

FERROL: MEMORIA DA VIDA GOTIÁ

OFICIOS: LEITEIRAS

Texto Guillermo Llorca Freire
Historiador e escritor



Arriba, fotografía das leiteiras de Covas no coche de liña chamado "La Pachanga". Baixo este texto, a leiteira Lola de Doniños

Un oficio diferente ó das nodrizas era o das vendedoras de leite alleo, procedentes dos arredores de Ferrol. Ó vender muxían as súas vacas e algunhas ían ás casas das veciñas para mercarlle-lo leite que lles sobrava. Logo de botalo nas caldeiretas emprendían a pé, moi cedo, o longo camiño da cidade, levando unha lata na cabeza e outra en cada

mecei a traballar. Ía andando ata Ferrol para vender no mercado leña e piñas que levaba nunha cesta. Logo trasladéime a vivir a Doniños. O meu home traballaba na construción e collía percebes. Tiñamos varias vacas e o leite vendíamolo a unha leiteira. Logo continuí eu vendéndoas pola Cabana e A Graña. Pola noite e pola mañá cedo muxía as vacas na corte e logo metía o leite nas latas. No verán camiñaba con zapatillas e no inverno con zocas, pois os camiños e corredoiras estaban feitos unha lameira. Saía moi pronto da casa, chovera ou tronara, e ó mediodía xa estaba de volta. Tódolos días vendía entre 15 e 20 litros a unhas familias que xa tiña fixas. Sempre me respectaron porque non enganaba. Unhas mulleres pagaban por semana e outras ó mes, dependendo de cando cobraran os seus homes. Ás veces facía queixos. Máis tarde mercamos unha burra que levaba unhas alforxas onde metía as latas. Daquela si que era traballar e hoxe se queixa todo o mundo".

tores de consumos tiñan ben coidado de vixiar estas e outras irregularidades, como a de empregar medidas falsas, e que atentaban nalgúns casos contra a saúde pública. Como proba, a nota aparecida nas páxinas do xornal local *La Monarquía* o 03-1896, que dicía:

"La guardia municipal graduó ayer y hoy la leche en el Mercado Central. No se encontró alguna adulterada".

Nada máis chegar á cocina as amas de casa poñíanse a ferverlo leite recén mercado, pois era un produto natural, que pasaba directamente do ordeño ó consumidor, sen pasteurizar e sen conservantes, polo que era un alimento moi perecedeiro. Ás veces cortábase, por ser leites mesturados, porque ía tormenta ou pola calor do verán. Se lograba ferver daba unha grosa capa de tona amarela, que era a delicia dos pequenos á hora da merenda cando o botaban nunha rebanda de pan con zuzre. Como non había frigoríficos, conservábase na fresqueira. Se o leite non fervía, callaba, e con iso facíase o requixo, un dos postres favoritos dos fogares e aínda moi estimado, como o da Capela, onde cada verán se celebra a Festa do Requeixo.

Cando se espallaron os coches de transporte público polas aldeas, as leiteiras, como as de Covas, aproveitaron para vir nelas á cidade, pero chegou o momento en que as normas municipais impuxeron tales atrancos para a súa comercialización que foron esmorecendo a modiaño. Tamén a forte competencia da industria leiteira, a aparición dos frigoríficos e as férreas esixencias sanitarias foron alonxando á clientela. Como testemuño vivo dun oficio, que coma outros xa pertence ó pasado, aínda hoxe sobreviven algunhas pola zona rural. Serven a veciñas e veraneantes unhas cantas botellas con leite, envoltas en papel periódico, para non chamala atención das autoridades. É unha oportunidade para a xente nova que xamais probou o sabor auténtico do leite de vaca.



man co cuartillo, medidor de folia de lata con capacidade de medio litro. Unhas viñan montadas nun burro, que por riba do lombo cargaba cuns caixóns ou se metían os recipientes, e outras tirando do animal. Polas rúas de Ferrol pasaban transportando varias caldeiretas nun carriño con rodas de goma. Identificábanse co berro profesional de: "¡A leiteira..., quen merca o leite!". Entre as moitas leiteiras que había nas aldeas, aínda vive a señora Jacinta, de San Xurxo. Ten 84 anos e contounos o que segue:

"Era a menor dunha familia numerosa e o meu pai emigrara a Cuba. Fun pouco á escola e cando tiña 14 anos co-

Amais de vender polas casas, tendas, mercados, confiterías, xeaderías e cafeterías, outras leiteiras apostábanse polas rúas, agardando a que as mulleres ou os seus fillos baixaran coas súas potas para encherlas co medidor e cobrar ó momento polo servizo. Sobre o seu prezo, o *Diario Ferrolano*, do 08-10-1910, nun artigo titulado: "Las subsistencias. Abuso intolerable", dicía que se cotizaba a 35 e 40 céntimos cuartillo e por riba o leite era malo.

Sobre a calidade do leite había de todo, pois algunhas vendedoras adulterában con auga e incluso chegaban ó extremo de mexar nos portais sobre ela para aumentala cantidade, sabedoras de que ambos líquidos tiñan a mesma densidade. Un informante lembrounos:

"Algunhas chegaron a manexar un densímetro para calibar ben a mestura, que facían cando aumentaba a demanda".

Os gardas municipais e os inspec-

PARA SABER MÁIS:

- Diario Ferrolano*, 08-10-1910.
- COMPTE, M.* Libro de oro. Los Oficios", op. cit.
- FIDALGO SANTAMARIÑA, X.* "Os saberes tradicionais dos galegos", Galaxia, Vigo, 2001.
- La Monarquía*, Ferrol, 03-1896.
- LOURINZO, X.* "Os Oficios", op. cit.