

## Notas etno-lingüísticas da terra de Melide: O pan

RAMÓN FRAGA GARCÍA

No ano 1933 sai do prelo en Compostela unha obra de singular interese para a cultura galega: *Terra de Melide*<sup>1</sup>. É un dos traballos máis ambiciosos, máis fondos e exemplares que se teñen feito no país galego e coído que en España, sobor dunha vila e unha bisbarra. Sinála, por outra banda, os primeiros pasos dun labor —xeneroso en anxeios e morto cásique en frolo— de análise e descuberta das distintas terras de Galicia. *Terra de Melide* é, aínda máis, o traballo garimoso, afervoadado e honesto dun feito de intelectuais galegos namorados do seu país.

Nesta obra non deixa de haber unha abondosa mostra do léxico daquela zona, nembargantes, non se lle adicou a este aspecto da vida melidense un apartado específico. Esta circunstancia animou ó que esto escribe a preparar, como traballo da súa licenciatura na Facultade de Filosofía e Letras de Compostela un *Vocabulario de Mellid y cercanías* (Santiago 1968). Unha parte daquel vocabulario serve de base a estas páxinas que adicamos dun xeito xeneral, ó pan, xa que o pan de Melide acadou certa sona, dende hai anos, xunto con outros produtos daquela zona como son o queixo os melindres, a caza ou a pesca.

Vexamos, pois chanzo a chanzo o proceso de conversión do grao en pan, tal como se leva a cabo na bisbarra dese Melide que o mestre Otero Pedrayo nos describiu así: “Melide, vila de grande esfera atractiva, de moita historia, garda no seu cerne XIII, seus conxuntos case románicos. Feira, mercado, cruce moderno e antigo, é praza de moitas ricas parroquias da Ribeira ullán e da terra melidense que, á dereita do Furelos, améstase en quebradas e castros...”<sup>2</sup>.

### 1. O GRAO

En Melide os tipos de grao dos que máis adiante sairá o pan son, coma no resto de Galicia: o trigo, o centeo e o millo. Imos ver, logo, nesta parte do traballo os pasos que se siguen dende que o labrego *sementa* o grao hastra que, feita a *recolleita*, vai con el ó muiño. As diferencias de época das *sementeiras* e das *recolleitas*, a mesma diferente morfoloxía das plantas, os labores distintos que imponen un tipo e outro de froito, esíxennos un estudio particular de cada ún deles.

<sup>1</sup> *Terra de Melide*, Seminario de Estudos Galegos, Santiago, 1933.

<sup>2</sup> *Historia de Galiza* (dirixida por R. O. Pedrayo). Edit. Nós, vol. I, páx. 186.

a) *O trigo*

Normalmente seméntase no mes de outono, o que dá pé a expresións como *outonar* ou *facé-lo outono*, coas que o labrego melidense indica este labor. Ó trigo desta época chámasele trigo *grandáu*, *de labradío* ou *de rego*. Cando o estado das terras non o aconsella o labrego retrasa a sementeira pró mes de marzo. O trigo *de marzo* ou *marciño* adoita ser de mellor calidade e é preferido polos panadeiros.

Pra botá-lo trigo compre prepará-la terra: arala, agradala, acanízala i estercala<sup>3</sup>. Despóis de sementar, hai que derregá-lo terreo pra tapá-la semente. Trascorrido ó redor dun mes, convén pasarlle o anciño á terra pra quitarlle a tona máis dura. Aló por maio faise outro tanto coa sachadora, dásele logo un repaso coa sacha e máis móndase a herba que ten.

O trigo *grandáu* empeza a nacer ou *aguilloar* no mes de Samartiño (sobre os vintetantos días despóis de outonar). Primeiro nace un *fillo* soio, logo, cada fillo igual *afilla* catro ou máis. Cando o trigo *afilla* ben dise que está *vasto*, cando mal, que está *raro*. Se empeza a *afillar* e *medrar*, *bota a berza*, dise que está *berzudo*. Pasados uns meses, aló por abril, empeza a *encanar*, en maio *bota a espiga* e no mes de San Xoán *pulga*, pra *fundá-lo grau*. Non lle convén a choiva ó trigo nesta época, pois pode chegar a *deitalo*. Estamos nos derradeiros días de San Xoán, os campos marelean coas espigas e o labrego vai preparando o fouciño prá *sega*, que adoita caer sobor do vinte-cinco de Santiago ou empezos de agosto. De seguro que non tódalas espigas medraron coa mesma forza, ó pé das máis altas medrarán outras máis pequenas, os *espigotos*.

Na planta do trigo pódese distinguir: a *raíz*, a *cana*; enriba desta verémolas *follas* e, na cima de todo, a *espiga*. Esta, normalmente, ten catro reas de graus, pro pode chegar a ter hastra seis ou sete. Os graus van recollidos nunhas *casulas*, que rematan nunha especie de agulla, chamada *argana*. Hai espigas que en vez do grau normal botan *caruncho*, unha sorte de peste, que o labrego fai por evitar, mesturando na mesma cesta da semente a *pedra do trigo*. Unha vez segadas as espigas, átanse en *mollos* cunha *doitalla*, feita da mesma palla do trigo. Convén, nese intre, igualá-los *couces* ou extremos baixos da *cana*; pra esto *coucéase*, é decir, bátese o trigo contra o chan.

As espigas acarréxanse e pónense nun *medeiro*; ás veces, en vez de *facé-lo medeiro*, colócanse os mollos inclinados e ó longo; ó resultado desta distribución chámasele *balas* ou *balgas*.

Ó cabo duns oito días, hai que *asollá-las espigas* pra que o trigo se cure ben. O paso seguinte será o seu carrexo prá *eira* ou *aira*, onde se poñerá nunha *meda*, pra que se *refaga*, non vaia tan *esgorio* (seco de máis) e non se parta o grau ó mallalo.

Ven logo a *malla*. A forma máis antiga de malla que se acorda é a de mallar ó *lavadoiro* (consiste en petar co mollo directamente contra un tableiro ou unha pedra inclinados).

<sup>3</sup> Pra estes labores o labrego válese de trebellos axeitados. Nin o labor nin os aparellos interesan especialmente eiquí. Cfr. *H.<sup>o</sup> de Galiza* dirixida por R. Otero Pedrayo, Bs. Aires, 1962 (vol. 2.<sup>o</sup>, páx. 193 e sgs.).

Outro sistema, xa ben pouco utilizado é o de mallar ó *mal* (este aparello presenta un *mango* ou *mangueira*, un *entrecarte* de coiro unido a un *pértego* de madeira pola *casula*; a casula e o entrecarte van atados, unha ó outro, cunha correa ou amalló gordo, de coiro indio, é decir, branco, curtido).

Pra mallar co mal, faciase unha *airada*, colocando dúas reas de mollos enfrentadas, coas espigas dunha enriba das da outra.

A máquina de mallar antiga constitúe un terceiro sistema que mellorará definitivamente a máquina máis moderna. Na malla con máquinas de hai xa uns anos, despóis de meteren a palla na máquina, as mulleres *espa-llábana*, abaneábana, pra que non levase grau; logo facían con ela unha morea, viña un home e coa *forcada* pasábaa ó *palleiro*. Namentras esto ocurría, a máquina botaba o grau mesturado con *muiña* (restos de palla). Outras mulleres *cañaban* cunhas xestas ou con anciños pra xebrarlle a *gra*. Con este tipo de máquina, ó acabar de mallar había que barré-la eira.

En troques, as máquinas máis modernas xa mallan, limpan a gra e espallan, todo a un tempo. O que resta por facer é recollé-la palla e ir mettendo o grau en sacos.

Unha nova operación que sigue á da malla é a de *limpá-la gra* coa limpadora. Isto faise hoxe somentes cando non se utilizan as máquinas modernas de que falamos antes. Cando a gra está limpa, mídese nun *ferrado*. O ferrado de Melide contén uns 15 quilos de trigo, 14 de centeo e 18 de millo. Pra medir ben hai que pasarlle ó ferrado a *rebola* ou unha cangalla de xugo. Xa medida a gra, podémola gardar na *hucha* (que leva de 60 a 100 ferrados). Se a gra recolleita fose moita, entón, comprirá botala nunha *tulla* (levan normalmente de 200 a 500 ferrados). Deixando aparte a diferenza de capacidade, debemos saber que huchas e tullas diferéncianse tamén porque as primeiras levan unha *tampa* e sácase a gra por riba, cun ferrado ou unha zaranda, mentras das tullas sácase abrindo unha comporta que levan na parte baixa.

Antes ou despóis de carrexá-lo trigo prá tulla, compre *escribalo*, é decir, limpalo ben. A tal fin empréganse os *cribos* ou *zarandos*, cos que recolle-rémo-las *rabeiras* (restos de mal trigo, pó, area, xoio e outras malas sementes).

A palla, despóis de recollela co *galleto*, lévase a un lugar da eira, onde se fai o *palleiro*. Tamén se pode gardar nunha *palleira* ou *pallar*. Sabido é que os palleiros son un elemento máis da paisaxe galega. Pódese distinguir neles: o *pé*, parte máis ancha e baixa. Enriba do pé acugúlase a palla, ou faise o *cugulo*, e aínda por riba hai unha nova cubrición de palla larga pra que escorra por ela a auga pra fóra do palleiro. Esta cubrición recibe o nome de *colmo*, *capela* ou *carapela*.

## b) O centeo ou pan

Seméntase en nadal e empezos de xaneiro. Canto levamos dito do trigo, vale pró centeo. Siscaso, convén ter presente que o centeo medra un pouco máis ca aquel, e ten algo menos argana. Polo que se refire á recolleita, faise uns oito días antes cá do trigo. A malla e a limpa son iguais. Outra das

poucas diferencias é a do nome do caruncho, pois o do centeo chámase *grau de corvo* ou *cornello*.

### c) O *millo*

Seméntase ó derradeiro de abril. A preparación da leira é algo distinta á que vimos antes: árase, agrádase, acanízase, logo vólvese a facé-los rolletes. Seméntase, e despois, cunha grade ou co canizo, pásase ós rolletes pra tapá-lo grau. Na zona de Melide adóitase mesturá-la semente do millo coa das fabas, anque estas se boten catro ou cinco días despois.

Do grau do millo medra unha *cana* que bota *follas*. Aló polo derradeiro de San Xoán, comenzos de Santiago, empeza a *apondoar* (botá-la frol, ou *pondón*), logo sairá a espiga no medio da cana.

Cáseque tódalas canas levan dúas espigas ou *carochas*. Dentro da carocha está o *carolo*, que trae incrustados nel os graus. As carochas veñen recubertas por follas que sirven de protección do grau, pro aínda se ven estes defendidos por outra cubrición anterior como é a da *barba* ou *pelo* que se bota por fóra das follas, cando o millo empeza a madurecer. O *curuto*, ou parte alta da cana que sobresaí das carochas, chámase tamén *pondón*. Cando lle chega o tempo á planta, córtaselle o curuto (*escurútase* ou *espondóase*) e aproveítase este pró alimento do vacuno.

Igual que no trigo, no millo pode nacé-lo caruncho, pro, ten distinta forma e non lle fai, acó, tanto mal á espiga. No millo medra coma unha pelota, e en calquera parte da cana.

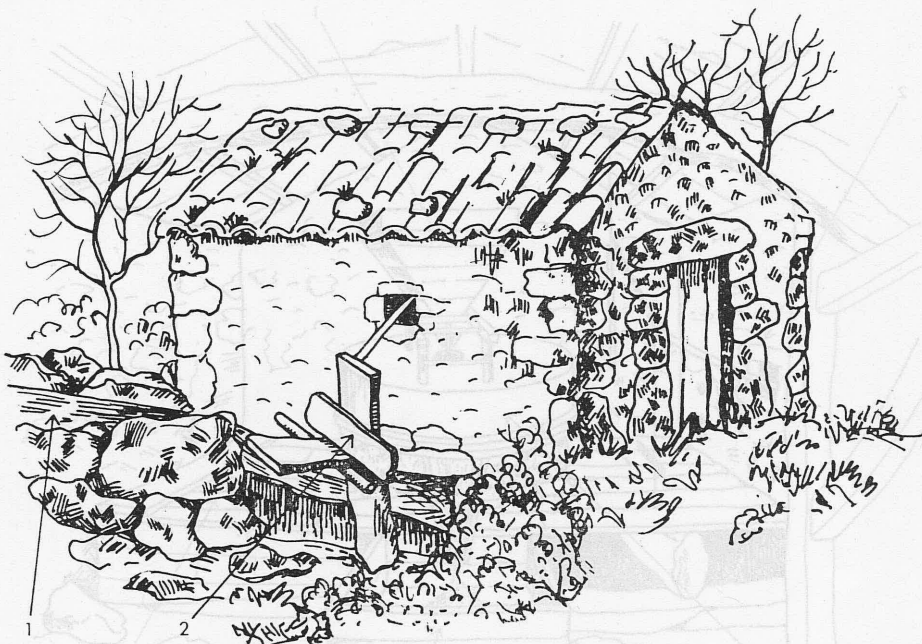
O tempo da sega do millo é o Samartiño, se non se fixo xa no outono. Recóllese o millo pra unha eira, cortello ou pallar, e aló *escaróchase*, métese as carochas, xa separadas da cana, nos cestos; mentras, coas canas adóitase facer unha especie de mollos, atándoas con pallas en *fachucas*, pra logo secalas e darllelas ó vacuno. O paso seguinte que se leva a cabo coas carochas é *esfollalas*. A *esfolla* é un motivo de xuntoiro sempre grato prás xentes do campo. Nelas amáis de traballar riése, cántase e dásele palique ó compañeiro. Igual ca outros labores máis ou menos comunitarios, as esfollas deron pé a un importante achego de manifestacións folklóricas.

Despois da esfolla, as espigas lévanse ó hórreo, e a folla, ó menos hastra non hai moito, aproveitábase prós xergóns.

Cando as espigas están ben secas e aireadas, *debúllase* o grau, que será, cando se precise, levado ó muíño. Polo que se refire ós carolos, estes normalmente sirven pra facer lume.

Como remate, digamos que hoxe na bisbarra de Melide precísase a importación dos diferentes tipos de gra que vimos de estudar, xa que a produción que deles se acada non cubre as esixencias. Interesa sinalar, por outra banda, que así como o centeo era considerado no medio rural, hai algúns anos, como o grau por excelencia, prá alimentación do home, hoxe en día na terra de Melide en xeral, tanto na vila como na aldea, a xente dispón do trigo prá súa alimentación, mentras que o centeo e o millo empréganse a cada paso máis pra consumo do gando.

## ESTERIOR DUN ROUCHO



1. Calexa da auga, 2. O piadoiro por fóra

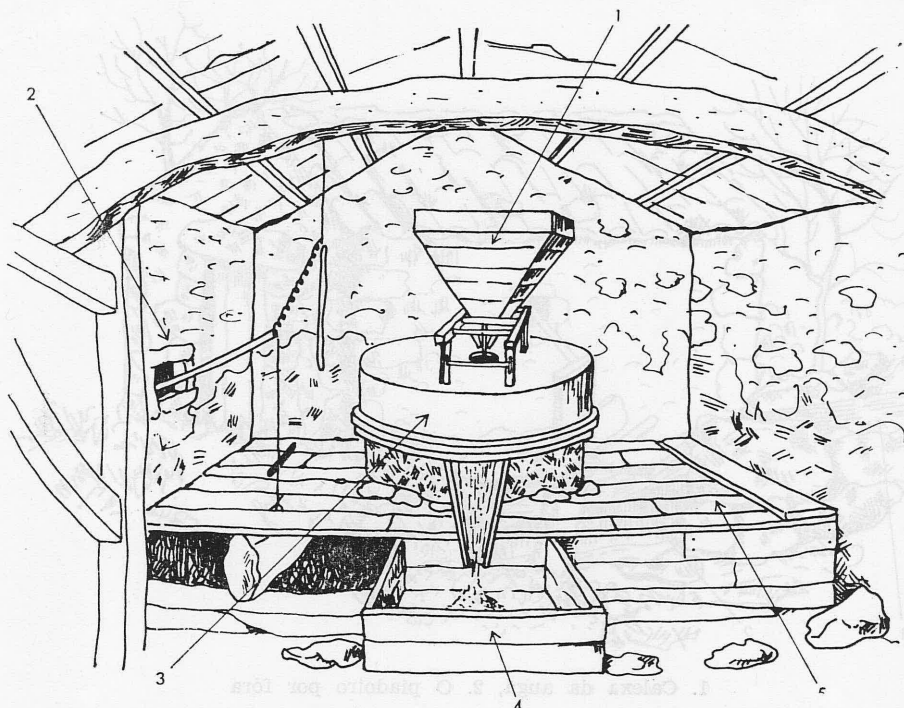
## 2. O MUÍÑO

O seguinte proceso que compre observar é o da conversión do grao en *fariña*. Isto lévanos a considerar todo o relativo ó *muíño*, coas súas pezas e as operacións que nel se levan a cabo.

Nos arredores de Melide e na mesma vila podemos atopar distintos tipos de muíños que clasificamos en tres fundamentais: o *roucho*, o *maqueiro* e o *eléctrico*, seguindo un orde de menor a maior modernidade. O roucho representa o estadio máis primitivo dos muíños da zona, xa que se caracteriza por ter unha soia pedra ou *moa*, coa que se *moe* todo tipo de grao. Por outra banda, convén sinalar que normalmente os rouchos son muíños comunitarios; sírvense deles varios veciños ou *parceiros*, que pagan, proporcionalmente ó uso que fagan, os gastos que se deriven. Aparte algún outro aspecto que os caracteriza, diremos que, hoxe en día, os rouchos son utilizados pra moer aqueles tipos de grao especialmente axeitados pra alimentación do gando, pois a fariña muda nos rouchos, sexa o que sexa o cereal que moiamos, resulta máis escura, polo emprego dunha única pedra indiferenciada.

Os maqueiros teñen, en troques, distintas clases de pedras, axeitadas pola súa maior ou menor dureza ós tipos de grao que han esmagar. Na bisbarra melidense chámasele *albeira* á que se usa pró trigo; as *pedras bazas* empréganse pró centeo e millo. A calidade e características das moas condicionan lóxicamente a *moenda*, e así se explica a importación destas pedras. Amáis

## INTERIOR DUN MUIÑO



1. Moega, 2. O piadoiro, 3. Caixa do muiño, 4. Caixón da fariña, 5. Tremiñado

das do país, os *muñeiros* de Melide usan pedras *portuguesas*, *holandesas* ou *francesas* (estas últimas especialmente pra moer centeo). Tanto os rouchos como os maqueiros sírvense, normalmente, da auga como forza primaria prá súa posta en función. Noustante, nos maqueiros máis modernos bótase man da electricidade. Isto fai que os diferenciemos dos primitivos maqueiros anque, na estrutura do muíño en sí, non se dan tantos cambios como poidera parecer de acordo co tipo de enerxía de que se valen. A descrición do proceso da moenda farémola referíndonos esencialmente ós rouchos e maqueiros como muíños típicos da zona de Melide.

Se nos fixamos ben, non moi lonxe dun muíño adoita haber unha *tosta* en pleno río, e nunha das beiras poderemos ver unha *presa* que serve de porta á auga. Desvíase esta do curso natural do río correndo pola *cal*, hastra chegar ó muíño. Frecuentemente os derradeiros metros da *calexa* van en declive, a auga baixa con forza e baterá no *rodicio* (roda de pelás que fará mové-la moa).

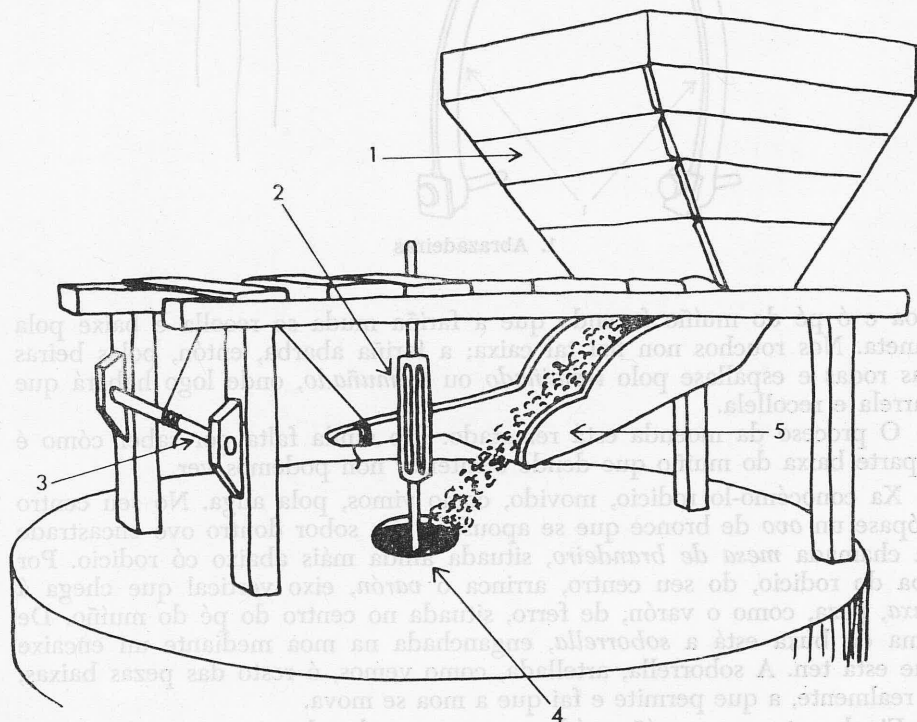
Cando o *muñeiro* quere moer, despóis de *deitá-lo grau* do saqueto na *moega*, tira dende o interior polo *piadoiro* (ver dibuxo n.º 2) permitindo así o paso da auga ó rodicio. Hai muíños que en vez de *cal* (ou ademáis desta) teñen unha *pía*, *estanco* ou *cubo* no que se almacena a auga á que se lle dá paso ó rodicio erguendo unha *comporta* ou *billa*.

Se ouservamos un muíño en marcha, veremos como o grau ven baixando da moega por unha *caneta*. Tamén ouservaremos que a caneta se abanea, detalle este que fai máis doada a caída do grau. O aparato que provoca o abaneo da caneta, nos muíños maqueiros, chámase *traque* ou *trécolo* (ver dibuxo n.º 3). Nos rouchos o sistema do trécolo varía e é máis rudimentario: consiste nun pau que, cravado na caneta por un extremo, se apoia polo outro enriba da moa. Ó xirá-la moa, o tremecer do *tenxedoiro* fai tremar con el a caneta.

O ritmo de caída do grau pódese graduar mediante a *tiradeira* ou *aliviadoiro* que, según se tense ou non, erguerá máis ou menos a caneta. Dende esta, cai o grau e entra polo *ollal* ou *ollo do muíño*, vindo parar ante a moa móbil e o *pé do muíño*, roda de pedra fixa. A rotación da moa sobor do pé esmaga o grau hastra convertilo en *fariña muda* que por outra caneta chegará ó *caixón*. Algún muíño leva aparelhada unha *peneira* que permite separá-lo *relón* da fariña antes de que esta chegue ó seu caixón.

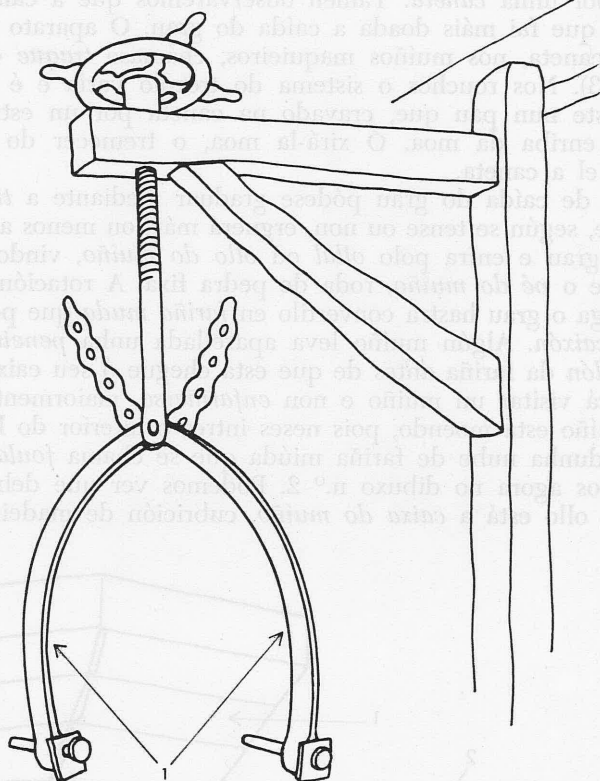
Raro será visitar un muíño e non *enfariñarse*, maiormente se chegamos cando o muíño está moendo, pois neses intres o interior do local encheráse, de seguro, dunha nube de fariña miúda que se chama *foula*.

Fixémonos agora no dibuxo n.º 2. Podemos ver que debaixo da moega á altura do ollal está a *caixa do muíño*, cubrición de madeira que rodea á



1. Moega, 2. Trécolo ou traque, 3. Tiradeira ou aliviadoiro, 4. Ollal do muíño, 5. Caneta.

## O BEO OU BURRO DO MUIÑO



1. Abrazadeiras

moa e ó pé do muíño facendo que a fariña muda se recolla e baixe pola caneta. Nos rouchos non hai tal caixa; a fariña abarba, entón, polas beiras das rodas e espállase polo *tremiñado* ou *tremuñado*, onde logo haberá que barrela e recollela.

O proceso da moenda está rematado. Pro aínda falta por saber cómo é a parte baixa do muíño que dende o interior non podemos ver.

Xa conocémo-lo rodicio, movido, como vimos, pola auga. No seu centro atópase un *ovo* de bronce que se apousa e xira sobor doutro ovo encastrado na chamada *mesa de brandeiro*, situada aínda máis abaixo có rodicio. Por riba do rodicio, do seu centro, arrinca o *varón*, eixo vertical que chega á *buxa*, peza, como o varón, de ferro, situada no centro do pé do muíño. De cima da buxa está a *soborrella*, enganchada na moa mediante un encaixe que esta ten. A *soborrella*, artellada, como vemos, ó resto das pezas baixas, é, realmente, a que permite e fai que a moa se mova.

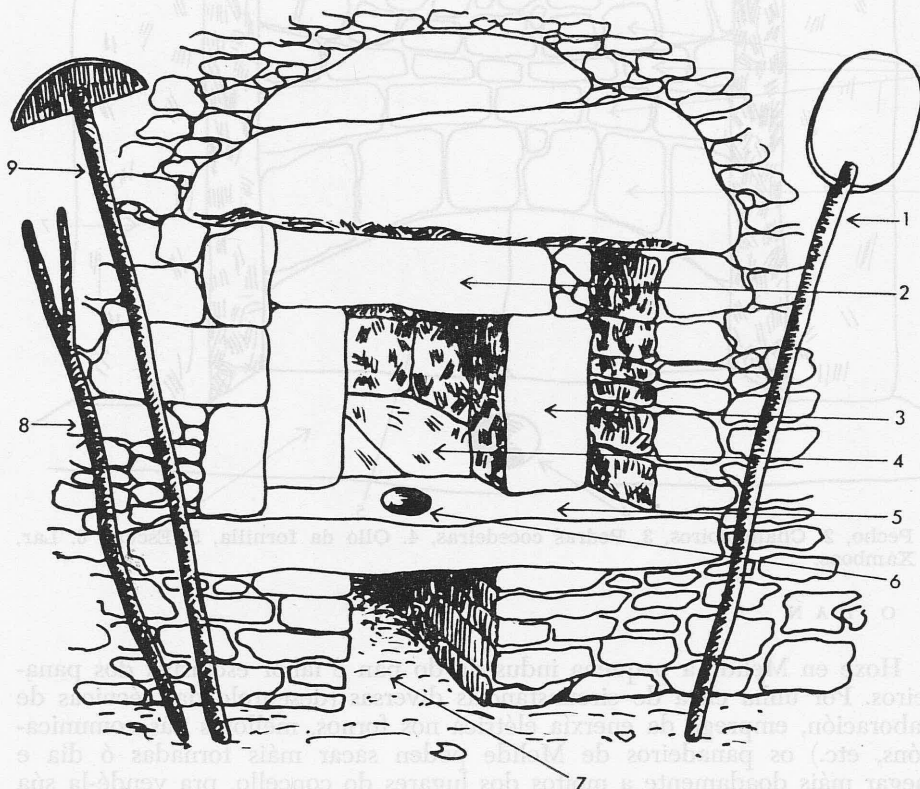
Finalmente, nun muíño pódense ouservar algunhas cousas caraterísticas del. Antre outras, compre citalo *fuso*. É este un varón de ferro, con rosca

que serve pra erguer ou apretala moa, según se queira. Nos maqueiros, maiormente, é doado atoparse co *beo* ou *burro* (coas súas *abrazadeiras* ou *polós*), do que se vale o muiñeiro pra montar ou desmontá-las moas. Nesta relación hai que engadí-la *pa*, coa que se recolle a fariña do caixón, etc.

Non podemos rematar este apartado sin sinalar que os muiñeiros, ó menos os da terra de Melide, non cobran en cartos o seu traballo, senón en especie. O *copo* ou a *maquíá* é o grao que afastan do que han moer, como pago ó seu traballo. É escusado decir que o traballo máis ledo e mellor levado polos muiñeiros é ese de *copear* ou *maquiar*.

O muiño sempre foi na vida social de Galicia un importante centro de xuntanzas. Ó redor do muiño tecéuse tamén unha abundosa e interesante manifestación de lírica popular. Sirvan somentes como pequena proba estas catro cantigas recollidas en Melide:

## O FORNO



1. Pá, 2. Cargadeiro ou lintel, 3. Ladeiras, ucheiras ou xámboas, 4. Lar, 5. Escual, 6. Olo da fornilla, 7. Fornilla, 8. Gallete, 9. Rodo.

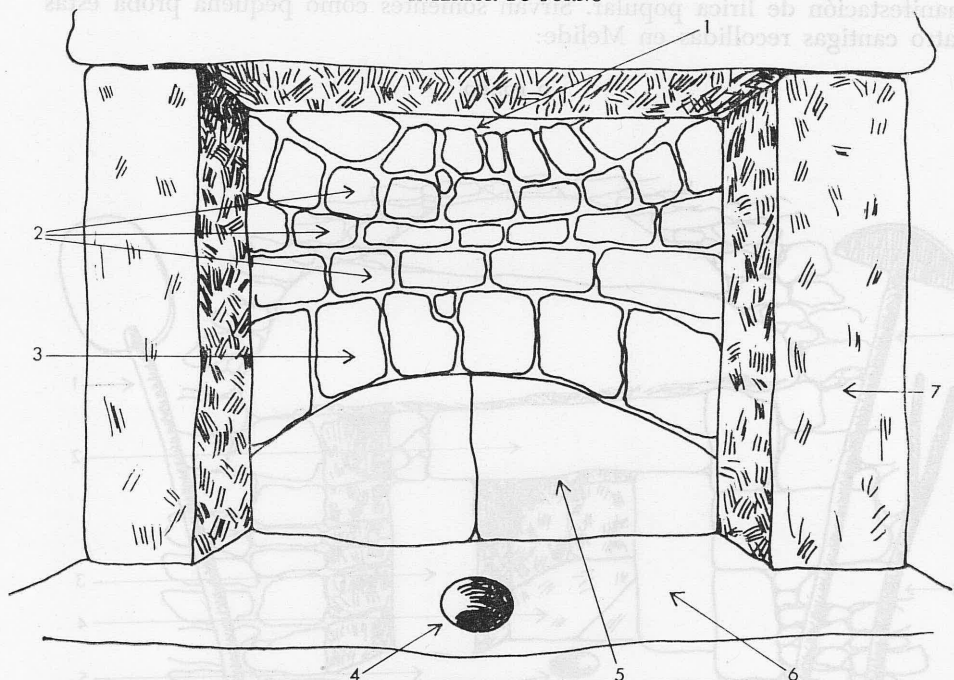
O muíño ten a taina  
a auga faino tainare  
as fillas do muíneiro  
rabean por se casare.

Non quero ser muíneiro  
nin barré-lo tremuñado  
que aló no outro mundo  
toman conta do roubado.

Ó muíño de meu pai  
eu ben lle sei o tempero:  
cando está alto, baixalo;  
cando está baixo, erguelo.

O muíño cando moe  
bota a fariña por baixo  
así fai a boa nena  
cando non pon o refaixo.

INTERIOR DO FORNO



1. Pecho, 2. Chamadoiros, 3. Pedras cocedeiras, 4. Olló da fornilla, 5. Escual, 6. Lar, 7. Xámboas.

### 3. O P A N

Hoxe en Melide a pequena industria do pan é labor exclusiva dos panadeiros. Por unha chea de circunstancias diversas (desenrolo das técnicas de elaboración, emprego da enerxía eléctrica nos fornos, melloras nas comunicacións, etc.) os panadeiros de Melide poden sacar máis fornadas ó día e chegar máis doadamente a moitos dos lugares do concello, pra vendé-la súa mercancía. Non ocorre como entano, en que unha gran parte do proceso da elaboración do pan se facía nas mesmas casas particulares. Este costume vai desaparecendo, a cada paso máis; aínda no ambiente rural, onde restan,

así e todo, moitas familias que consumen o pan que elas mesmas preparan e cocen.

De calquera xeito vexámo-lo proceso de conversión da fariña en pan e aquelas outras cousas vencelladas a el.

O día que se traza cocer, a fariña que se trouxo do muíño penéirase, unha vez máis, sobor dun lado da *artesa*. Ten esta, como é lóxico a súa tapadeira aberta, sostida polo *estrobo*. Adóitase ter preparado, xa dende o víspora, o *formento*, que se fai con auga e levadura. Pro, tamén é frecuente usar como tal un pouco de masa vella, da derradeira amasada. No vran, esta masa que se deixa pró formento, ós tres ou catro días encomeza a poñerse aceda e comprirá renovala, botándolle unha pouca fariña.

Cando a masa é *de mestura* (millo e centeo, por ex.), normalmente, dempóis de preparala na artesa, pásase a un *barreñón*, onde se deixa *levedar*, ó rente dunha hora, trascurrida a cal, vaise colocando na *pa* e dáselle forma. En troques, a masa de trigo, dempóis de amasada, pásase a un cesto, que o panadeiro ten cuberto, normalmente, cunha colcha ou manta e cunha saba. Unha vez pousada a masa, faise un atado cubríndoa e apretándoa pra que deste xeito conserve máis o calor do amasado e así lle veña o *lévedo* máis axiña. Ó levedar, a masa *medra*. Hai que ter coidado pra que non *abarbe* por fóra do barreñón. Cando, posta a levedar, non medra e queda *sentada* ou *apousada*, hai que supor que non foi ben amasada. O pan feito con ela terá *becerra*, sairá moi apretado. Unha vez levedada, ponse a masa a *tender* no *tendedoiro*, e límpase ben a<sup>\*</sup> artesa, recollendo dela o *raspote* ou *rascas*, que moitas veces, como vimos, se aproveitan prás prúsimas coceduras.

O panadeiro vai amañando a masa no tendedoiro, según o tipo de pan que queira sacar. Os panadeiros de Melide adoitan facer principalmente, o *pan de dedos*, o *molete*, cortado ou cun moño no alto, a *bola*, tamén cortada, a *bica* ou *galacha* de dedos. Tamén fan, se chega o caso, roscas, barras, paus, cornechos e *catrenas*. Como temos sinalado, algúns destes tipos de pan, ráchanse co coitelo antes de metelos no forno, e, xa dentro del, hai que lles dá-la volta á media hora, pra que non baixen. Ó resto non se lles toca hastra velos cocidos.

Antes de *enfornar*, compre té-lo forno<sup>4</sup> quente. Xa se deixou ver que algúns fornos do Melide de hoxe son eléctricos. Ós máis vellos síguenos quentando con toxos e leña. Pra atizá-lo lume, o panadeiro válese do *escaladoiro*. Tamén antes de enfornar, é preciso retirá-la brasa e a cinza, cousa que se fai co *rodo*.

Se o pan posto no *lar* é de mestura, o panadeiro fará no *antelar* un pequeno lume que se chama *cocedoiro*, co ouxeto de quentalo máis por fóra e darlle cor. O pan de trigo non precisa do cocedoiro. As bolas e galachas abonda con deixalas no forno ó redor de dez minutos; o resto, máis ou menos, unha hora, ó cabo da cal deberáse sacar coa *pa* ou co galleto.

O pan que máis se gasta na vila de Melide é o de trigo e o de mestura. Tamén a *broa*, feita de millo, ten algúns apeteceidores, anque, desde hai anos, faise sobor de todo pró gando.

<sup>4</sup> Os dibuxos núms. 5 e 6 escúsannos de describí-las distintas pezas do forno e de sinalá-los nomes cos que se conocen por aló.

Hai xente, xa se sabe, que prefire o pan fresquiño; outros quérenos mellor, se está *receso*, e comen del case hastra que *embalorece* e se cubre de *lá* ou *balor*. A algúns sábelles máis a *codia* ou *codela*; aqueloutros, postos a escoller, quédanse co *miolo*. O certo é que, cando se ten fame, como dí o conto, *un correcho* de pan agradácese e hastra as *faragullas* aproveitan.

O noso traballo está a rematar. Pro, compre decir antes, como proba da importancia que a industria do pan ten acadado en Melide, que, somentes na vila, hai hoxe unha ducia de fornos, onde se traballa sin parar un día e outro, domingos incluídos. Cada panadeiro coce, según se tercié, unhas catro, cinco ou máis veces ó día. É aínda un dato final compre engadir: algunha xente da vila gana a vida co pan que leva e vende nas feiras das vilas veciñas, en Arzúa, Sobrado, Boimorto, As Cruces..., etc.