*

Manuel Ángel Pombal Diego

Besta

Tamén denominada *burra* ou *garrano* e *garañón* no caso dos machos. O cabalo salvaxe de pura raza galega (subespecie *Equus ferus atlanticus*) é un cabalo pequeno e robusto, adaptado para poder soportar as rigorosas condicións dos invernos nas serras galegas. Considérase o único cabalo verdadeiramente salvaxe que hai no mundo.

A existencia de cabalos salvaxes en Galicia data de tempos inmemoriais. Aínda que na serra da Groba hai rexistros relacionados cos monxes do Císter que habitaron no mosteiro de Oia, o cal data do século XII, a presenza de équidos aparece documentada en numerosos petróglifos do noroeste peninsular. Así, existe a probabilidade de que ocupasen este territorio ininterrompidamente dende a última glaciación.¹

Curros ou rapa das bestas

Asociados aos cabalos que viven en liberdade, están os curros ou rapa das bestas. É unha festa ritual que se celebra todos os anos para tratalos e sanealos (rapar, desparasitar, vacinar etc.), marcar os máis novos e curar os enfermos.

As actuacións comezan de madrugada, cando os gandeiros van acurralando os cabalos a medida que os van aproximando a un punto de encontro próximo

¹ Dende hai polo menos 15 000 anos.



ao curro.² Cando están preto, fórmase o «cordón» ou a fila de cabalos a trote ou galope que van entrando no recinto maior do curro ou curro grande. Despois do xantar, métese as bestas nun recinto máis pequeno e sepáranse as crías, que son encerradas nun recinto de menor dimensión para que non sufran danos.

Despois comeza a súa captura de forma específica e individualizada polos donos e amigos: libéranse primeiro os garañóns –para evitar pelexas–, seguidos das burras preñadas –para evitar que sexan golpeadas– e continúaase co resto dos animais a oito. Este proceso realízase de forma distinta en diferentes curros. Nalgúns casos, como no de Sabucedo, está a figura do *aloitador* e da *aloitadora*, que pelexan cos cabalos de forma conxunta para inmobilizalos coas súas mans e posteriormente rapalos e tratalos cos produtos necesarios, ou marcalos se fose preciso.³

Noutros curros, como nos de Oia, úsase unha vara de encabestrar (cun gancho), do que colga o cabestro ou cabezada; con ela e bastante pericia van encabestrando as bestas para sacalas do curro e sanealas.⁴ Posteriormente, son liberadas xunto coas crías ou poldros e reagrupáanse formando greas ou mandas que retornan ás súas áreas de vida.

2 Tamén se denomina curro ao lugar e recinto onde se encerran os cabalos.

3 Nos últimos anos tamén se lles coloca un chip para a súa identificación.

4 Algunhas son vendidas, maioritariamente para carnizarías.

O recinto principal do curro de Sabucedo, na Estrada, data do século XVIII e consta de grandes perpiaños de pedra que forman unha bancada semicircular –a modo de pequeno anfiteatro–, que serve de asento para que os e as visitantes poidan observar todo o ritual. Así mesmo, a rapa das bestas de Sabucedo foi declarada de interese turístico nacional no ano 1963 e de interese turístico internacional en 2007 pola Unesco.⁵ Mentres que o de Candaoso, en Viveiro, está declarado de interese turístico de Galicia desde 1977.

Lugares e datas dos curros:

MAIO

Curro da Valga, en Loureza, Oia (Pontevedra), o 2.º domingo.

XUÑO

Curro de Torroña, en Burgueira, Oia (Pontevedra), o 1.º domingo.

Curro de Mougás, en Mougás, Oia (Pontevedra), o 2.º domingo.

Curro de Morgadáns, en Morgadáns, Gondomar (Pontevedra), o 3.º domingo.

Curro de San Cibrán, en Donas, Gondomar (Pontevedra), o 4.º domingo.

Curro da Capelada, en Cedeira (A Coruña), o último domingo.

Curro Campo do Oso, na Pastoriza, Mondoñedo (Lugo), o último domingo.

5 En xuño de 2024 tamén foi declarado Ben de Interese Cultural na categoría de patrimonio inmaterial pola Consellería de Cultura, Lingua e Xuventude da Xunta de Galicia.



XULLO

Curro de Sabucedo, en San Lourenzo de Sabucedo, A Estrada (Pontevedra), o 1.º sábado, domingo e luns.

Curro de Candaoso, en Santo André de Boimente, Viveiro (Lugo), o 1.º domingo.

Curro do Galiñeiro, en Vincios, Gondomar (Pontevedra), o 2.º domingo.

Curro de Amil, en Amil, Moraña (Pontevedra), o 2.º domingo.

Curro de Monte Castelo, en Cotobade (Pontevedra), o 2.º domingo.

Curro de Vimianzo, en Vimianzo (A Coruña), o 4.º sábado e domingo.

AGOSTO

Curro de Recarei-Santo Tomé, no Valadouro (Lugo), o 1.º domingo.

Curro de Pedroso, na Cañiza (Pontevedra), o 1.º domingo.

Curro da Paradanta, en Luneda, A Cañiza (Pontevedra), o 4.º domingo.

SETEMBRO

Curro do Faro das Laceiras en Carballeda de Avia (Ourense), o 1.º domingo (sen cabalos nos últimos dez anos, pero mantense a festa gastronómica).

Máis curiosidades de bestas e curros

Na serra da Groba, en agosto celébranse os «curros das moscas», nos que se volven capturar os animais para un novo proceso de desparasitación.

En 2022 estreouse a película *As bestas*, dirixida por Rodrigo Sorogoyen. Está ambientada en Galicia e baséase en feitos reais, que inclúe escenas da rapa das bestas de Sabucedo e que foi amplamente premiada en diferentes certames cinematográficos.

Por outra banda, o topónimo *O Curro* está presente en tres concellos galegos, mentres que son 33 os lugares con topónimo *Curro* localizados en 30 concellos diferentes por toda Galicia.

Esteiro⁶

Espazo costeiro producido na desembocadura dalgúns ríos, no que se mestura auga salgada (mariña) con auga doce (fluvial) debido ás mareas, e que adoita estar parcialmente illado do mar por unha barra areosa ou por un estreitamento rochoso. É dicir, un esteiro é un brazo de mar que entra nun río, a diferenza dos deltas –como o delta do Ebro ou o delta do Danubio–, onde é a terra a que adoita entrar no mar froito da sedimentación dos materiais que transporta o propio río.

Esteiro do río Miño

O esteiro do río Miño está incluído na Rede Natura 2000, no lugar de interese comunitario do Baixo Miño,⁷ e na zona de especial protección de aves do esteiro do Miño.⁸ Esta última catalogación débese a que o esteiro do Miño é un espazo de gran querenza para as aves acuáticas, especialmente durante o outono e o inverno nos seus períodos migratorios. Preto de oitenta especies pertencentes a vinte familias e nove ordes foron censadas pola asociación naturalista Baixo Miño (Anabam) ao longo de case cincuenta anos.

⁶ Tamén se denomina *estuario*.

⁷ LIC ES1140007.

⁸ ZEPA ES0000375.



Noutro tempo, este espazo tiña tamén unha extraordinaria importancia para a veciñanza, pois nel obtíñanse recursos primarios indispensables como é o caso da explotación do xunco para estrar a corte do gando.

Do mesmo xeito, desta zona da marisma sacouse arxila e aínda se conservan un par de fornos cerámicos e algunhas pequenas lagoas que quedaron de entón en zonas de extracción.

O complexo de marismas do esteiro do Miño inclúe tamén a illa Canosa.⁹ Curiosamente, estes illotes son aproveitados para deixar o gando (equino e vacún) en réxime extensivo, en liberdade.

⁹ Canosa é o único dos cinco illotes que hai nesa área de pertenza exclusivamente galega.



Fervenza

Trátase dunha caída dunha corrente de auga dende certa altura provocada por un desnivel no terreo. En Galicia temos unha morea de palabras para denominalas como *abanqueiros*, *cachóns*, *cachoeiras*, *cadoiros*, *caeiras*, *callóns*, *cenzas*, *fechas*, *férvedas*, *ficheiras*, *fírvedas*, *freixas*, *pincheiras*, *rexedoiras*, *ruxidas*, *ruxidoiras* ou *seimeiras*.

Algunhas das fervenzas de Galicia dignas de ser coñecidas e visitadas son a fervenza de Tourón no río Cerves, en Melón (Ourense), de 120 m de altura; a fervenza do Ézaro en Dumbría (A Coruña), localizada na desembocadura do río Xallas, que cae directamente ao mar dende uns trinta metros de altura; a fervenza do río Toxa en Silleda (Pontevedra), que conta cuns trinta metros de caída vertical; ou a fervenza de Vilagocende na Fonsagrada (río da Porteliña, Lugo), que ten máis de cincuenta metros de altura en caída libre e se considera unha das máis altas de Galicia.

Festas do Monte

Esta festa foi declarada de interese turístico en 2009 e celébrase no concello da Guarda, na segunda semana de agosto.

Nela, xúntanse máis de vinte bandas mariñeiras para participar no desfile e na romaría popular celebrada no alto do monte de Santa Trega. O son dos bombos e dos tambores, cos ritmos típicos de cada unha delas, resoan

sen parar por todo o monte de Santa Trega e por toda a vila da Guarda, ao mesmo tempo que se enchen de cor pola vestimenta específica que usan.

Unha das bandas mariñeiras chámase «A ferverza tinta». O seu nome refírese ao momento da «xura» que ten lugar o domingo no monte de Santa Trega, no que o viño tinto cae como unha ferverza sobre os que xuran. Esta banda cumpriu vinte anos en 2024 e conta con preto de 300 membros. Dende o ano 2010, organiza o festival Rock in Ferverza,¹⁰ o cal foi evolucionando ata contar na actualidade coa participación de bandas de rock xa consolidadas.

¹⁰ No ano 2025 terá lugar a xiv edición deste festival.



Lamprea

Peixe agnato –sen mandíbulas– orixinado hai máis de 500 millóns de anos, de corpo angüiliforme, sen escamas nin aletas pares. O seu ciclo de vida é único entre os vertebrados e, para a especie *Petromyzon marinus*, que é a que habita nos ríos galegos, o seu ciclo é o que detallamos a continuación.



Despois duns poucos días de desenvolvemento embrionario e a posterior eclosión dos ovos, posúe unha longa etapa larvaria (catro, cinco ou máis anos) durante a cal é cega (non ten os ollos desenvolvidos), vive soterrada na lama das beiras dos ríos e aliméntase por filtración de microorganismos.

Deseguido, sofre unha drástica metamorfose ao desenvolver os ollos e unha boca chupadora redondeada con dentes, modifica as aberturas branquiais, a cor da súa pel e tamén parte dos seus órganos internos para adaptarse ao cambio da auga doce á auga salgada. Na súa fase mariña, a súa alimentación cambia drasticamente e pasa a chupar o sangue e os produtos da citólise celular pegándose a outras especies, tanto peixes (muxes, quenllas, marraxos e bacallaus etc.) coma cetáceos (baleas).



Nun ano ou dous adquiren o tamaño adulto, cesa a súa alimentación e adoitan regresar ao río que as viu nacer para remontar ata augas claras e ben oxixenadas para realizar a desova e reproducirse. Posteriormente, os adultos morren.

En Galicia hai unha longa e rica tradición gastronómica arredor da lamprea, que se pode capturar entre os meses de xaneiro e abril. Existen varias festas gastronómicas de exaltación deste animal. A máis coñecida é a Festa da Lamprea de Arbo, declarada de interese turístico internacional no ano 2023 e que se celebra dende 1961,¹¹ normalmente o último fin de semana de abril. Ademais, é a festa gastronómica máis antiga de Galicia.

En Arbo tamén se celebra, dende 1995, a Festa da Lamprea Seca¹² o primeiro domingo de xullo. En Pontecesures celébrase dende 1995 a Festa da Lamprea o último domingo de abril, mentres que en Padrón, a Festa da Empanada de Lamprea dende 1993, que coincide co sábado santo. Finalmente, en Pontevea, no concello de Teo, o primeiro domingo de maio celébrase a Festa de Exaltación da Lamprea do Ulla.

11 En 2025 terá lugar a LXV edición.

12 Festa de interese turístico galego. Á súa vez, tamén foi declarada festa de interese turístico nacional no ano 2016.

Millo

O millo, tamén coñecido como *maíz* e *milleiro* (*Zea mays*) é unha planta gramínea anual. Trátase dunha especie monoica, o cal quere dicir que na mesma planta se atopan as inflorescencias masculinas nos extremos terminais –coñecidos como pendóns– e femininas nas vaíñas axilares. As espigas ou mazarocas están formadas por unha parte central ou carozo rodeada de numerosas filas de grans.

Os tipos de millo máis antigos que se conservan proceden de terras mexicanas, onde se domesticou, e dende aí estendeuse por todo o continente americano. Dende sempre foi considerado un alimento básico, incluído en civilizacións moi importantes ao longo da historia, como a maia, a azteca ou a inca.

O cultivo do millo foi traído a Europa por Cristóbal Colón en 1493 e a primeira referencia do seu cultivo en Galicia é do 1610 na zona do Barbanza. Despois de esfoliar,¹³ era normal facer mancheas coas que se formaban meduchos e medas, utilizando canas machucadas, vimbios ou cordas para atalas e mantelas erguidas nos campos onde se cultivaba ou nas eiras. Máis tarde, utilizábanse como comida para o gando.

13 Retirar a espiga da planta.

Meda

Denomínase *meda* a unha morea de monllos de palla ou cereal, ordenados en forma de cono, que se fai na leira ou na eira despois de segar e antes de mallar.

Despois da malla, a meda faise na eira, colocando a palla ou herba seca arredor dun pau central, para alimentar o gando durante o inverno.

O millo na gastronomía

En Galicia é moi común facer pan con fariña milla, mesturando fariña de millo con fariña de centeo para que «ligue» ben. Tamén se preparan filloas, empanadas, «bolas da tixola»¹⁴ e tamén «bolos do caldo»,¹⁵ que acompañan na cocción os demais integrantes dun bo cocido. Cando sobran, e pola súa consistencia, pódense cortar cun coitelo en toros dun dedo de grosor e fritilas. O resultado é espectacular para acompañar calquera comida. Coincidindo co entroido, organízase no concello de Cerdedo, Cotobade, a Festa do Petote,¹⁶ coa participación de varios restaurantes e tamén con degustacións populares.

14 Resulta unha opción excelente para acompañar lapas ou ovas de ourizo.

15 Tamén chamados *bolos do pote*, *petotes*, *pelouros* ou *petelos*.

16 En 2025, celebrarase a xv edición desta festa gastronómica.





Receita de «**bolas da tixola**»

Ingredientes

Fariña milla e centea
Un pouco de sal
1 vaso grande de auga
ou caldo ben quente
1/2 litro de aceite
para fritir

Preparación

1. Nun cazo colocamos a fariña de millo e de centeo e un chisco de sal. Mesturamos ben e engadimos a auga ou o caldo ben quente pouco a pouco para escaldar a fariña. Ten que quedar unha masa espesa; por iso debemos incorporar a auga pouco a pouco.
2. Poñemos a tixola ao lume cun pouco de aceite. Cando estea quente, collemos unha bola de masa e aplanámola para que cubra case toda a tixola (debe ter un dedo de espesor) e fritímola.

Receita de «bolos do caldo» (petotes)

Ingredientes

Fariña milla e centeo
(hai quen usa fariña
de trigo en lugar da de
centeo)

Un pouco de sal
Auga do caldo ben
quente

Preparación

1. Mesturamos a fariña de millo coa de centeo e un pouco de sal (dependendo de como de salgada estea a auga do caldo).

2. Imos engadindo a auga de cocer a carne ou os chourizos ben quente pouco a pouco, ata que quede unha masa consistente para poder darlle forma do tamaño dunha pataca grande.

3. Cocemos lentamente na ola do cocido cando as patacas estean case listas, xa que os bolos tardan pouco en cocifarse. Saberemos que están listos cando floten.

Esta é a receita máis sinxela e os bolos pódense servir enteiros ou en talladas, acompañando o resto do cocido. Tamén se lle pode engadir á masa un pouco de touciño, de chourizo ou un salteado de cebola, touciño e chourizo.





Miño

O *Miño* é o río máis grande e importante de Galicia con gran riqueza piscícola e paisaxística. Na súa parte baixa serve de fronteira¹⁷ entre Galicia e Portugal, ao tempo que une as dúas ribeiras e serve de comunicación entre ambos os países.

Na época do franquismo houbo tráfico de produtos –café, aceite, tabaco, bacallau etc.– cara a Galicia, froito da escaseza de produtos de primeira necesidade polo racionamento implantado polo goberno, que se coñece como *estraperlo* (contrabando).

A orixe da palabra *estraperlo* vén dun caso de suborno no período da Segunda República, cando se intentou introducir un xogo de ruleta eléctrica da marca Stra-Perlo (derivada dos apelidos dos seus promotores, Trauss e Perlowitz). A partir de entón, a palabra quedou ligada a negocio fraudulento.

Hai varios documentais que tratan sobre esta temática como, por exemplo, *Castelos de fame*, de Adrián González (As Neves, 2015); *O Pisco*, promovido polo grupo San Roquiño de Goián; ou *Mulleres no estraperlo*, de Juanma Lodo (Cans, 2021).

¹⁷ «A raia» que separa as dúas beiras do río.

Por outra banda, o cuarto disco publicado polo grupo folk Malvela¹⁸ en 2011 leva por título *Raianas* e inclúe cancións da raia. Unha delas, «*Voda na raia*», fala da voda entre o fado portugués e a muiñeira galega.

Os *miños* tamén se refire a unha arte de pesca artesanal utilizada polas embarcacións galegas. Trátase dunha arte de enmalle fixa ao fondo, formada por tres panos de rede superpostos –o interior é de menor medida ca os exteriores–, similar a un trasmallo, do cal se diferencia polo seu maior tamaño e amplitude das súas mallas. Con esta arte de pesca, pódese capturar centola, curuxo, lamprea, linguado, pinto, rodaballo, robalo, sanmartiño ou sargo.

18 Agrupación musical de Sanguñeda, concello de Mos.



Peneira

Tamén coñecida como *baruto*, *bortel* ou *xirgo*. Unha peneira é un instrumento formado por unha caixa de madeira que pode ser circular, cadrada, rectangular etc., cun fondo de rede metálica de malla máis ou menos fina, que se emprega para separar partículas de diferente grosor en certas materias, como a fariña, a area etc.

Un tipo específico é a *criba*, *cribo*, *cribón* ou *zaranda*, que é a peneira empregada para limpar de impurezas sementes como o trigo, os chícharos, o millo etc. Outro tipo é a peneira que se usaba para pescar o meixón (cría da anguía) e que logo lle engadiron un mango para denominarse *peneirón* ou *arrastón*.

Tamén recibe o nome de peneira¹⁹ un molusco gasterópodo univalvo da familia *Haliotidae*. A súa cuncha posúe sete buratos na marxe esquerda e presenta cores irisadas e anacaradas, polo que é moi usada para elaborar xoias e elementos decorativos.

Na actualidade, hai artesáns e artesás que crean novos elementos inspirados na peneira como é o caso dos espellos-estante feitos con madeira e coiro no obradoiro Jatafarta de Edita Rodríguez.

¹⁹ Tamén se denomina *abalón*, *criba*, *lapa real* ou *orella de mar*.





Pesqueira

A *pesqueira* é unha construción de pedra en forma de paralelepípedo que serve para capturar as especies piscícolas do río e, en especial, a lamprea. Tamén se coñece como *pesco*.

Sitúanse estratexicamente preto de onde se producen correntes ou remuíños ou ben son elas mesmas as que orixinan artificialmente as correntes que propician a captura do peixe. A maioría das fontes datan a súa construción na época dos romanos (século V a. C. ata o II d. C.) e constitúen un dos elementos etnográficos con máis antigüidade que se segue utilizando na actualidade. A maioría das pesqueiras atópanse no río Miño (entre 400 e 500 entre as beiras galega e portuguesa, aínda que polo ano 1963 se contaban unhas 700, con boa parte delas asolagadas pola construción do encoro de Frieira).

Tamén hai pesqueiras no río Ulla, entre Couso e Herbón, as cales presentan unha estrutura diferente e pescan cara abaixo (tamén as do Tambre), mentres que as do Miño pescan cara arriba, en contra do que poidamos pensar. No Tambre tamén hai restos de pesqueiras en dúas zonas, unhas na zona da desembocadura en Noia e outras augas arriba en Negreira, aínda que a súa principal riqueza piscícola (lampreas, anguías e salmóns) desapareceu uns trinta anos despois da construción do encoro Barrié de la Maza en 1948. Estas pesqueiras, tamén chamadas *canais*, difiren bastante das do resto dos ríos galegos, tanto na súa construción coma nas artes ou nos métodos de pesca.

Na zona de Portomarín, no Sil, hai unhas construcións moi semellantes ás pesqueiras (agora asolagadas polas augas do encoro de Belesar), chamadas *caneiros*, nas que se pescaban diversas especies de peixes, especialmente anguías.

En xeral, cada pesqueira está formada por dous ou máis muros de pedra coñecidos como poios, ás veces a diferente altura e dependendo do nivel da auga «ármanse» uns ou outros. O armado consiste na colocación dunha rede de forma cónica que recibe diferentes nomes: *abarga*, *biturón*, *boitirón*, *boitrón*, *boteirón*, *buitrón*, *butrón*, *copo*, *lampreeira*, *litrón*, *masoura* (*nasoura*), *pesqueira*, *varga*, *vitirón* ou *viturón*. Cando unha lamprea entra pola forza das correntes, non é quen de volver saír e queda atrapada.

Antigamente considerábase que un *pesco* era bo cando daba mil lampreas ao ano. Posteriormente, esta cifra foi decrecendo ata as escasas capturas actuais.

Outras formas de pescar a lamprea é con redes (*miños* ou *rede lampreeira* e *rede cabaceira* ou *cabeceira* no Miño, e *butróns* dende barcas chamadas *valeiros* no Ulla) ou con fisgas ou francadas (nas estacadas do río Tea, concellos de Salvaterra de Miño e Pontearreas).





Petróglifo

Os *petróglifos* son gravados en pedra froito da actividade humana previos á escrita e considerados como arte rupestre. A palabra petróglifo deriva do grego *pétra* que significa 'pedra' e *glýphein* que significa 'tallar, gravar ou cicelar' e foi inicialmente acuñada en francés *pétroglyphe*. Por iso os petróglifos tamén se coñecen como gravados rupestres.

No noroeste da península ibérica hai unha gran riqueza en canto a gravados rupestres prehistóricos, que se encadran xeralmente na Idade do Bronce, na transición do III ao II milenio antes da nosa era. Presentan antecedentes claros nas pinturas e gravados das lousas das cámaras funerarias dos túmulos (mámoas).

Os gravados rupestres galaicos presentan unha dispersión de norte a sur da comunidade. Desde os núcleos de Vilar Maior, no norte da provincia da Coruña, ata o extremo suroeste no castro de Santa Trega (A Guarda), e máis aló no territorio portugués. Presentan unha concentración máis destacada nas Rías Baixas e nas marxes dos ríos, que sempre funcionaron como vía de penetración. É nestas zonas onde o repertorio iconográfico é máis rico en canto á diversidade das imaxes. Aínda que en menor número, tamén temos gravados rupestres no interior, na provincia de Lugo, con interesantes estacións como as de Antas de Ulla, Sober ou Sarria; e en terras ourensáns, na comarca do Ribeiro, en Allariz ou en Xinzo de Limia, entre outros moitos sitios de interese.

Os petróglifos poden clasificarse, de xeito xeral, en dous grandes grupos: xeométrico e naturalista.

O elemento máis repetido do grupo xeométrico son as covañas, as cales poden formar paneis de grande espectacularidade polo seu número. A gran distancia en cantidade atópanse os círculos, maioritariamente concéntricos e con diferente número de aneis. Labirintos, espirais e cuadrangulares, gran número deles axadrezados, completan basicamente este grupo.

O Ecoparque Monte Tetón, no concello de Tomiño, é un espazo arqueolóxico único que contén un dos conxuntos de arte rupestre primitiva máis interesantes e importantes do sur de Europa. Este conxunto está formado por case 200 gravados que se dividen en dúas estacións principais, nas que se poden observar diferentes figuras de animais e antropomorfas, cazoletas, formas cadradas e rectangulares etc. Salientan grandes círculos concéntricos da época calcolítica e que a día de hoxe son os máis grandes de Europa. Os gravados máis significativos do parque son os petróglifos de Portaxes e de Real Seco, separados por uns 300 m. A gran figura de círculos concéntricos de Portaxes está formada por 18 aneis que alcanzan un diámetro de 250 cm, mentres que o petróglifo de Real Seco presenta unha formación de 18 aneis que alcanzan os 350 cm de diámetro.

As espirais aparecen con certa frecuencia pero en menor cantidade cós círculos. No suroeste galaico, no castro de Santa Tegra, temos un bo número delas na rocha base que sustenta as construcións castrexas.

No apartado xeométrico, destacan os labirintos (relativamente poucos en porcentaxe) pola enorme atracción que exercen sobre o resto das figuras xeométricas. Sobresaen os labirintos que se encontran en Mogor (Marín). Este conxunto arqueolóxico componse de tres superficies (Pedra do Labirinto, Pedra dos Campiños e Laxe dos Mouros; outras xa desapareceron) e están datados entre os anos 1800 e 600 a. C. O nome desta estación rupestre deriva da presenza de dous labirintos e outros dous pseudolabirintos repartidos entre as tres superficies. Ademais, inclúen combinacións circulares con e sen cazoletas.

Outros labirintos da provincia de Pontevedra son os de Pé de Mula de Sabaxáns (Mondariz) ou os da serra da Groba: Pedra Escrita en Burgueira (Oia) e Chan do Rei en Marzán (O Rosal), entre outros.

Outra superficie é a coñecida como petróglifos de Ghorghalado, na parroquia de San Bartolomé das Eiras (O Rosal), descuberta de forma casual en 2012 por unha veciña e que ten unha antigüidade de arredor de 3000 anos. Este conxunto localizado sobre xisto contén uns 350 gravados reunidos en pequenos grupos, con composicións xeométricas e abstractas.

No xeométrico incluímos tamén figuras cuadrangulares e son numerosas no suroeste galaico as axadrezadas.

O segundo grupo, o naturalista, está composto por figuras humanas, animais como cervos, cabalos e serpes, e representacións de armas (alabardas e puñais/espadas), ademais de embarcacións.

Deste tipo destaca a Pedra das Ferraduras en Fentáns (Cerdedo, Cotobade) cun personaxe que porta un escudo redondo e un puñal desproporcionado. Este personaxe preside unha escena de caza de cervos acosados por outras figuras humanas que portan un escudo e unha arma. Na parte superior ten un sendeiro de pegadas de cervo e unha representación dunha posible trampa.

Destacamos tamén como superficie cun amplo repertorio iconográfico a Laxe das Sombriñas de Tourón (Pontecaldelas) con cervos, figura humana, espirais e esvásticas de raios curvos.

Como panel sobresaínte con gran número de cabalos temos na vertente norte da serra da Groba o Outeiro dos Lameiros en Santa Cristina da Ramallosa (Baiona), un gran panel vertical de figuras maioritariamente esquemáticas.

No suroeste galaico e no noroeste portugués estanse a atopar numerosas superficies con estas figuras esquemáticas montadas por figuras humanas que suscitan reflexións diversas sobre a súa interpretación e cronoloxía. As figuras de cervos e cabalos diminúen cara ao interior.

As superficies con armas son escasas e a máis espectacular é a da serra do Galiñeiro, no monte dos Arruidos en Vincios (Gondomar), cun panel con alabardas e outras figuras na que a grande espada alcanza os 240 cm, xunto a outros paneis de menor tamaño.

Figuras de corte naturalista son as embarcacións do río Vilar en Pedornes (Oia). Na vertente occidental da serra da Groba, a superficie de Auga dos Cebros contén dezasete cervos e dúas naves. Un pouco máis arriba temos



a terceira, e son as únicas embarcacións de arte rupestre prehistórica que conteñen elementos relacionados con barcos mediterráneos.

Outro enclave de mención obrigada é o Parque Arqueolóxico de Campo Lameiro, que se atopa no municipio do mesmo nome, na provincia de Pontevedra, e conta cunhas cen superficies con gravados nunha extensión de case vinte e dúas hectáreas. É o primeiro parque arqueolóxico de Galicia. Porén, trátase dunha das concentracións máis importantes, tanto en cantidade coma en calidade, de gravados rupestres de Europa e está declarado como monumento histórico artístico dende o ano 1974. Neste espazo atópanse superficies icónicas como a de Outeiro dos Cogoludos ou a Laxe dos Carballos, co seu gran cervo lanceolado por armas de diferente tipo no seu lombo.

Bibliografía

- Alonso, Eliseo. 1989. *Pescadores del río Miño* (tramo gallego-portugués). Deputación Provincial de Pontevedra.
- Ferreira, Noé e Pombal, Manuel A. 2012. *Ecological values of the Miño estuary and good practices related to ornithology*. Scientific Annals of the Danube Delta Institute, 18: 33-42.
- https://www.turismo.gal/que-visitar/espazos-naturais/fervezas-de-galicia?langId=es_ES
- Martínez, Eloy; Verde, Cándido; Álvarez, Xosé; Centelles, Bruno; Manso, Xilberte; Vilar, Xosé Lois. 2017. *O Proxecto Equus: un novo paradigma nas escenas de caza da arte rupestre galega e do norte de Portugal*. Revista de Estudos Miñoráns, 16/17: 23-75.
- Piñeiro, Miguel. 2008. *Lampreas e pesqueiras*. Historia, artes de pesca e receptorio. Editorial Galaxia.
- Portela, César. 1985. *As pesqueiras do río Miño*. Monografías do Patrimonio Monumental Galego. Núm. 1. Consellería de Educación e Cultura. Xunta de Galicia.



ES
COL
MA

*de termos
micolóxicos*

María Cabaleiro Alfaya



Cogomelo (= carpóforo)

Parte visible dos fungos eumicetos que se desenvolve para a reprodución, que é a encargada da formación e protección das esporas.

Fungo

Ser vivo pertencente ao reino *Fungi* que se caracteriza por ser heterótrofo, carecer de clorofila, presentar quitina na parede celular, reproducirse por esporas, ter dixestión extracelular e almacenar glicóxeno como substancia de reserva.

Dende o punto de vista científico, o termo *cogomelo* non é sinónimo de *fungo*. En realidade, refírese a unha estrutura reprodutiva que presentan algúns tipos de fungos, pero non todos.



Micoloxía

Rama da bioloxía que se dedica á identificación, clasificación e estudo dos fungos.

Etnomicoloxía

De *etno*, *mykes* e *loxía*, que significan 'pobo', 'fungos' e 'estudo', respectivamente.

Rama da ciencia que estuda a relación e as interaccións entre os seres humanos e os fungos dende unha perspectiva cultural, histórica e biolóxica. Trata de explorar como as diferentes culturas empregaron, clasificaron e atribuíron significados aos cogomelos ao longo do tempo, incluíndo aspectos como usos medicinais, alimentarios, domésticos, rituais ou relixiosos, así como crenzas e prácticas relacionadas con estes organismos.

A etnomicoloxía como rama de estudo nace coa publicación en 1957 da obra *Mushrooms, Russia and History*, escrita polo matrimonio Wasson. Robert Gordon Wasson, banqueiro, e Valentina Pavlovna Wasson, pediatra, foron os pioneiros nesta área da ciencia.

Choupín

Nome que reciben os cogomelos da especie *Macrolepiota procera* nalgunhas zonas da provincia de Ourense e no sur da provincia de Lugo. Este cogomelo é un dos que está máis ligado ao territorio galego, dos máis consumidos nas rexións micófilas da comunidade autónoma.

Ten arredor de sesenta nomes populares, que poden ter connotacións apreciativas ou despectivas no territorio¹:

apagavelas	choumela	cogaxas	cogorzo
cabaza	choumelo	coghordo	cogumelo
cachote	chouparro	cogollo	crego
campocha	choupín	cogomelo	croque
caripucha	choupiño	cogorda	cugorda
cerrota	choupís	cogordo	ferrota
cerrote	chupín	cogordón	frade
choucho	cocomelo	cogordós	lepiota*

¹ Os nomes con asterisco* son derivados da divulgación científica.



macrolepiota*	pan de lobo	pata de mela	sombreiro
monxiña	pan de raposo	patamela	toupela
monxo	pan de sapo	patela de mel	toupelo
palote	parasol	peneda	zarangallo
pan de cobra	paraugas	roco	zarrota
pan de culebra	paraugas de sapo	roque	zarrota de pé acebrado
pan de cóbrega	parrochos	roquiña	zarrote
pan de collebre		roquiño	

Fungos enteóxenos

Fungos que provocan experiencias alucinóxenas ou alteracións na percepción, utilizados en contextos culturais ou espirituais.

Os cogomelos enteóxenos son moi relevantes dentro da etnomicoloxía, posto que as alteracións provocadas polos compostos psicoactivos que conteñen están moi ligados ás prácticas relixiosas e á mitoloxía arredor de todo o mundo. Dende *Amanita muscaria*, empregada polos xamáns de Siberia e mencionada nos Vedas da India, ata diferentes especies do xénero *Psilocybe*, consumidas en América do Sur de forma ritual nas culturas precolombinas.

Lexislación micolóxica

Conxunto de normas e regulamentos que rexen a explotación e a conservación dos cogomelos e os seus hábitats.

A normativa micolóxica galega é do ano 2014 e no 2020 sufriu unha pequena ampliación. A lexislación básica está recollida no Decreto lei 50/2014, do 10 de abril:

- Os cogomelos hai que collelos enteiros, non se poden cortar. Isto é unha cuestión de saúde pública para evitar intoxicacións.
- Non se poden transportar en bolsas de plástico. Hai que levarlos en recipientes aireados e perforados (por exemplo: cestos).
- Non se poden apañar máis de 2 kg/persoa/día.
- Non se poden apañar cogomelos nin moi novos nin moi vellos, nin danar os cogomelos que non se vaian coller.
- Hai que solicitar os permisos de apaña pertinentes nos espazos acoutados.
- Non se pode remover o terreo nin danar na busca de cogomelos.

Micogastronomía

Práctica culinaria que implica o uso de cogomelos na alimentación e que destaca súa importancia na dieta humana.

Na cociña dos cogomelos, podemos cociñalos (os cogomelos son os protagonistas do prato), cociñar con eles (como gornición pero sen que destaquen) ou aromatizar con cogomelos (caso das trufas, por exemplo).

Os cogomelos poden empregarse para preparar todo tipo de pratos, dende tapas, entrantes, primeiros pratos, segundos pratos, sobremesas e ata licores.

Un exemplo de sobremesa tradicional do sur da provincia de Lugo era o que se facía cociñando en leite cun pouco de azucre e canela a parte superior dos pés da *Macrolepiota procera*, que daba lugar a unha sobremesa semellante ao arroz con leite.

Dende *Amanita muscaria*, empregada polos xamáns de Siberia e mencionada nos Vedas da India, ata diferentes especies do xénero *Psilocybe*, consumidas en América do Sur de forma ritual nas culturas precolombinas.

Receta de pés de *Macrolepiota* con leite

Ingredientes

Parte superior do pé do cogomelo (a máis tenra)

Cazo con leite

Azucres

Canela

Preparación

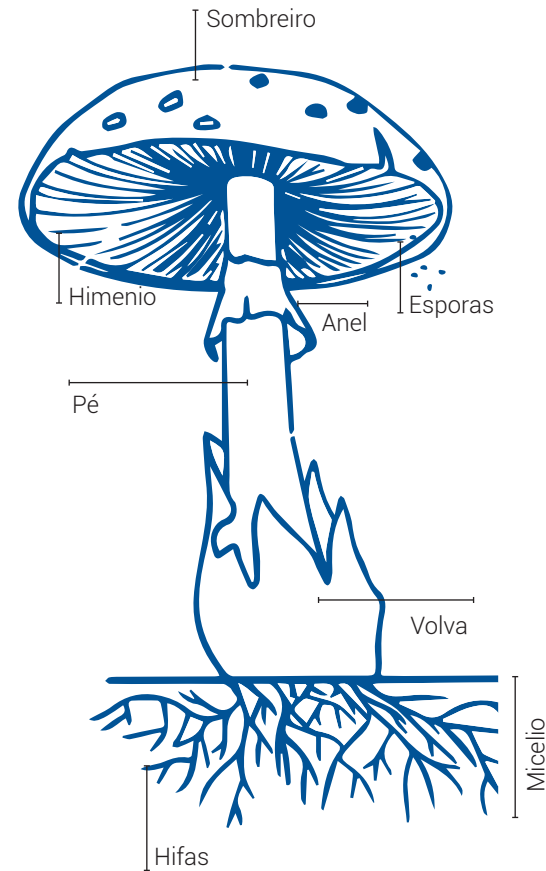
1. Córtase en anacos a parte superior do pé dos cogomelos.

2. Ponse a quentar o leite con azucres e canela ao gusto e reméxese.

3. Engádense os pés de *Macrolepiota* ao leite e vaise remexendo devagar.

4. Déixase que vaia espesando e cando adquira a textura desexada apártase do lume.

Pode tomarse tanto en quente coma en frío, e engadir algo máis de canela ao gusto.



Partes do fungo

Micelio

Conxunto de filamentos (hifas) que forman a parte vexetativa do fungo, normalmente situada no solo ou en diferentes substratos (madeira, follas, excrementos etc.).

Hifas

Filamentos microscópicos que compoñen o micelio dos fungos.

Esporas

Células reprodutivas dos fungos, que se dispersan para dar lugar a novos micelios.



Fungos micorrícicos

Fungos que forman asociacións simbióticas coas raíces das plantas, coñecidas como micorrizas. Estas asociacións benefician ambas as partes: o fungo obtén azucres procedentes da fotosíntese da planta, mentres que a planta recibe auga e minerais do fungo, o que mellora o seu crecemento e resistencia.

Fungos saprotróficos

Fungos que obteñen o seu alimento descompoñendo materia orgánica morta, como follas, madeira e outros restos orgánicos. Estes fungos xogan un papel crucial nos ecosistemas ao reciclar nutrientes e axudar na descomposición da materia orgánica.

Fungos parasitos

Fungos que viven a expensas doutros seres vivos, xa sexan plantas, animais ou outros fungos, sen achegar nada a cambio. Os parasitos poden causar enfermidades nos seus hóspedes e, nalgúns casos, poden levar á morte do organismo afectado.

Refraneiro

Certos nomes populares dos cogomelos deron lugar a derivados; así, o termo «zarrota» aplicado a *Macrolepiota* en Monforte e Sarria, deu lugar a «zarroteiro» aplicado a quen apaña cogomelos co fin de comercializalos ou a persoas intermediarias que os mercan. É nesa zona tamén onde se oe a cantiga popular de «zarrota, zarroteira, dime onde está a túa compañeira», que alude a que sempre aparecen varios espécimes próximos. Algo semellante ocorre na zona de Quiroga co termo *choupín*, que deu a variante «choupín, choupíneiro, dime onde está o teu compañeiro».

Amanita muscaria

*Fungo
pintarraxado,
atola as moscas
e máis o gando*

Este cogomelo ao ser consumido por animais do campo (vacas, cabras, esquíos etc.), provócalles inicialmente un estado de exaltación polo que semellan estar tolos ou alporizados, de aí este refrán.

Chlorophyllum venenatum

*Sete nun pé,
choupín malo é*

A diferenza das *zarrotas* comestibles, nesta especie tóxica adoitan saír varios exemplares xuntos a partir dun mesmo bulbo.

Coprinopsis atramentaria e

Coprinopsis picacea

*O viño faiche rir,
a sogra hacho
facer sufrir*

Estas especies, tras o seu consumo e ata quince días despois, producen unha intoxicación por unha reacción con bebidas alcohólicas, posto que a súa toxina intervéen co metabolismo do etanol. A persoa comeza a se ruborizar, a suar moito e aparecen palpitacións. Dise que as bruxas e as meigas coñecedoras destas calidades os usaban contra os amigos do viño ou para vingarse.

Cóntase tamén que algunhas sogras, cansas de xenros afeccionados á bebida, e aconselladas por menciñeiros, sacábanlle o vicio mesturándolle este cogomelo na comida. Cada vez que bebía pasábao moi mal e adoitaba ser un bo escarmento, de aí o nome popular de «fungo das sogras».

Lactarius deliciosus

Casa con el, se che deixa o anel

Ao cortar estes cogomelos polo pé, de colocarse sobre a man esa parte cortada deixa co seu látex un anel laranxa marcado na pel, sinal de que é un *Lactarius deliciosus* comestible.

Sombra de/do lateiro, fungos da muña no abeiro

Indicaba Ruiz Leivas (2009) o acerto deste refrán, posto que á sombra dos piñeiros novos é doado atopar este cogomelo. Mais resaltaba o curioso de que na actualidade case ninguén empregue en galego o termo *lateiro*.



Lactarius chrysorrheus



Lepiota sp.

Lepiota brunneoincarnata

*Choupín pequeno,
fol de veneno*

Moitos choupíns pequenos, de ata oito centímetros de diámetro, *Lepiota brunneoincarnata*, *Lepiota helveola* etc., son tóxicos e provocan intoxicacións semellantes ás causadas por *Amanita phalloides*. Poden chegar a ocasionar varios episodios de intoxicacións mortais.

Macrolepiota procera

*Dende que os ves,
non medran máis*

Parada dos Montes,
Pobra do Brollón

Din que non os ves porque se non os colles ti, cólleos o veciño.

Ir aos choupís

Pobra de Trives

Esta variación dialectal do mesmo dito fai referencia a ir apañar esta especie de cogomelo.

Ir aos choupines

Viana do Bolo

*O frade xa dixo
a misa*

Monforte

*Os palotes do rebusco
teñen dobre gusto*

Refírese a cando *Macrolepiota procera* xa abriu de todo, deixou de ter forma de capucho e non é de tan boa calidade.

Uns días despois das vendimas, os donos dos baceiros daban permiso para apañar as uvas que quedaran nas viñas: a rebusca.

A satisfacción era dobre se, ademais das uvas, atopaban *palotes* (*Macrolepiota procera*), que adoitan saír nos baceiros entre as vides.

*Redonda, redondiña.
Ten pé e anel, e solta
fariña branquiña.
Ten a cor da moa do
muíño e nunca moeu
grao de ninguén*

Trátase dunha adiviña na que se describen os cogomelos de *Macrolepiota procera*.

*Son malos, cando
os cogordos nacen
apertados*

Cando saen varios xuntos son especies perigosas e potencialmente tóxicas.

Russula spp.

*Netorra do carballo,
por ela o crego perde
o rosario*

Aínda que os cogomelos eran considerados como algo malo ou impuro pola Igrexa católica, a «netorra dos cregos» ou «fungo dos cregos» (*Russula virescens*) tiña boa acollida por parte do clero.

Recomendacións culinarias

Orellos, cuncos e pantorras, escáldaas para que non morras

Hai especies que é preciso cociñar ben, posto que en cru poden resultar indixestas ou incluso tóxicas, como é o caso das pantorras (*Morchella spp.*), orellos (*Helvella spp.*) e incluso algunhas andoas (*Neoboletus erythropus*).



Neoboletus erythropus

Algunhas propiedades atribuídas aos fungos

Peidos de lobo para rozaduras, feridas e queimaduras

Certas especies pertencentes aos xéneros *Calvatia*, *Bovista*, *Bovistella* e *Lycoperdon*, coñecidos popularmente como *peidos de lobo*, eran empregadas na medicina popular tradicional galega con diferentes finalidades:

- Contra as rozaduras
- Como hemostáticos, para deter as hemorraxias
- Como secantes de feridas e queimaduras

Estas especies de fungos producen cogomelos que conteñen as súas esporas no interior ata que maduran, que é cando abren e as liberan. Por este motivo, apañábanse os cogomelos antes de que madurasen de todo e secábanse para gardalos e poder usar as súas esporas (estériles, por estar pechadas no interior do cogomelo) aplicadas coma se fosen pos de talco ou como secante para feridas e queimaduras.

Ademais, non só se usaban nas persoas, senón que tamén se aplicaban para tratar feridas do gando.



Cornecho do centeo antihemorráxico e emenagogo

Unha especie moi relevante en Galicia é *Claviceps purpurea*, o *cornecho do centeo*. Este fungo é un parasito de certas gramíneas, como o centeo, nas cales produce uns grans negros ao infectalas. Estes grans negros son estruturas de resistencia do fungo, moi relevantes ao longo da historia.

Por unha banda, son fonte dunha enfermidade coñecida como ergotismo, causante de numerosas mortes na Idade Media, ocasionada a quen consumía pan feito con fariña de centeo contaminada. Posteriormente, outra variedade desta enfermidade dise que provocou os soados xuízos das bruxas de Salem, xa que pode ocasionar síntomas que naquel momento se asociaron con casos de endemoñamento e bruxaría.

En Galicia é moi relevante esta especie polos usos tradicionais que se facían dela. Por exemplo, como reguladora do ciclo menstrual (emenagogo), de aí que se fale sobre os seus usos como abortivo. Pero tamén como aceleradora do parto e antihemorráxica, que evita a morte da parturiente por sangrados excesivos.

Os alcaloides que contén este fungo son os que lle confiren estas propiedades medicinais tan relevantes, razón pola que foi estudado polos laboratorios Zeltia e apañado polo seu valor económico na primeira metade do século xx en Galicia.

Mostra da relevancia no territorio galego é como aínda na actualidade continúan a facerse filmes e documentais que tratan sobre este tema, como o documental *Negro púrpura* e o filme *O corno*.



***Brincabois* como relaxante, analxésico e liberador da alma**

A *Amanita muscaria* é unha especie coñecida en moitas rexións do mundo polo seu uso como enteóxeno.

Mais, no caso do noroeste da península ibérica, sábese que tamén foi empregada con finalidades medicinais no pasado. Por unha banda, para aliviar procesos dolorosos, como xaquecas, ou incluso como relaxante nos partos complicados; por outra, para o tratamento de problemas da psique, como procesos depresivos.

Esta especie, ao igual que outras con finalidade medicinal, está moi ligada ao mundo das curandeiras e dos seus remedios tradicionais para tratar diversas doenzas. Unha figura galega moi relacionada con todo isto é Filomena Arias Armesto, a «sabia ou meiga de Torbeo», unha curandeira de entre os séculos XIX e XX, cuxa historia reflicte episodios e persecucións que probablemente viviron moitas outras mulleres cos seus dotes antes e despois dela.

Renovación do lume

Os rituais de renovación a través do lume están moi ligados coa cultura galega e coas súas festividades.

Neste tipo de rituais tamén hai cogomelos que aparecen como elementos simbólicos, os denominados iscas, especies como *Fomes fomentarius* e *Phellinus igniarius*.

Tanto na festividade da noite do Sábado Santo en Xermade (Vilalba, Lugo) e Mondoñedo (Lugo) coma na de San Xoán en Pígara (Guitiriz, Lugo), estes cogomelos empregábanse para levar o lume aceso, procedente do adro da igrexa ou das cacharelas, para a casa e con el acender o lume da lareira como símbolo de renovación e boa sorte para o resto do ano.

*«en San Xoán, a caripocha tes que queimar,
se o teu lar queres gardar»*

Certos fungos que medran na madeira, e semellan estar feitos dela, tiveron usos rituais relacionados coa renovación do lume nos fogares, por exemplo na noite de San Xoán.





Amuletos

Nalgunhas zonas empréganse cogomelos con forma de casco de cabalo, como *Fomes fomentarius*, *Fomitopsis pinicola* e *Phellinus igniarius*, como amuletos protectores do fogar.

Por exemplo, no Courel colocábanos no lintel da porta da casa para que nel quedasen atrapadas as malas intencións de calquera visitante que entrase na casa. Nas Pontes de García Rodríguez colocaban estes cogomelos nas cortes das vacas porque consideraban que así estaban protexidas contra certas enfermidades do gando.

Por todo isto, parece que a estas especies se lles atribúe un valor de defensas simbólicas e ritual, como amuletos contra a envexa. Isto pode provir da súa semellanza co casco dun cabalo, o cal era usado para este fin e do cal deriva o uso da ferradura como elemento de boa sorte e protección.

Roldas, coros ou círculos de bruxas

A asociación dos cogomelos con seres fantásticos non só se ve reflectida cos nomes populares que reciben como «pan do demo» ou «pan das meigas», senón tamén con nomes asociados á forma na que aparecen certas agrupacións de cogomelos como as «roldas, coros ou círculos de bruxas» e «compaña de bruxas», nomes que aparecen en diferentes países, como *ronds de sorcières* ou *cercles magiques* (Francia), *fairy rings* (Gran Bretaña), *curros* ou *círculos de brujas* (España) ou *anel de fadas* (Portugal).

Ata o século XVIII pensábase que a súa formación ía asociada á acción dos raios, a animais que se puñan formando un círculo e cuxos excrementos servían de indutor para a aparición dos cogomelos ou vinculadas a aquelarres de meigas, fadas, elfos ou trasgos, entre outros. De feito, había campesiños que os usaban como indicadores da presenza de bruxas no lugar.

Ás veces o medo a estas formacións chegaba ao punto de crer que cando se entraba nun deses círculos, corríase o risco de ser agredido por parte de seres monstruosos, de ser retido cativo polas fadas que neles bailaban, de quedar embruxado e «perder o camiño» ou incluso de converterse nun cogomelo máis.

Referencias bibliográficas

- Cabaleiro Alfaya, M. (2024). *Etnomicoloxía no noroeste ibérico: Galicia e norte de Portugal* (tese de doutoramento, Universidade de Vigo).
- Castro, M.L. & Freire, L. (1982). *Guía das setas ou cogomelos comestibles de Galicia*. Edicións Xerais de Galicia.
- Repositorio Investigo. <https://www.investigobiblioteca.uvigo.es/xmlui/handle/11093/6485>
- Xunta de Galicia. (2014, 30 de setembro). *Decreto 105/2014, do 4 de setembro, polo que se regula a atención ao alumnado con necesidade específica de apoio educativo no ámbito da Comunidade Autónoma de Galicia*. Diario Oficial de Galicia, nº 187. https://www.xunta.gal/dog/Publicados/2014/20140930/AnuncioG0165-230914-0002_gl.html



Autores e autora

Xosé Manuel Pacho Blanco

Licenciado en Dereito e Ciencias Políticas. Doutor en Dereito e profesor permanente laboral de Filosofía do dereito da Universidade de Vigo.

As súas investigacións académicas céntranse no mundo xurídico, ademais de colaborar en diferentes proxectos culturais vencellados á cultura galega.

Escritor con diferentes libros publicados, é membro da comisión de dereito civil de Galicia do Consello da Avogacía Galega.

Manuel Ángel Pombal Diego

Doutor en Bioloxía pola USC e profesor titular da Área de Bioloxía Celular da Facultade de Bioloxía.

Dirixiu numerosas investigacións, a gran maioría no ámbito da neurociencia e relacionadas co estudo do sistema nervioso da lamprea.

Leva máis de 32 anos impartindo clases na universidade e ten publicados cinco capítulos de libros, sesenta artigos e dous libros. Foi vicedecano da Facultade de Bioloxía durante seis anos.

En 2013 a Asociación Cultural Guardesa homenaxeouno pola súa traxectoria profesional e como activista social.

María Cabaleiro Alfaya

Doutora en Bioloxía, é autora e investigadora centrada no ámbito da bioloxía, especialmente na micoloxía e na botánica.

É coautora da serie de guías infantís *A miña primeira guía micolóxica* e socia fundadora de MycoGalicia Plantae, empresa de base tecnolóxica da Universidade de Vigo ligada ao grupo de investigación de Bioloxía Ambiental.

Coordinou proxectos como A outra cara do monte e a XXXVIII Semana Micolóxica Galega.

Foi galardoada co terceiro premio no IV Concurso de Microrrelatos da Real Academia Galega e PuntoGal.

Índice de termos

Termos xurídicos

Aira de mallar, 29
Apartación, 26
Augas de pilla pillota e augas de torna a torna, 35
Casa patrucial ou lugar acasarado, 22
Compañía familiar galega, 21
Couto Mixto, 27
Irmandades da Fala, 38
Montes veciñais en man común, 30
Quiñón, 33
Seminario de Estudos Galegos, 40
Serventía, 19
Testamento mancomunado, 25

Termos medioambientais

Besta, 48
Esteiro, 55
Fervenza, 59
Lamprea, 62
Millo, 65
Miño, 73
Peneira, 76
Pesqueira, 79
Petróglifo, 83

Termos micolóxicos

Cogomelo, 93
Fungo, 93
Micoloxía, 95
Etnomicoloxía, 95
Choupín, 96
Fungos enteóxenos, 99
Lexislación micolóxica, 100
Micogastronomía, 101
Partes do fungo: micelio, hifas e esporas, 103
Fungos micorrícicos, 104
Fungos saprotróficos, 104
Fungos parasitos, 104





9 7 8 8 4 1 1 8 8 0 4 3 5

Universida deVigo

Unidade de
Cultura Científica



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE CIENCIA, INNOVACIÓN
Y UNIVERSIDADES

