

Revista de Guimarães

Publicação da Sociedade Martins Sarmento

APORTACION AL ESTUDIO FOLKLÓRICO DEL CASTANO, LA CASTANA Y EL MAGOSTO.

FRAGUAS FRAGUAS, Antonio

Ano: 1957 | Número: 67

Como citar este documento:

FRAGUAS FRAGUAS, Antonio, Aportacion al estudio folklórico del castano, la castana y el magosto. *Revista de Guimarães*, 67 (3-4) Jul.-Dez. 1957, p. 443-458.

Casa de Sarmiento
Centro de Estudos do Património
Universidade do Minho

Largo Martins Sarmento, 51
4800-432 Guimarães
E-mail: geral@csarmiento.uminho.pt
URL: www.csarmiento.uminho.pt



Este trabalho está licenciado com uma Licença Creative Commons
Atribuição-NãoComercial-SemDerivações 4.0 Internacional.

<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>

Aportacion al estudio folklórico del castaño, la castaña y el magosto

PELO DR. ANTONIO FRAGUAS FRAGUAS
Catedrático de Geografía e Historia (Lugo).

El castaño fué en su existencia secular el compañero de la noble mansión campesina, del pazo. Arbol de elegante copa, de fino tronco, aunque a veces adusto y verrugoso, medraba con el afecto de las generaciones a las que proporcionaba el placer de su sombra y amparaba con ella las horas románticas de la juventud. En Loureiro de Cotobad (Pontevedra) se cantaba esta copla en la rueda del Iglesiasario

Debaixo do castiñeiro
da gusto parrandear,
como ten a folla ancha
non deixa entrar o lunar (1)

También la sombra del santuario es apreciada en el cantar

— Verdadeira Cruz de Aranga
Ti que das os teus romeiros?
— Auguiña da miña fonte
Sombra dos meus castiñeiros (2)

Estimada la madera por su belleza y duración decora las estancias de la campiña con el garbo severo de la sencillez dentro de la concepción barroca.

(1) La rueda se celebraba en una casa rodeada de castaños y la copla hacia alusión a determinados amorios.

(2) En el *Diccionario Gallego Castellano*, por la Real Academia Gallega pág. 426.

En Galicia ocupó el castaño enormes extensiones formando los grandes *soutos* de los que en su mayor parte no queda más que el nombre. Es topónimo frecuente Souto, Soutolongo, Soutelo, Souteliño, y los de Castañeda, en el antiguo camino de peregrinación, Castiñeira y Castiñeiríño, tantas veces evocado en la vida estudiantil compostelana y Castiñeiro Redondo marco de outros caminos

Indo para Santiago,
en Castiñeiro Redondo,
acordaronsem'as nenas
¡Abofé, seique me volvo! (1)

El soto es hoy el conjunto muriente que va perdiendo su existencia real hasta desaparecer como planta que huye de nuestro mundo vegetal. Antes de la partida tiene su copla de despedida

Despidete, castiñeiro,
d'as derradeiras castañas,
como me despido eu
de xogar co-as rapazas. (2)

Otra copla refiere la tristeza del bosque carente de castiñeiros, abiertos en la panza para reunir en su cuerpo las alimañas o los niños y pastores y hasta los guardianes de las cosechas, o cerrados ocultando el tesoro de su *corazón*, o *cerne*, como designan las gentes el interior del arbol

Acabaronse as castañas,
secarons'os castiñeiros;
acabaron's rapazas,
quedan os mozos solteiros. (3)

La hacienda casera dió su valor a los castaños haciendo cauteloso reparto por unidades y alguna vez, atendiendo a las circunstancias, se dividía un arbol entre varios de la familia.

(1) Tiene muchas variantes en las que se mencionan nombres determinados.

(2) Ballesteros. — *Cancionero popular* II, 244.

(3) Id. I, 186.

La presencia brillante de la cúpula del castaño y la gracia de color que le prestan las *candeas* amarillas en la floración, no pasaron desapercibidas a los poetas y así, en la lírica de los trovadores, es el Souto de Crecente el lugar predilecto del burgués de Compostela, Joan Airas

Pelo souto de Crecente
unha pastor vi andar
muit'alongada da gente,
alzando a voz a cantar.

El refran relaciona el souto con los apuros de la vida: *saio d-un souto e métome n-outro*.

Lamas Carvajal moduló su lírico parrafeo en el Souto de Vilarelle y aprovecha el momento de la recolección para dar más vida y pasión a los decires

No souto de Vilarelle,
Mauro Farruco da Gandara
que viña de pisar viño
na casa grande da Laxa,
topou con Maria Remedios,
xeitosa e linda rapaza,
que se ocupaba en guindar
de un castiñeiro as castañas.

- E logo que fas, Maruxa?
- Non-o ves? Collo castañas.
- E con quen vas a comelas?
- Preguntallo os pais na casa.
- Non vou ala coa pregunta.
- Millor, tampouco te cansas.

- Fórache descortesia
irme, e deixarte prantada,
sabendo que non tes forza
para arrebolat as castañas.
- Non preciso de axudantes,
pois son muller pra apañalas.
- E si eu axudarte quero?
- Que xuncras de home! Xa rallas.
- Non seas tola, que os ourizos
as tuas manciñas mancan,
e sin axuda non sales
da angueira nesta semana.

— Repitoché que me quedo
para che coller as castañas.
e si foras tan amante
asar unhas, asabámolas.
— Non acostumo facer
magostos fora da casa. (1)

Pondal cantor de las esencias de nuestra tierra
quiso recordar los viejos celtas en la prestancia de
los castaños de Dormeá

Castaños de Dormeá,
os do corpo ben cumprido,
de graciosa estatura,
dobrados e ben seguidos
Ou castaños somellantes
os celtas nosos amigos,
a quen as edras demostran
amor con abrazo amigo. (2)

Elena Quiroga nos cuenta en brillante prosa la
historia de varias generaciones relatada por el amor
de un castaño que había conocido las personas con
el fruto potente de sus pasiones. El árbol, formal-
mente declara: «El tiempo había dejado atrás la
soberbia de mis años jóvenes, y yo sabía ahora que
nunca sería esbelto y alto como el álamo y el ciprés,
ni récio como el roble, ni desmadejado y ensoñador
como el sauce. Pero sabía también que mientras se
suceden varias camadas de pinos y ya los últimos
venidos no saben de sus antiguas generaciones, yo
estoy en pie, viviendo, y mientras al roble se le va
la fuerza en conservarse, yo la invierto en repro-
ducirme» (3).

El castaño se denomina manso o bravo, según
sea injertado o no; hay además el Castaño de Indias
que decora en parte los parques de las ciudades y
en la campiña se emplea de patrón para injertar con la

(1) Valentin Lamas Carvajal. — *Collendo castañas. A Musa das aldeas*. Reproducido en *Poetas gallegos* por Benito Varela Jácome, pág. 244.

(2) Eduardo Pondal. — *Queixumes dos pinos*, pág. 95.

(3) Elena Quiroga. — *La sangre*, Ed. Destino. Barce-
lona, pág. 11.

esperanza de que *non lle dea o mal*. La castaña de Indias es un pequeño talismán contra la envidia y defiende al poseedor y a los objetos, por eso se le guarda en el baul entre las ropas. Es creencia bastante general que si la come un niño no crece más; superación que he recogido en Lugo asegurandome el informante que el conocia un caso concreto de un muchacho que por comerlas no habia crecido.

En el aspecto etnografico el castaño se utiliza por los niños, el arbol joven y derecho, o *retoño*, para hacer flautas y silvatos, extrayendo la corteza por fricción, y abriendo en el trozo de madera, que vuelve a colocarse de tapón la ranura para que suene el aire y las *entalladuras* para las notas.

Con las hojas se hacen gorros de formas caprichosas, cosiendolos con espinas de tojos o con palillos finos de retama.

La flor, a *candea*, se utiliza para hacer cordones de *piquillo* con los cuales se adornan, bien que por poco tiempo, gorras y cabezas, los niños que con destreza los tején.

El nombre que se da al fruto, a *castaña*, se emplea para designar un golpe dado con la mano, de modo fuerte, pero sin ser puñetazo. Se desarrollan en los espinosos erizos, *os ourizos* y tambien *orizos*

A castaña no ourizo,
o ourizo no castiñeiro;
non te namores, meniña,
do fillo do mariñeiro. (1)
As castañas son castañas,
os orizos son orizos,
os ollos da tua cara
para min son dous feitizos. (2)

El primer síntoma de madurez se nota en los erizos abiertos, *regañados*. Desde que abren los erizos los chicos comen las castañas crudas y en

(1) Tiene gran numero de variantes.

(2) Ballesteros, I, 182.

todas partes se dice que con ellas nacen los piojos. El cancionero celebra con gracia la caída de las castañas del erizo abierto :

A castaña no ourizo
quixo rir e regañou;
caieo do castaño abaixo
mira que golpe levou.

Y también la adivinanza

Estou altiña,
pico a cabeciña
e por unha risada
perdín canto tiña. (1)

Estas primeras castañas que caen se llaman *louras* y también da *ourela*, *degaros* y *restelas*. En la provincia de Lugo con el nombre de *louras* se conoce una determinada clase de castañas que se corresponden a las que en Cotobad (Pontevedra) se llaman *roxas* (2).

Para el desarrollo de las castañas se deben cumplir estas dos sentencias: *Se chove día de San Pedro Fiz, castañas furadas e nabos ruis; a castaña quere, en agosto arder y-en septiembre beber*. El cancionero tiene su recuerdo para la caída del dorado fruto

A castaña no ourizo
eu ben sei o que ela fai:
cando está verde, madura,
cando está madura cai.

Al empezar a caer el fruto, la gente, sean poseedores o no, se dedican a recoger, *apañar*, las castañas del suelo. Los que no tienen soto propio van por los caminos y tierras comunales, donde no está el dueño; son gentes madrugadoras que se acompañan a veces del farol para alumbrar el suelo.

(1) Recogidas en Loureiro.

(2) W. Ebeling y F. Krüger. *La castaña en el noroeste de la Peninsula Iberica. Estudio etnográfico lexicográfico*. Sep. de «Anales de Lingüística», t. V, pág. 173.

En muchos lugares de la provincia de Pontevedra cualquier persona podía recoger las castañas del suelo en los caminos y montes comunales, en ausencia del dueño, pero no estaba permitido tirar piedras, rebolos ni sacudir el árbol; no obstante, los buscadores en hacienda ajena con frecuencia improvisaban rebolos de ramas secas para *chimpar* mas fruto. Al rebolo alude la adivinanza

Alto me vexo,
pico o pelexo,
véxote vir
e no podo fuxir. (1)

A la busca y rebusca de los campos de castaños se refiere esta copla

Volve, Xuana, volve, Xuana,
qu'has d'atopar unha boa castaña;
volve, meniña, volvet'a vir
moito no souto habemos de rir. (2)

No se espera a la caída natural de todas las castañas. Para recogerlas hay que *abalar*, sacudiendo las ramas y golpeando con un varal las ramas, o *vareiro*, de abedul, pino, eucalipto o caña india. En el suelo los erizos se recogen con una horquilla, a *gaxaniña* (fig. 1), y se llevan en carros para la era o pajar hasta que pasado tiempo se separan de los erizos a *ourizada*, y se ponen en la cobertera del hogar de la cocina, *no canizo*, o estancia cercana. A este secadero se refieren las coplas

Moucho que estás no canizo
bota castañas abaixo,
anque non teño mandil
acadochas no refaixo.

Y la variante

botame das mais grandíñas
qu'as pequenas non me baixo. (3)

(1) Rec. en Loureiro.

(2) Ballesteros II, 210.

(3) Id. I, 174.

Las castañas, alimento de personas y animales, allí donde hay abundancia, se comen cocidas, mondadas con navaja o cuchillo, *espulgadas*, o con monda que se llaman *zonchos* y *mamotas*. La primera denominación tiene su parte poética que Rosalía de Castro glosó en su apasionado cantar

Has de cantar — que ch'hei de dar zonchos
has de cantar — que ch'ei de dar moitos,
has de cantar — e has de cantar,
has de cantar — que ch'os hei dar. (1)

La denominación de *mamotas* la recogió el P. Sarmiento

Que veñan, que volten
a vila ou o eido,
almorzan, merendan
e failles proveito,
frangullas de pan,
migallas de queixo,
castañas mamotas
ou froita do tempo. (2)

En algunos lugares con las cocidas con monda se hacen rosarios que llevan los chiquillos de un lugar para otro.

Cocidas sin monda se vendían antiguamente en las ruas de Compostela guardandolas la vendedora en una olla de barro. Marcial Valladares poetizó la estampa de la vendedora que en las mañanas frías ofrece su mercancía a cuantos pasan

Mosiñas madrugadeiras
que todas cheas de frío,
a sidá vindes lixeiras
a fasel-o voso avio
e volvés as vosas leiras
a traballar de cotio,
castañas cosidas vendo:
¡Ay, que ricas fervendo!
.....
.....

(1) Ballesteros I, 137.

(2) En *Dicc. de la Real Ac. Gall.*, pág. 425.

Traguen loito, non fan caso,
 Usté, señor estudante,
 do pelo roxiño e laso,
 bóteme tres cartos diante
 e dusia e media lle paso.
 Quietíño... non sea tunante,
 qu'atendo agora o que atendo,
 ¡Ay, que ricas fervendo!

.....

Señores, que se m'acaban,
 e son rosendas da Ulla.
 Ont'o ferrado pagaban
 a seis reás, non é pulla,
 e aind'así n'as soltaban,
 almibre sin carambulla
 vanse na boca fasendo.
 Ay, que ricas fervendo!
 Degaros son escollidas,
 castañiñas da restela,
 xurarei qu'entre os nasidos
 non hay quen lles poña aquela.
 A probar, pois, sin compridos,
 a proba non se resela
 e a anis irá resendendo.
 Ay, que ricas fervendo!

..... (1)

En muchas casas tenían para cocer las castañas un pote especial, panzudo y pequeño, que mientras duraba la temporada de las castañas no se dedicaba a otros usos (fig. 2). Para dejarlas sin agua se utilizaba un cestillo de mimbre o de cetiso, un tiesto taladrado, a modo de criba, de madera con mango, o *escoador* (fig. 3), y el cedazo. Algunas familias servían las castañas en una fuente colocada en el centro de la cocina, delante del hogar, sobre la boca del pote. Las mal mondadas se decía que tenían *frades* o que *estaban de loito*. Las formadas por varias piezas se llaman *enxeridas*, y la superficie de unión de dos partes, *enxerimento*.

Antigua es la costumbre de celebrar la fiesta del magosto; el asado colectivo de castañas reali-

(1) Marcial Valladares. *A castañeira de Santiago*. Rep. por Eugenio Carré Aldao en «Literatura Gallega», pág. 303.

zado la tarde del primero de noviembre poco antes de doblar a muerto las campanas recordando la fiesta de difuntos.

Magosto y tambien magosto se denomina en general todo asado de castañas en lugar improvisado y a cualquier hora del día; es comida improvisada, a modo de pasatiempo o fiesta del lugar. En muchos sitios se obsequia a los visitantes con un magosto; para ello un jornalero extiende en la era o en la cocina, en el lar, una cantidad de castañas y las cubre con sarmientos secos o con paja, plantandole fuego. Con una horquilla de hierro, o *galleiro*, se remueven las castañas en la brasa y en el rescoldo. Una jarra de vino, de cosecha propia, debe acompañar a las castañas. Tambien se llama magosto el simple asado de castañas en el monte o en el soto. En sentido figurado, la palabra magosto equivale a un buen negocio, aun cuando no sea muy correcto el procedimiento: *este fixo un bo magosto*, se dice del que ganó en poco tiempo mucho dinero, es por lo tanto negocio ganancioso y se emplea lo mismo para las personas que para los animales.

El magosto propiamente dicho es fiesta de infancia y juventud. Perdida ya en muchos lugares, era costumbre entre los chiquillos de un barrio juntar leña, tojos, ramas secas de retama o de brezo y restos de tojos quemados, *os chanizos*, que se guardaban debajo de las peñas en el coto donde se habia de hacer el magosto. El día de Todos los Santos, por la tarde, se reunían los chiquillos en el coto y sobre la tradicional laja, conocida por su forma, se asaban las castañas que llevaban individualmente todos los niños y niñas. Algunos barrios llevaban tambien una botella de vino, y hasta alguna vez poseían algun cohete regalado por el mayordomo de una romería. Debemos consignar que la infancia daba gran valor a la visión de las humaredas que se levantaban en donde se celebraba el magosto. En Cotobad donde hemos asistido a varios magostos, los vecinos de Insuela encendían la fogata en una gran peña muy excavada que está en la parte más alta del coto do Outeiro de Moimenta y algunos de Carballedo lo hacían en el monte del Castro.

Los mozos se reunían en una casa donde se asaban las castañas en la cocina. Las mozas llevaban las castañas y los mozos pagaban el vino. Al terminar la comida se perseguían mozos y mozas para tiznarse la cara, iniciándose a continuación la fiesta de la ruada.

Nicolas Tenorio describe así el magosto: «La tarde del primero de noviembre, víspera de los difuntos, es la propia del magosto. Por ese tiempo las castañas están maduras, pingan, como dicen en el país y rapazas y rapaces hacen el magosto. Todos juntos van de la aldea al coto o castañar llevando una buena bota con vino tinto y de la tierra, y llegados, los hombres cogen la leña al sitio en hacecillos pequeños y las mujeres las castañas que despojan de los erizos. En cualquier lugar del coto amontonan en el suelo las castañas recogidas y ponen sobre ellas la leña prendiéndole fuego para que las tueste. Arde la leña, levanta la llama, y alrededor de ella mozos y mozas bailan en tanto que se asan las castañas. Después a comerlas y beber el vino y con ello concluye el magosto. La costumbre es general y dicen que el fuego que arde sobre las castañas, es malo escupir en él, y tampoco puede apagarse violentamente; la leña se ha de consumir poco a poco, y si queda fuego cuando concluye el magosto, se deja ardiendo, que es la noche de las ánimas y vienen a calentarse» (1).

La costumbre de no escupir al fuego, citada por Tenorio, en casi toda Galicia se refiere al fuego en general y la venida de las ánimas, en muchos sitios se estima que lo hacen la noche de Navidad.

En el magosto berciano, el mayordomo de las ánimas reparte a boleó castañas cocidas, desde la torre. No sabemos si serían cocidas en el mismo campanario. Según la referencia de Don Antonio Fernandez y Morales, las gentes, principalmente niños y viejas, que acudían a cogerlas las agradecían como

(1) Nicolas Tenorio. *La aldea Gallega*, Cadiz 1914. Ref. de Ebeling y Krüger, pág. 267.

donativo de las ánimas del Purgatorio en paga a las limosnas que dieron por ellas durante el año

dan n'este dia
 muitas castañas,
 mamucas ricas,
 con fiollo, nébeda
 e sal cocidas,
 q'o mayordomo
 dende a cornisa
 d'a torre o pueblo
 a puñas tira;
 pois son as ánimas
 agradecidas (1).

La tarde del magosto no era en el Bierzo merienda solamente de castañas

As mais probes se contentan
 con levar o campo un mego
 de castañas, é de viño
 un calabazo ben cheo.
 Si téin *cum quibus*, tamen
 levan sardiñas, pimentos,
 pulpo, peixes, ou d'acelgas
 empanadas de centeo.

.....

A xente de mais posibles
 ou Señoritos, o mesmo
 van os campos de jolgorio
 d'os mogostos c'o pretesto.
 Cargaos levan os fámulos
 c'a merenda n'unhos cestos
 composte d'enguilas, truitas,
 polos, pampalliños tiernos,
 e sobre todo empanadas
 con salmón ou lomo dentro.
 Tamen pra desengrasar
 van uvas e dulces secos,
 e pra que pase a merenda
 po la gorxa sin tropezo,
 vay hipocrás, tostadillo,
 e viño abondo en pelexos.»

..... (2)

(1) Antonio Fernandez y Morales. *Ensayos poeticos en dialecto Berciano*. *Os Magostos*, pág. 205.

(2) Id., id.

Alguna vez la copla contiene el desprecio para los organizadores del magosto

Non chas quero, non chas quero
 castañas do teu magosto,
 non chas quero, non chas quero
 que me cheiran a chamusco.

La castaña asada se consume en toda Galicia. Son típicas las *castañeirás* de Santiago, sentadas al amparo de un soportal o del esquinal de una casa, asando las castañas en latas sobre trípodes. El afán de imitar las grandes máquinas creó los carros en forma de locomotora que abundan en todas las ciudades. En las casas se usa un caldero viejo, o *caldareto* (fig. 4), una hoja de latón, con mango de alambre (fig. 5), y una especie de cernidor (fig. 6). También se usan las sartenes viejas y un artefacto semejante llamado en Verín o *tixolo* (fig. 7) (1) que se cuelga de la *gamalleira* o se apoya sobre el trípode, o *trespiés*. En la provincia de Lugo se usa el cilindro con su mango como indica la fig. 8 y se denomina o *tambor*. Se han de asar muy bien, quando se ofrecen, para no recibir el desaire que refiere la copla

Non ch'as quero, non ch'as quero
 castañas do teu asado,
 non ch'as quero, non ch'as quero
 que me cheiran o queimado. (2)

La castaña para ser asada se le da un *pellizco*, con objeto de que no estalle. Cuando le pasa algún fracaso a una persona, ocasionándole una pérdida se suele decir: *a ese estaloulle unha castaña na boca*. También se dice de la persona que es amiga de que

(1) Debemos esta referencia a nuestro gran amigo, el notable investigador Don Jesus Taboada.

(2) Ballesteros, III, 25. Debe advertirse que la castaña se consume de muchas maneras, siendo plato de estimación doradas con miel. El valor de este fruto ha sido estudiado por E. Barreiro y A. Charro, *Estudio bromatológico e la castaña*. «Anales de Bromatología», T. V. 1953.

le hagan todo: *quere que lle saquen as castañas do lume*. En reuniones de jóvenes suelen poner, maliciosamente, *bolercas*, castañas falsas, en el fuego, para que den sendos estallidos ocasionando el alboroto correspondiente.

Siempre la castaña asada es preferida de la mocedad y con ellas celebra las reuniones festivas que motivan los trabajos del campo; así lo refiere la alegría del cantar

Acabaronse as vendimias
ahi veñen as esolladas,
para comer coas mozas
catro castañas asadas.

El amor tiene sus preferencias y ocasiona a veces terribles disgustos como lo recuerda el cancionero popular

Comin castañas asadas
que viñeron de Padrón,
bebin a auga do charco
matoume no corazón.
Aí! miña nai que me morro
— Miña filla confesión:
as castañas que comiche
de que castiñeiro son? (1)

Figura la castaña como donativo a los que recorren los caminos aldeanos solicitando el aguinaldo

Traya o aguinaldo,
si o ha de dar,
castañas e zonchos
para debullar.

También ésta otra fórmula peticionaria:

Deanol'o aguinaldo
aunque sea pouco
un bo bacalao
e mais metá d'outro;
de postres compota
e tamen castañas,
boenas e bien grandes,
un molete enteiro
e un queixo de Flandes. (2)

(1) Ballesteros, III, 224-141.

(2) Id. II, 5.

Quizá sea también de navidad esta súplica

Señora María, señor Manuel,
castañas asadas e viño con mel.

Hay una peligrosa oferta que recoge este cantar

Abrem'a porta Marica,
que che quero dar castañas;
— Eu a porta non cha abro
que xa sei as tuas mañas. (1)

El castaño tiene su punto de comparación con los enamorados, porque la esbelta altura la trastorna un mundo ramoso y sin importancia

Teño un castaño moi alto
no medio ten mil enredos,
tampouco os enamorados
poden ter os ollos quedos. (2)

No podía faltar la copla de humor que reclama frutos imposibles por ser árboles diferentes

Dam'un figo da tua parra
e un racimo da figueira,
unha nos do teu castaño
e unha pera do ameneiro (3).

Hasta mayo llegan las castañas secas, *as mayas*, que sirven de alimento, cocidas con leche, a la gente de la campiña.

As pataquiñas e as mayas
fan moi boa misturanza,
qu'as mayas e as pataquiñas
alegran a miña panza (4).

(1) Ballesteros II, 239.

(2) Id. II, 20.

(3) Id. III, 151.

(4) Id. III, 70.

En mayo las otras castañas carecen de gracia
y por eso se da este dictado

Tres cousas en mayo
que non ten sazón:
castañas e noces
e conversación (1).

El amor no repara en espinas y al buscar la comparación de lo que ama se deleita estimando las castañas y erizos como podía valorar la belleza de un rosal; así lo debía estimar el cantor de la copla que cita Krüger

Namoreime da castaña,
namoreime do ourizo,
namoreime de ti, nena,
porque tes o pelo rizo.

(1) Recogida en Cotobad, comarca que nos ha servido como lugar principal para las notas de este artículo, concluido en el momento que se extingue el soto donde su antiguo poseedor dejaba colgada la chaqueta para que le creyesen siempre en vigilancia de su hacienda.

Agradezco al artista y Profesor D. Manuel del Río los dibujos que ilustran este trabajo.

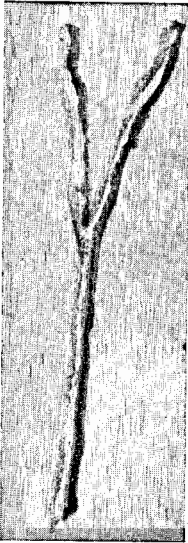


Fig. 1 — *Gaxanña*

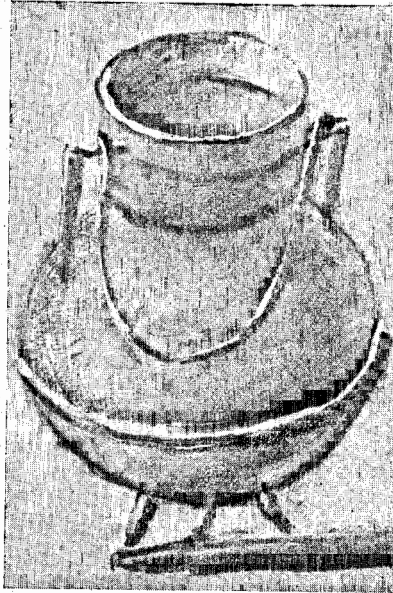


Fig. 2 — *Pote das castañas*

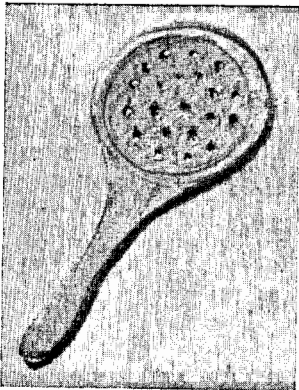


Fig. 3 — *Escoador*



Fig. 4 — *O caldareto*

Est. II

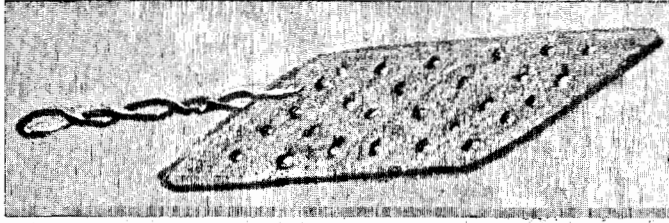


Fig. 5 — Asador

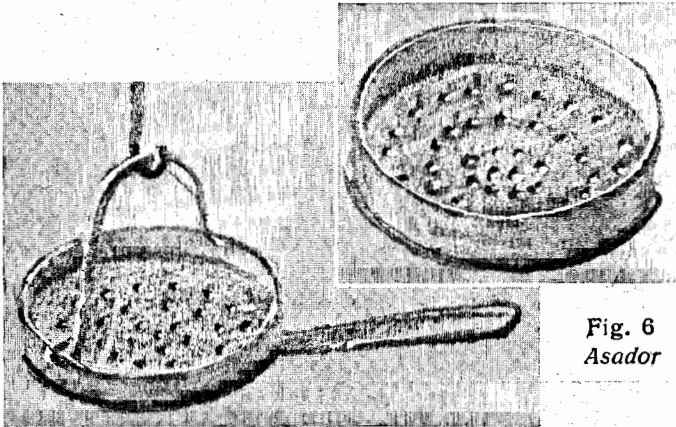


Fig. 6
Asador

Fig. 7 — Tixolo

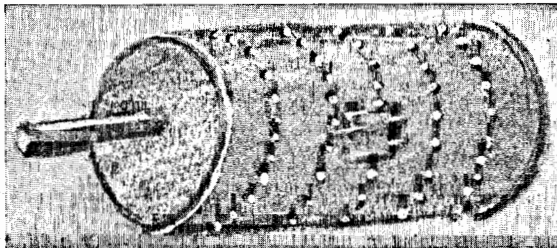


Fig. 8 — Tambor