

Pulpeiras do Carballiño

herdeiras dunha tradición



PULPEIRAS DO CARBALLIÑO HERDEIRAS DUNHA TRADICIÓN

• Nome dos fotógrafos da A.F. O Potiños:

- **Manuel Blanco “Celta”**
- **Ismael Cabaleiro**
- **Tete D.Estate**
- **Victor M. Fernandez**
- **Felipe Gallego**
- **Charo A.Gundin**
- **Luisa Lorenzo**
- **Jose Luis Montes**
- **Soledad Pêrez**
- **Juan A. Rua**

• Textos:

- **Francisco Fumega Piñeiro**
- **Felipe Senén López**
- **Carlos Montes Marqués**
- **Juan Rúa Rodríguez**

• Edita:

- **Concello do Carballiño**

• Colabora:

- **Asociación Pulpeiros do Carballiño**
- **O Potiños Asociación Fotográfica**

• Deseño e maquetación:

- **O Potiños Asociación Fotográfica**
- **Rodi Artes Gráficas**

• Impresión:

- **Rodi Artes Gráficas**

• Depósito Legal:

OU 000/2023

Saúdo do alcalde

O Carballiño é unha vila cunha forte tradición fotográfica. Foino a finais do século XIX e durante o século XX, especialmente a partires do verán de 1984 co desenvolvemento de iniciativas gráficas arredor das Xociviga (As feiras do Rizo, Ramón Godas: fotografo e impresor, O Carballiño, vellas historias, vellas fotografías e outras publicacións) e do traballo de numerosos afeccionados á fotografía e continúa a selo no momento actual, sen dúbida grazas ao traballo continuo e entusiasta do colectivo O Potiños, que xa leva editado numerosas obras impresas e numerosas exposicións nas que se recollen dun xeito fidedigno as xentes e modos de vida do Carballiño de hoxe. Neste ano, recentemente estreada a internacionalidade da festa do pulpo, o concello do Carballiño aposta pola edición dunha obra na que se recollen as principais sagas familiares das pulpeiras que trouxeron as súas historias vitais ate os nosos días.

A **Asociación Fotográfica O Potiños** desenvolveu un traballo de fotografía de estas familias que hoxe ve a luz nesta obra que o concello do Carballiño ten a ben patrocinar, agradecendo sinceramente a gran labor que a prol da fotografía e da cultura desenvolven dende este colectivo, permitindo atesourar e incrementar a memoria gráfica do noso concello. Precisamente, a edición de esta obra, supón a recuperación da memoria histórica do Carballiño.

Desexo que esta edición sobre as pulpeiras e pulpeiros do Carballiño, coordinada por Manuel Blanco Guerra dende o colectivo fotográfico O Potiños, contribúa a que os/as carballiñeses/as poidan coñecer mellor a historia do noso pobo, perseverando deste xeito na senda do progreso que sempre caracterizou ao Carballiño.

Francisco Fumega Piñeiro

Alcalde do Excmo. Concello do Carballiño

Pulpo ao xeito do Carballiño, o bo facer da feira e festa

Non hai domingo, nin feira, romaría ou festa tradicional galega no que falte un prato de pulpo á mesa. E en cada tallada, en cada ración un puzo de cultura. Pois falar do pulpo é enguedellarse nun universo, entre a bioloxía, a historia, a cultura, a antropoloxía, a filoloxía, a gastronomía... Así que o tema acae a esta encrucillada na que se asenta o Carballiño, vila nacida á sombra do mosteiro cisterciense de Santa a María a Real de Oseira, da arrieiría, da feira, da festa e da romaría. Onde sabendo que as tradicións non traizoan fixo seu, amplía e modifica aquel seu vello cantar de que “*Para carne, pan, pulpo viño... e cañas de crema O Carballiño*”. Onde sempre se ofrece unha mesa ben servida e abundante en saberes tradicionais. Falar de pulpo ao estilo Carballiño é falar ao xeito da feira, facendo do cefalópodo o símbolo da vila, xunto co escudo heráldico de Oseira.

O Carballiño da fotografía e do cine, imprescindibles no domingo, na feira e na festa.

É moi de agradecer que o Carballiño, tan na historia da fotografía e do cine, artes tan vencelladas ao mundo da feira e da festa e lembramos a Isaac Fraga, precisamente de Arcos a través da asociación fotográfica “*O Potiños*”, siga deixando constancia, facendo memoria de pasados a través de documentos fotográficos que crean pouso e sabemos que terán máis valor co paso do tempo, silencios de instantáneas que din moito para quen saiba enxergar: a topografía das facianas envoltas en curvas de magoas e ledicias labradas polos camiños andadas, os xeitos de cubrirse e vestir, eles coa boina, elas co pano, xeitos e formas de poñelas que nos levan a distinguir procedencias e grupos familiares... elas con mantón negro e das orellas, pendurando, unhas moedas de ouro; eles de pana e chaleco quizais con leontina... Os acenos, as mercancías, o campo da feira, as casetas e as casas, un urbanismo e unhas formas que mudan. Fotos nas que case se presinte o bulir, a algarabía, os sons e pregóns da feira, un porco que gruñe, un can que ladra, un pregón da sorte do paxariño, o asubío do chifro do afiador, as verbas das pulpeiras e un arrecendo a pulpo cocido. O fumegar baixo a caldeira, a auga, tan importante neste saber facer, como a mestría do saber tallar os rabos, o casulo que é a cabeza e que nun gusta a todos e si ás xentes da feira... o brillo do latón das aceiteiras, os botes de pimentón, o saleiro do sal groso...

Fotos das familias pulpeiras, unhas trinta do noso tempo, valioso documento de futuro: bisavoa, avoa, fillos, netos, sobriños, vellos e mozas nun vello e actual diálogo. Herdeiros dunha tradición que se perde no tempo, de trotamundos, de feira en romaría e mesmo máis alá dos portos das fronteiras. Aturando as aventuras e desventuras da sorte, dese Xogo da Oca que é o camiño, as duras e suorentas raxeiras do verán, as xeadas do inverno, entre cantares nasais, noutrora ao son dos axóuxeres dos cabalos, do renxer das rodas e da traia, en carromatos primeiro, despois nos coches de liña, agora en furgonetas propias. Vidas sen sono, montando casetas, telderetes ao carón da caldeira, recollendo e volta ao camiño. Toda unha longa historia que deberá contarse en algún museo, tal como se conta nas páxinas que seguen. Páxinas que son un homenaxe sumado a isa necesaria ración que atopamos nas feiras, onde nos toldos se presume de “*Pulpeira do Carballiño*”. Saber facer que ben atopamos aquí.

E detrás dese saber facer do pulpo, historiadores de casas, de ires e vires, lewares e traeres

Goza o Carballiño dun equipo interdisciplinar de historiadores que asumiron a importancia da feira, dos arrieiros e dos feirantes que deron orixe á vila, que reuniron, espallaron e interpretaron a documentación, os que nunca deixaron de tramar a necesidade de creación dun museo da feira: Xosé Luis Sobrado que vencella a este equipo, entre os que está o experimentado carballiñés Francisco Fumega que ten estudado e afondado nas orixes das familias máis antigas que asentan no Carballiño, así como Carlos Montes, que, como vemos aquí, nos transporta a algo imprescindible arredor dos oficios das familias, das pulpeiras. Así que velaquí un chanzo para achegarnos ao futuro con seguridade e repetimos con esa ansia de afondar nunhas orixes nas que radica a orixinalidade do Carballiño, un noso aporte máis á universalidade. O pulpo como un dos fundamentos da cultura galega, carballiñesa, unha cultura de encrucillada que abre portos e camiños. E tomemos nota para seguir abrillantando e construíndo futuro.

Carballiño 21 de marzo 2023, a un tempo que nace unha nova primavera.

Felipe Senén López

Crónicas do pulpo á feira

Se hai dous lugares que historicamente artellaron a súa economía a partir deste produto son as freguesías de Santa María de Arcos e San Xoan de Arcos, a primeira dependente naqueles tempos da Encomenda de Beade vencellada á orde de San Xoan de Xerusalén e a segunda do Mosteiro de Oseira, conexa á orde cisterciense. É ben sabido que ámbalas dúas parroquias posuían prioratos e granxas en varios portos das Rías Baixas nos que está ben documentado que mareantes e pescadores tributaban en xéneros entre os que por suposto figuraba o pulpo, xa fresco, xa medio seco ou ben seco. Dende o século XVI está constatado este tráfico que posiblemente xa comezara con anterioridade e que derivou na existencia dun oficio que quedou plasmado nos interrogatorios catastrais deses anos. Nesas datas ollamos que estas dúas freguesías rexistran a existencia de tres ocupacións implícitamente relacionadas con este produto, é dicir, o transporte, a transformación e a venda. O primeiro oficio era responsabilidade masculina da súa carretaxe que resultou en tres roteiros diferentes con destino ás rías de Pontevedra, Vigo e Arousa, todas elas con portos dependentes dos dous señoríos mencionados. A segunda función era compartida e consistía no mazado do nervo e secado do cefalópodo e, o terceiro é o de pulpeira. Por certo, nalgún dos casos declárase que a súa faena profesional é resultado dunha economía herdada familiarmente “*dende tempo inmemorial*”. Tampouco é froito da casualidade que outra actividade insertada nestas declaracións fiscais sexa a de tratante de aceite vertebrado neses intres a un comercio local con orixe na Ribeira Sacra e Portugal, ou viceversa. Son zonas que escapan das restricións do conde duque de Olivares que arruinaron casi definitivamente a próspera industria olivareira do noroeste peninsular en tempos de Felipe IV.

E podemos viaxar máis atrás, xustamente para ao ano 1.665, onde atopámomos cun documento relacionado coa *Feira do Carballiño* na que se nos di que o Mosteiro de Oseira ten asinado dende hai lustros un convenio con varias pulpeiras de Seoane (San Xoán de Arcos) para que cozan este produto por varias feiras de Galicia as cales este cenobio xestionaba e explotaba. Por outra banda, varias pulpeiras de Santa María de Arcos exercen este labor de xeito independente por outros mercados francos apadriñados pola Encomenda de Beade a traveso dun párroco de Santa María de Arcos de nome Antonio Fernández Meín. Por certo, nunha propiedade deste abade situada nun souto de carballos e castiñeiros desenvólvese unha feira á que logo chaman “do Carballiño”. Arcos e Seoane, que en tempos antigos eran a mesma freguesía, mesturaban as familias para que os descen-

dentes seguisen coa tradición do seu oficio. Poucas actividades se mantiveron de xeito endogámico con éxito durante tanto tempo.

Nese contexto feiral as nosas pulpeiras acadaron sona por todos os recunchos da nosa xeografía. Apelidos como os Lourido, Filgueira, Listanco, Corral, Valeiras, Bravo, Muñoz, Pereira, González e máis aleternaban dende alomenos cincocentos anos o seu emprego de arrieiros e labradores con outra actividade itinerante que era o de asistir ás mulleres co xénero apañado do mar. Na viaxe levaban, sobre todo, o apreciado viño do Ribeiro cara os peiraos das rías, ben fora para surtir aos mariñeiros ou ben para exportar fora das nosas fronteiras. Na tornaviaxe carrexaban o peixe onde lóxicamente estaba o pulpo, pero tamén o congrio, sardiña, o sábalou ou tamén a raia. Dous homes, Miguel Valeiras e Juan Conde abren ademais no século XVII unha ruta cara Asturias que supón crear un itinerrario polo norte onde as pulpeiras asentan en feiras como as da Golada, Monterroso, Palas, Melide, Lugo e Ribadeo. E ata alá chegaban coa noite, na primeira hora denantes que o xuíz do recinto tocara a campá que daba inicio ao mercado. As pulpeiras, acougadas a carón das tabernas, comezaban co ritual gastronómico ben cedo sendo fórmula de primeira hora saborear este manxar onde simplemente sazonaban con sal. Xa se dicía “pulpo da feira”.

E tamén sabemos que tanto en Arcos como en Seoane desenvolveuse unha arquitectura ancestral e popular que, ademais da funcionalidade agraria, non disimula as barandas penduradas e zonas do común para presentar maza-doiros e secadeiros do cefalópodo nun proceso de deshidratación que revela a un arriero local que non trafica cun produto totalmente seco, tal e como afirman os que defenden outas teorías indocumentadas sobre a orixe do noso “pulpo á feira”. Era tal o cheiro que deixaba no ambiente este proceso que aínda hoxe pervive nos poros graníticos destes cachotes tras séculos de adherencia. Aquí mantense un carácter, idiosincrasia e economía doméstica estruturada ao redor do pulpo como mellor proba do seu saber ancestral herdado dunha larga tradición. Non esquezamos tampouco a cultura artesanal na fábrica dos platos de piñeiro, na potería de cobre ou na hoxalatería e en todos os elementos que conforman a cerimonia dunha axeitada coción que ten o seu cumio na Festa do Pulpo do Carballiño.

Carlos Montes Marqués

Asociación Fotográfica O Potiños

Levamos xa máis de trinta anos dando forma ós nosos soños. Expresando en imaxes as nosas inquedanzas, ilusións, pensamentos, sentimentos, emocións... Un largo camiño polas nosas vidas, e tamén, de paso, pola historia da nosas queridas Vila e Comarca do Carballiño.

Neste tempo fixemos cousas moi fermosas. Pero para nós a que agora nos ocupa é probablemente a máis importante e a máis gratificante de todas: plasmar en imaxes ás pulpeiras, ós pulpeiros e ás súas familias, que son a alma e o corazón do Carballiño.

A idea xurde ó facer unha colaboración coa Asociación de Pulpeiros do Carballiño para a súa paxina web, que logo decidimos ampliar para facer un traballo de fotografía de estudio das súas familias. É curioso como se vai agrandando este proxecto ó ter contacto directo con eles. É un pracer ver como nos van transmitindo a súa ledicia por topar xente que os entende e apoia.

Fotografar a estas trinta familias é para nós todo un acontecemento. As conversas con eles mentres facemos as fotos permítennos coñecer de primeira man o que leva consigo este traballo, -tan fermoso pero tan duro-, transhumante o longo de toda a nosa Galicia, con días de frío, chuvia e calor ...

En moitas familias de Arcos xa van dúas, tres, catro e cinco xeneracións traballando e vivindo arredor da caldeira do pulpo.

É moi fermoso ver ás avoas cos seus netos, que seguen os seus pasos; dúas ou tres familias compartindo o mesmo traballo, ó que se dedican en corpo e alma é do que viven.

As nosas fotos queren reflexar ese traballo, esa dedicación e para elo prescindimos do elemento aparentemente mais esencial: o pulpo. Queremos sobre todo centrarnos nas persoas, e amosar como coas súas ferramentas (caldeira, pratos, ganchos, aceiteiro, saleiro e pementeiro) expresasen esa satisfacción dun traballo ben realizado.

Que isto sexa unha homenaxe a tódalas persoas que seguen a facer un traballo ben feito e creando unha marca, pois o nome do Carballiño vai sempre asociado ó pulpo.

A esencia da feira é o pulpo. Pero o que fai do Carballiño a capital mundial do pulpo son as pulpeiras e os pulpeiros de Arcos, o seu saber aprendido durante séculos e transmitido de pais a fillos durante moitas xeneracións.

O cefalópodo é importante, e por suposto que é un produto de calidade. Pero o esencial son as persoas que o cocen, cortan e serven con sabedoría, con cariño, con esmero, con tenrura, con ledicia, con ilusión, con amor... e con fe no que están facendo.

O pulpo é arte e tradición, elemento esencial nas raíces do Carballiño, motor da economía da nosa comarca, e corazón e alma das nosas xentes.

Non se pode entender O Carballiño sen pensar no pulpo e nas pulpeiras e pulpeiros.

Por iso, para nós, OS POTIÑOS, é un pracer moi grande facer este traballo, e tratar de poñer en imaxes a arte das persoas que traballan co pulpo, os seus rostros, as súas mans, os seus aparellos, as súas relacións de familia, as súas ilusións, as súas esperanzas... as súas vidas.

Moitas grazas de corazón a todos os que saídes nas fotos por axudarnos a coñecer e entender o voso mundo e por permitirnos gozar facendo este traballo.

Juan Rúa Rodríguez

ÍNDICE

SAÚDO DO ALCALDE.....	03
TEXTO DE FELIPE SENEN.....	04/05
TEXTO DE CARLOS MONTES.....	06/07
TEXTO DE O POTIÑOS.....	08/09
ÍNDICE.....	10
PEPITA VALEIRAS, PACHI E CAMILO BARANDA (FILLOS), 5ª XERACIÓN.....	12/13
ISAURA GONZALEZ E JOSE DOMINGUEZ, 4ª XERACIÓN.....	14/15
ROBERTO PEREIRA, ALMA (HIRMA), AICHA(FILLA) E FRANCIS GLEZ, 4ª XERACIÓN.....	16/17
Mª TERESA GLEZ UCHA E FILLOS, PACO E FIDEL GOMEZ, 4ª XERACIÓN.....	18/19
TARSILA LOPEZ CORTES, 1ª XERACIÓN.....	20
MANUEL VAZQUEZ SANCHEZ E TERESA (FILLA), 2ª XERACIÓN.....	22/23
JESUS PEREIRA E AURORA TOURIÑO, 3ª XERACIÓN.....	24/25
PILAR BARROSO GLEZ. (FUCHELA), (FILLOS) CESAR E CARLOS ALVAREZ E LETICIA NOGUEIRA, 5ª XERACIÓN.....	26/27
MERCEDES CONDE, JOSÉ E ANGELITA (PAIS), 3ª XERACIÓN.....	28/29
AURORA BARANDA, 5ª XERACIÓN.....	30
Mª LEONOR FDEZ. DIAZ E FILLOS, SILVIA, JOSE RAMON E JOSE BARANDA FDEZ, 5ª XERACIÓN.....	32/33
CONCHA PEREIRA E FILLOS, TERESA, Mª CARMEN E PLACIDO BARANDA, 4ª XERACIÓN.....	34/35
CONCHA GLEZ HERMIDA, MARTIN GLEZ, BORJA E JOSE MARTIN (FILLOS), 4ª XERACIÓN.....	36/37
PLACIDO LAGE E CARMEN GLEZ., PLACIDO E MARCOS, (FILLOS) E MAR LAGE, SOBRIÑA, 5ª XERACIÓN.....	38/39
CRISTINA PANADEIROS, HUGO E XULIO (FILLOS), 3ª XERACIÓN.....	40/41
ALICIA IGLESIAS OTERO, ENRIQUE CARRAL (FILLO) E LUCIA VALEIRAS, 2ª XERACIÓN.....	42/43
CONCHA GLEZ. HERMIDA E FILLO, ANDRES GLEZ., 4ª XERACIÓN.....	44/45
PEPITA GONZALEZ E TATI, 3ª XERACIÓN.....	46/47
LAURA FERNANDEZ PAZ E VICTOR PEREIRA, 2ª XERACIÓN.....	48/49
LAURA PAZ CARRAL E MARIO FDEZ., 3ª XERACIÓN.....	50
Mª CARMEN GLEZ. PUGA E FLORINDO GLEZ., 3ª XERACIÓN.....	50
CAMILO LAGE JUSTO, 5ª XERACIÓN.....	52
CAMILO GONZALEZ PEREIRA (TUPINO), 3ª XERACIÓN.....	53
MARINA MOURE ALVAREZ E FILLOS, ANA E JAVI PEREZ, 5ª XERACIÓN.....	54
AURORA GOMEZ GONZALEZ, FILLAS, CRISTINA, NURIA E REBECA VAZQUEZ, 4ª XERACIÓN.....	55
ANA FERNANDEZ PAZ E ALBERTO FDEZ PAZ, 2ª XERACIÓN.....	56
ANDONI CARBALLEDA JIMENEZ E Mª ISABEL CORTES, 1ª XERACIÓN.....	57
OLIVIER FERNANDEZ E RAQUEL CARRAL, 1º XERACIÓN.....	58
AGUSTIN, JUAN, MIGUEL E ELVIRA CADERNO BARANDA, 3ª XERACIÓN.....	59
SIRA, ELVIRA E CONCHA VALEIRAS MOSQUERA, 4ª XERACIÓN.....	59













unha forma de vida



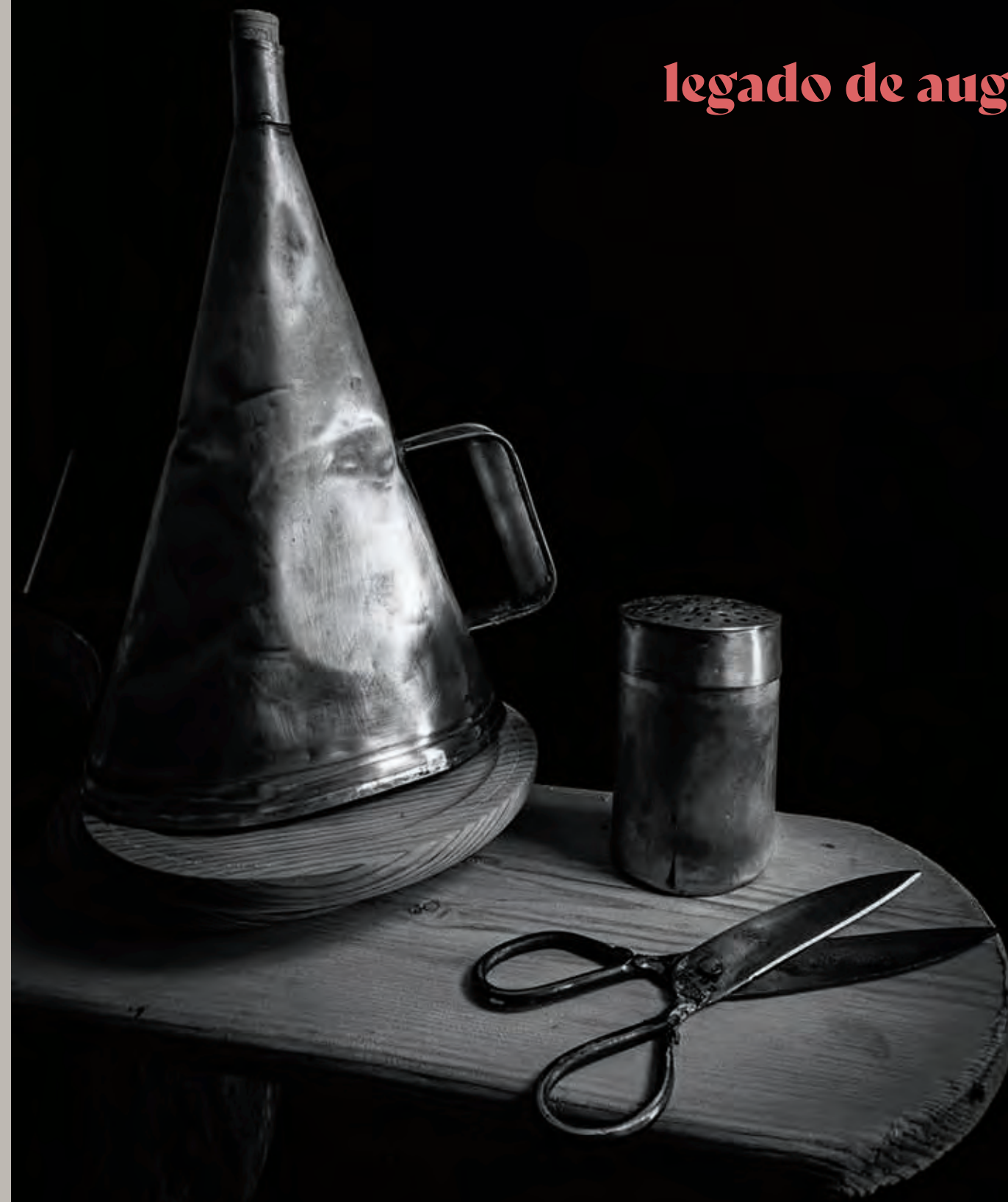








legado de auga e cobre





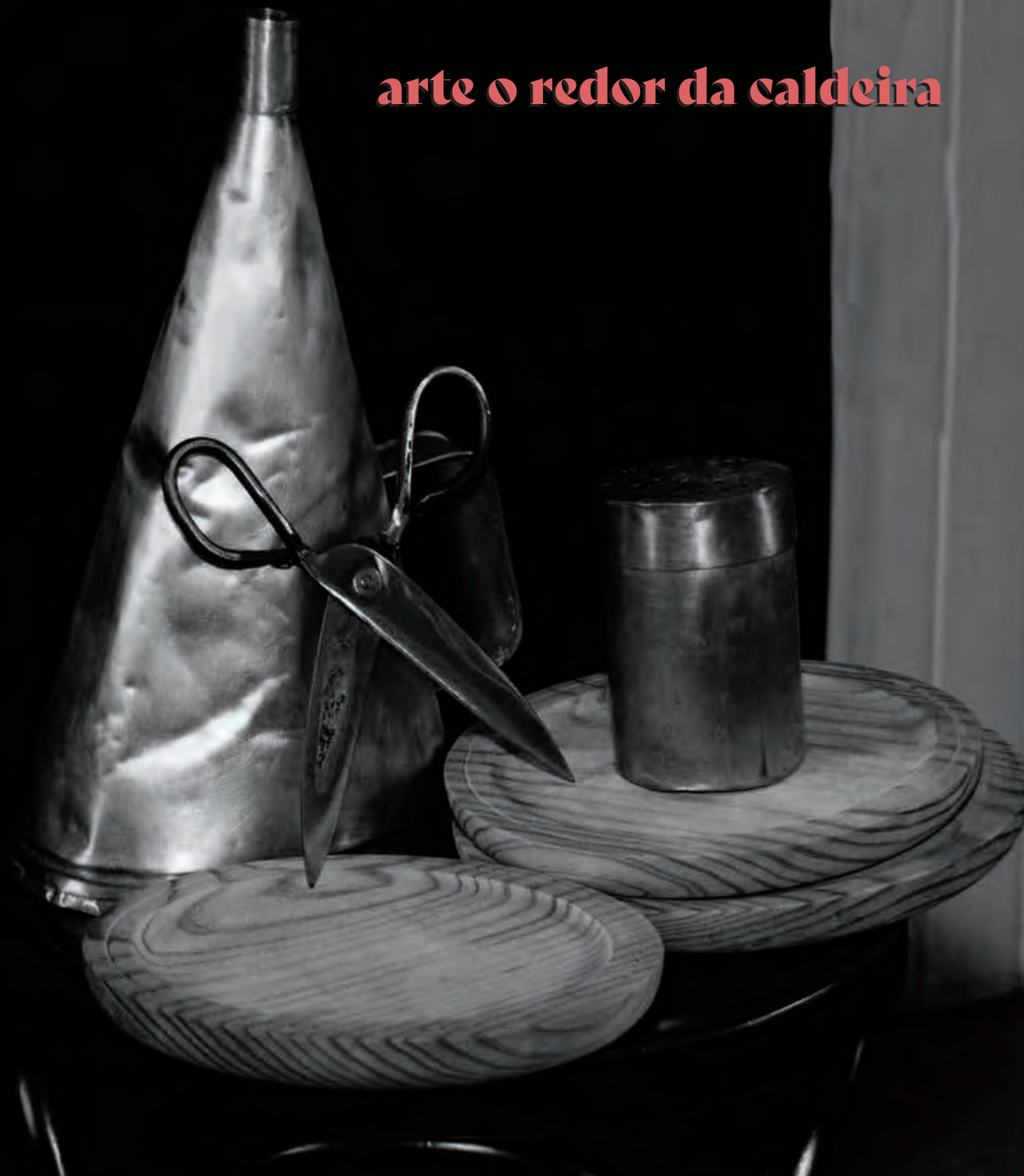








arte o redor da caldeira

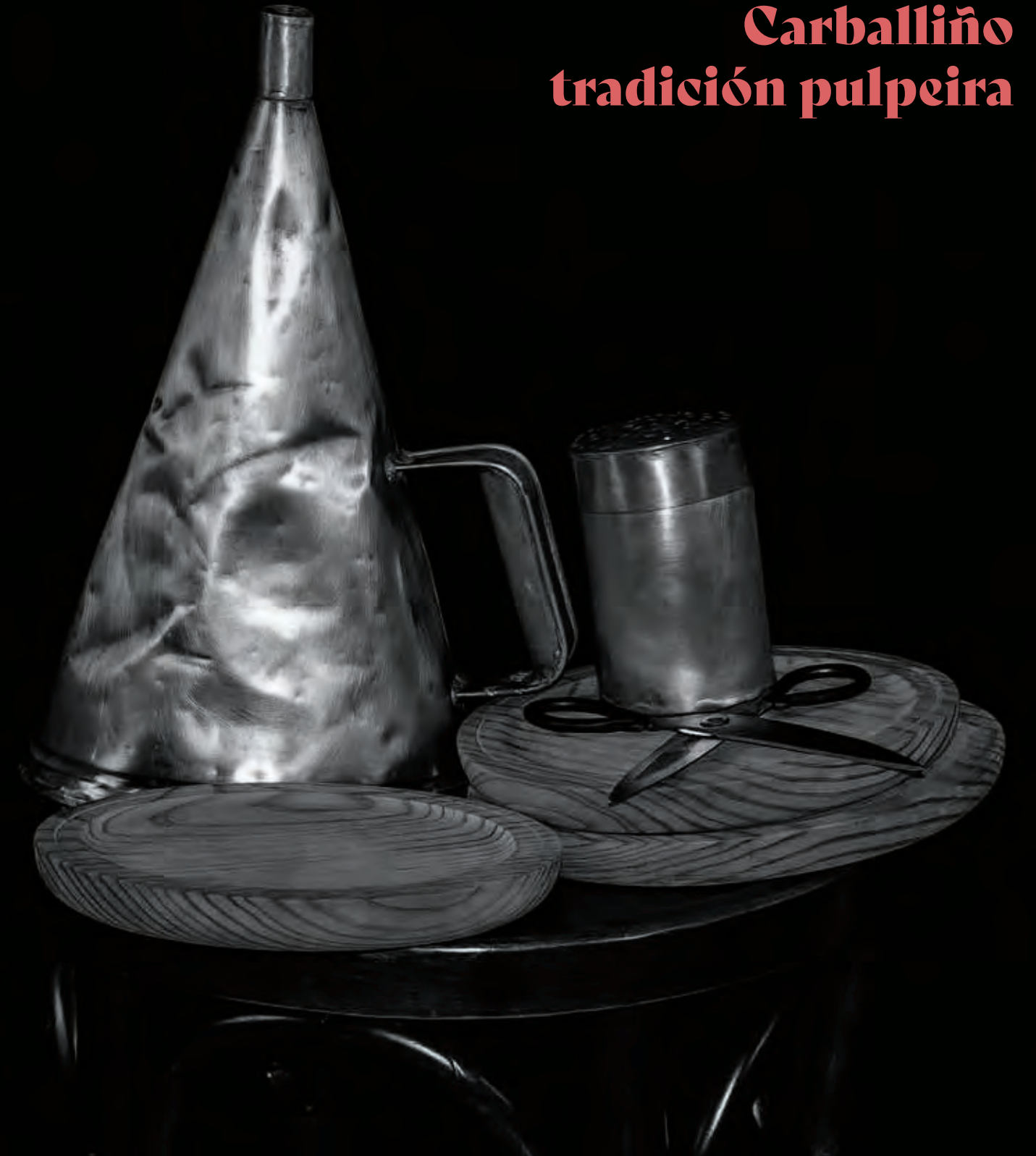












**Carballiño
tradicción pulpeira**









