

Traballo de fin de grao (2025)

Sabela estaba a piques de entrar a un deses templos da sabedoría esquecida, a biblioteca do Concello de Santiago, o material que buscaba probablemente se atopaba alí perdido, entre os arquivos da sabedoría galega. Estaba ansiosa por atopar un bo tratado sobre a conversión de medidas agrarias, pensaba que podía ser un tema bastante interesante pra desenrolar o seu traballo de fin de grao. Non era unha moza que se conformase con calquera traballo de investigación, quería destacar en algo que pra os demais pasase inadvertido. Total, que mais daba? O TFG tardaría meses en confeccionalo, pasaría por un tribunal pra avaliar e tería escasos minutos pra presentar e defender, despois diso se perdería nalgún lugar no que ninguén rebusca, así de triste. Sabendo iso non se deixou levar por influencias externas, bastaba que a titora considerase que era unha liña de investigación válida.

- Sabela Soneiras, estudante de carto curso na facultade de “Xeografía e ordenación do territorio”, teño cita co arquivista pra as 11.

- Agarde un momentinho na sala de espera se é tan amable, agora lle atende Lisardo.

A sala de documentación histórica, situada nos baixos do concello non era moi grande pero estaba limpa e en orde.

- Que é o que estás buscando exactamente, durante a chamada me dixeras algo sobre conversións de unidades agrarias.

- Exacto, un tratado con táboas explicando as equivalencias entre unidades antigas coma a legua, a fanega, o ferrado de pan, a vara. Teño referencias dun libro así publicado pola editorial estradense “Trabanela” en 1944, autora Olga Ferrari, da universidade de Bos Aires.

- O que me pides son palabras maiores, a gran Ferrari, de ascendencia galega emigrada a América a finais do XIX. Olga naceu na Arxentina pero morreu aquí, na aldea, nunha das súas moitas viaxes a coñecer ós seus curmáns e a aproveitar estancias longas na casa paterna. Se non lembro mal, debería estar na zona de documentación relativa a catastro.

- Por que na do catastro? - preguntou Sabela un pouco descolocada - Non debería estar nos arquivos técnicos?

- Debería pero non está alí, non lembro ben a causa pero seguro que foi por algo, non sei se tiña que ver con un indiano ao que coñecera en Bos Aires, ata que vexa as notas non podo asegurar, vente que sei onde está, fai meses revisei esa sección e o vin. Este.

"Táboas de Equivalencia das Medidas Rurais Galegas. Unha aproximación histórica e técnica"
Olga Ferrari – Editorial Trabanela, A Estrada, 1944, Versión revisada na Casa do Vento, outono do 47

Táboa de conversión tradicional (extraída da páx. 27 do libro):

Unidade tradicional Equivalencia aproximada

1 legua galega	5.572 metros
1 legua	36.000 varas
1 legua	120 ferrados
1 ferrado	40 varas cadradas
1 vara	0,2786 metros
1 fanega	12 ferrados
1 cuartillo	¼ de ferrado

“Estas equivalencias varían dependendo do tipo de terra e parroquia. No Val do Xaíñas, por exemplo, a vara tende a medrar un dedo por século”.

X.Pombo Currás

- Este libro ten copia dixital?

– Non, son poucos os arquivos dixitais nos nosos fondos bibliográficos, salvo excepcións de pezas moi antigas ou con signos notables de deterioración. Que si podes levalo?, por suposto, entendo que se trata dun traballo de investigación para un TFG e vexo que es coidadosa cos escritos antigos, dareiche un recibo que me tes que firmar co teu DNI e desexo que fagas un bo traballo con el, pareceche ben 60 días en préstamo?

Na casa Sabela, parou ben na lectura do exemplar, non tiña toda a información que esperaba atopar pero era un bo comezo. Tomou fotos das táboas principais e deixou para outro día o escaneo completo. O que lle chamou a atención foron varias notas a pe de páxina, aclarando que non había que tomar as medidas con demasiada exactitude, xa que as variables eran moitas, poñía varios exemplos que rozaban o esoterismo e citaba unha e outra vez a Pepe de Xenaro, salvo na dedicatoria final na que aparecía o nome completo. Xosé Prudencio Pombo Currás. Había datos sobre as datas de nacemento e defunción. Nado en Santa María do Xaíñas e finado no mesmo lugar aos 78 anos. Conclusión, o libro era aburrido pero deixaba perlas interesantes e ademais tiña por onde investigar sobre o tema proposto, a comparación entre distintas medidas utilizadas durante séculos, que xa non tiñan utilidade práctica no presente pero pensaba que as novas xeracións de xeógrafos deberían coñecer “esas outras técnicas”. Despois colleu o teléfono e chamou a Rosi, unha coñecida que estudaba filoloxías.

- Rosi, son Sabela, que tal che vai? mira, ando a recadar material pra o TFG e aparecen informacións vagas dunha persoa do século pasado, que quizais teña algo que achegar, talvez no sexa nada, pero descartar, é método necesario.

- Tamén ando a voltas co meu TFG, pero si me das algo mais de información podo axudar.

- Xosé Prudencio Pombo Currás, perito agrimensor, ou iso declaraba, da comarca do Xaíñas, anos 20 e posteriores.

- Nin idea, pero fala con Chisco Beiras, se hai alguén no país galego que pode atopar xente ou publicacións estrañas ese é el. É toda unha figura e grande coñecedor de idiomas coma o Barallete, dialectista experto e coleccionista de libros pintorescos que ninguén mais atopa, che paso o seu correo?

De: sabelasoneiras.xeografia@usc.gal

Para: chiscobeiras.filoloxia@usc.gal

Asunto: Consulta TFG

Profesor Beiras, o meu nome é Sabela Soneiras, estudante de cuarto curso na facultade de Xeografía, acudo a vostede recomendado por unha amiga que pon en valor o seu traballo como coñecedor da Galiza profunda. Ando a buscar material de arquivo para o meu traballo de fin de grao, consistente en principio en poñer en valor mais simbólico que práctico os sistemas de medidas tradicionais do rural. Casualmente atopei referencias a un perito agrimensor nado no val do Xaíñas na segunda metade do século XIX, que ao parecer tivo relación directa ou indirecta coa doutora Olga Ferrari na Arxentina e na Galiza. O seu nome é Xosé Prudencio Pombo Currás, tamén chamado Pepe de Xenaro. Agradecería calquera información sobre esta persoa ou sobre posibles publicacións que puidese facer. Espero non quitarlle tempo nestes momentos de tanta dedicación docente e entenderei que non pode atenderme por motivos de non coincidir as nosas especialidades.

Atentamente
S. Soneiras

De: chiscobeiras.filoloxia@usc.gal

Para: sabelasoneiras.xeografia@usc.gal

Asunto re: Consulta TFG

Estimada estudante, é pra min un tremendo honor recibir de vostede o cualificativo de “Coñecedor da Galiza profunda”, o meu fin na vida nunca será outro maior. Feita esta aclaración podo dicirle que efectivamente esta persoa da que me fala existiu e deixou pegada, tanto no seu entorno rural coma no ámbito da inventiva puramente empírica, máis non deixa de ser alguén un tanto surrealista, por dicilo dalgún xeito.

Pepe de Xenaro, O Indiano, ten feitas algunhas publicacións na idade madura, non consta que fose alumno en ningunha das universidades nin academias coñecidas, máis adoitaba referirse a si mesmo coma “Perito agrimensor”, cando na realidade era un dos moitos “Medidores de leiras”, dos que en épocas pasadas acudían ao chamado das familias, para resolver principalmente conflitos de herdanzas, perda de lindes por causas naturais, ou mesmo o consultaban en asuntos tan dispares coma a poda técnica das viñas ou o que é mais sorprendente, de cando había que botarlle o galo ás galiñas pra sacar pitos cun 20% mais de peso.

¿Xenio? ¿Farsante? ¿Visionario? Nunca o saberemos con certeza. Se quer seguir o fío deste ilustre galego, pode consultar o único libro que se conserva de Pombo Currás nos fondos bibliográficos da universidade, biblioteca principal, ou optar por atopar a agulla no palleiro, buscando posibles descendentes que acheguen información da que non dispoñemos. O título do libro é:

“Teorema xeral restrinxido do cálculo do cadrado da aceleración do touciño”

Non me diga que non é pra botarse a chorar, ou rir, ou as dúas cosas. Xulgue vostede mesma.

Non se preocupe por facerme a consulta aínda que non teñamos relación, pertencendo a distintas facultades. Tradicionalmente en Compostela hai un só Campus onde todos adquirimos coñecemento de todos. Espero serlle útil con esta consulta e que teña sorte coa súa investigación, quedo á súa disposición pra futuras consultas ou mesmo tomar un café e ver como evoluciona este asunto.

Atentamente

Chisco Beiras, filólogo e galego de condición.

Sabela, decidida a botarse ao monte, literalmente, buscou consello dun coñecido da facultade, que se estaba a especializar en “Xeografía humana”. Alex, resultou ser un rapaz bastante atento e foi sensible coa petición de Sabela, ela sabía inculcar entusiasmo polo seu proxecto. Buscaron un oco nunha mañá de martes pra ter dispoñibles os organismos da comarca de Xaíñas, en especial no concello de Santa María, onde nacera esa persoa á que estaba seguindo a pista.

Na estrada a Santa María, Alex e Sabela trataban de definir a estratexia a seguir na procura de documentación.

- Primeiro temos que ir ao concello, despois á parroquia e despois ao xulgado de paz, se andamos lixeiros poderemos facer todo hoxe pola mañá – Dixo Alex, mentres ollaba o navegador do coche.

- Non estou segura de atopar gran cousa, se non vemos nada interesante hoxe, deixarei de perseguir fantasmas e me centrarei no traballo que tiña pensado facer, o das medidas antigas.

- Iso nin pensalo Sabela, tes un fío fermoso do que tirar, me parece un tema do mais interesante, ademais, se me chamaches foi porque fago especialidade en xeografía humana, ou non? Pensa nunha cousa, se non aparecen esas partidas de nacemento, ou non hai maneira de saber dos descendentes, sempre poderemos preguntar aos vellos da aldea. Ou onde pesas que acoden os doutorandos cando fan as dúas teses?

- Non pensara eu nesa posibilidade, oxalá teñamos sorte.

No concello os mandaron ao xulgado de paz e lle recomendaron que falasen tamén con Don Obdulio, o párroco de Seteiras. Don Obdulio, que era un crego ilustrado e coidadoso cos arquivos, lles localizou as partidas de bautismo de Pepe Pombo e Felisa Barreiro, así como a acta de matrimonio da parella o 18 de outubro de 1927. Non constaban descendentes. Ademais, cando Pepe e Felisa casaron, xa rondaban os 60 anos. Moito por onde seguir buscando non había. Pediron permiso pra sacar fotos dos documentos e o párroco accedeu, entendía que os estudantes poñían esforzo por darlle ás carreiras unha boa cualificación. Sabela bufou.

- Agradecemos moitísimo a súa colaboración, non obstante esta documentación so demostra que Pepe de Xenaro e a súa dona Felisa viviron ata fai noventa anos - Pero Don Obdulio, que resultou ser un párroco bastante retranqueiro, lles dixo.

- Pode que haxa unha persoa que lles de algo mais de información, a excelentísima Florinda Bouzas, que con case 93 anos ten unha memoria prodixiosa, se non sabe ela da vida dos nosos antepasados, non o sabe ninguén neste mundo. E agora, se me desculpan, teño que desprazarme á parroquia de Taramelas por asuntos do Señor – O señor cura engadiu - No mesmo cruce por onde entraron, xiren á dereita, avancen douscentos metros e pregunten alí.

- Moitas grazas Don Obdulio, foi moi amable.

- Xa saben, calquera outra cousa, estou á súa disposición.

- Non filliño, non, os Pereira do Souto non teñen nada que ver cos Pereira da Garda, nin os Pombo cos Rouco – Sabela estaba desesperada e pensou “Se seguimos a este paso imos saír con mais dúbidas que certezas do Xaiñas” – Pero Alex entendía perfectamente esas dinámicas e se atopaba cómodo co traballo de campo que estaba a realizar.

- A ver, señora Florinda, ata agora sabemos que Pepe e Felisa non tiveron fillos, e que os sobriños de Pepe tamén emigraron e non volveron, pero Felisa, tiña sobriños?

- Tiña dous, Lola e Prudencio.

- E deixaron descendentes?

- Eu era pequena, lembro que Prudencio non tivo fillos, pero Lola casou e tivo dous, déixame lembrar, hom, si, si, eran Xan e Lola, coma a nai.

- E de cales Pereiras viñan sendo?

- Dos da Garda, xa cho dixen antes.

- Entón temos a Xan Pereira e Dolores Pereira, sabe cal era o segundo apelido?, que viña ser o primeiro apelido de Lola nai.

- Sei que a tía se chamaba Felisa Barreiro, pero Lola era filla da irmá Carme, entón Lola nai tiña que levar o apelido do pai, que viña a ser dos de Charaviscas – Alex correu a anotar Charaviscas como segundo apelido.

- Non mozo, non, Charaviscas era o alcumo do pai, como se chamaba hom? Alfonso, Alfonso Currás, que mira por onde viña a ser curmán da nai de Pepe, cantas voltas da a vida, verdade?

- Entón anoto coma apelidos Xan e Lola Pereira Currás?

- Filliño, non me faghas moito caso, pero si, estou Seghura, como me chamo Florinda.

Sabela, xa mais animada lle dixo.

- Cando presente o traballo de fin da carreira, nomeareina coma colaboradora imprescindible, o seu figurará entre os primeiros nomes.

- Que teñades moita sorte, rapaces, e que deus vos dea moitos fillos – A rapaza ía dicir “en realidade non somos parella” pero Alex a adiantou co seu comentario.

- Que viva moitos anos Señora Florinda, e conserve canto poida esa memoria que ten.

Cando baixaron da aldea volveron pasar pola rúa central de Santa María, Sabela se fixou nun cartel á esquerda.

- Para un momento Alex, mira, “Panadería docería Rubial, dende 1928”, non tes fame? Eu si.

Mercaron a cada seu cacho de empanada de millo, a de Sabela era de zorza e a de Alex de choco, pediron auga e refrescos e se fixaron nunhas tortas feitas de millo.

- Esas tortas, de que están feitas, teñen unha pinta excelente.

- Ah, os “Millindres”, basicamente de fariña milla, azucre e algún que outro ingrediente segredo, a miña familia os leva preparando dende fai un século – A dona do local, Fina, colleu unha daquelas tortas e a partiu pola metade. Probade, estou segura de que vos gustará – Os mozos, convencidos despois de probar o doce, mercaron cada un o seu paquete.

Poucos días despois, Alex chamou a Sabela pra presentarlle as novidades.

- Sabela, por fin temos algo, unha muller que vive aquí ao lado, no Milladoiro, descende dos Pereira, aínda que o seu primeiro apelido é Abreu.

- Dos Pereira, Pereira?.

- Dos da Garda, confirmado, temos a unha descendente directa de Felisa Barreiro vivindo a catro km de Santiago, tan preto que poderíamos ir en bicicleta.

- Como se chama a muller?

- Melania Abreu Pereira.
- E como fixeches pra localizala?, es un xenio!
- Non foi tan complicado, rastrexando apareceu unha fábrica de calzado da familia, pechou fai uns anos, pero curiosamente a empresa, como razón social segue a existir, talvez por manter a cotización de Melania, que xa debe andar próxima á idade de xubilación.
- Sabes como contactar con ela?
- Si, e xa o fixen, dixo que podemos pasar pola súa casa calquera tarde desta semana, deume a dirección, pareceume unha persoa agradable.
- Déboche unha cea no Franco, por todo canto estás a facer.
- Conto con iso, pero primeiro espera a que teñamos os libros que buscas, se é que existen, che parece ben?
- Vale, pero que tal se levo pra a viaxe o medio paquete de millindres que me quedan?
- Iso, nin se dubida, princesa. Que che parece mañá ás cinco?, no sitio de sempre.

- Melania vivía soa nunha casa grande con xardín. Era unha herdanza dos Pereira, familia que coñeceu tempos mellores, coma aquela casa. Ela mesma abriu a porta.

- Pasade, me estades a dar unha alegría ao interesavos polos meus antepasados. Puxen á man todo canto atopei da miña tía bisavoa, non foi moito o que perdurou, pero teño uns cantos libros e a famosa bola de vidro.

- Por que é famosa a bola de vidro?

- Porque era o xeito que tiña Felisa de gañarse a vida, non sabedes que facía servizos de vidente? Era famosa en todo o val, coma o seu marido Pepe, que dito en galego popular sería: “Xuntáronse dous, de carallo de mico”

- Como cando dicimos “Xuntáronse a fame coas gañas de comer”? Florinda non nos dixo nada de que Felisa era vidente.

- Porque Florinda, a probe, xa vai patinando un pouco e non lle acorda todo, que, coidado, aínda é quen de derrotar aos campións olímpicos da memoria, xa me gustaría a min – Dixo categórica Melania, e ademais remarcou:

– E si, a fame, as gañas de comer e a larica de madriña, así era esta parella polo que me teñen contado na aldea.

E alí estaban unha parte importante dos libros da colección de Pepe de Xenaro, na súa maioría eran novelas que o indiano trouxera da América do sur, de novelistas coñecidos. Ata que atopou os libros técnicos. Os títulos eran tan curiosos coma o do teorema do touciño.

“Agrimensura aplicada a macetas e bonsais”

“Praxe matemática-arquitectónica na estática dos cortellos”

“Paralaxe estelar para situar leiras e nivelar socalcos”

“Hibridación de castes autóctonas con foráneas”

“Breve introdución ós principios dende o final”

“Botánica exótica, experimentando con raíces cadradas”

- Tamén están estes dous, o único que publicou Pepe e outro da doutora Ferrary, grande amiga del – Dixo Melania, mentres sacaba do andel da biblioteca outras dúas obras.

“Teorema xeral restrinxido do cálculo do cadrado da aceleración do touciño”

“De los principios físicos, dinámicos y socioculturales en la mecánica de los cohetes de siete estralos”

No medio das follas dos libros había anotacións de Pepe, facendo axustes e corrixindo aos propios autores dos mesmos.

- O que tes aquí, Melania e ouro puro, nunca che deu por ler estas obras e todo o que teñen anotado?
- Pra min son libros vellos, sen mais, os conservei por pura nostalxia, sen ningún outro interese. Ofrézochos en préstamo para que fagas ese traballo de fin de carreira, seguro que ha ser brillante, se chegaches ata a miña casa é porque lle puxeches moito empeño, así que salga o que salga, pra min xa fixeches un grande traballo, adiante e sorte.

Nunha ocasión na que a moza estaba a pasar uns días na casa dos pais, deixou o portátil aberto e saíu a cear pizza cunhas amigas, o pai que tiña sempre moita curiosidade por saber en que estaba traballando a filla, viu unha ocasión de ouro pra meter un pouco o nariz no seu ordenador, a historia do indiano era digna dunha serie de Netflix. Despois deixou todo como estaba e correu a levarlle o conto á súa dona.

- Quedo abraiado co intelixente que é a nosa filla.
 - Sabela sempre foi moi lista, e tamén botada pra diante. Non lle andaría a fozar no ordenador, non? Sabes como é de reservada para as súas cousas.
 - Bueno, un pouquiño, si. Chámame moito a atención ese enfoque distinto que lle da ao TFG, non se parece a nada que vira antes, non sei se estará a correr un risco.
 - Por que?
 - Pra empezar porque fala dun personaxe absurdo que desenrolaba técnicas mais absurdas, pero resolvía problemas complicados de verdade. Manexaba as matemáticas coma un profesional e que se saiba, nunca pisou unha universidade.
 - Xa me metiches a curiosidade no corpo, conta.
 - Ah, agora queres saber, non? Dicías que non había que andarlle á nena nas súas cousas, que?
 - Paco, que tamén é a miña filla! Todo o que faga nos importa, verdade?
- Paco puxo a Irene ao corrente das investigacións de Sabela, cando rematou Irene lle dixo.
- Como xornalista estás acostumado a escribir, escribes ben, lembro os teus relatos de fai anos, por que non contas ti a historia do indiano e lla regalas a Sabela cando reciba a graduación?
 - Non parece mala idea, xa é hora de sacar a pluma e poñer en valor esa historia tan chea de tenrura, por dicilo dalgunha maneira.
 - Pero que a nena non o saiba ata que sexa o momento, prométemo.
 - Prometido. Que, ceamos?

Agora que Paco contaba coa complicidade de Irene pra remexer non arquivos da filla, pero poñendo coidado de que ela non se decatase, foi á habitación de Sabela cunha memoria USB e copiou os arquivos referentes a Pepe de Xenaro, así traballaría tranquilo e ao seu ritmo. Pouco despois comezou a redacción por puro entretemento, se saía ben a experiencia lle regalaría á súa rapaza unha copia do relato. Sen mais miramentos comezou a escribir, imaxinando situacións absurdas da vida do indiano do Xaíñas.

Cruzando a ponte con Prudencio (1924)

Corrían os anos 20 do século XX na aldea da Troula, parroquia de Seteleiras, no concello de Santa María do Saíñas. Prudencio de Sofía, rañaba na cachola mentres mandaba ós bois parar o carro, pasaría o río como

fixo tantas veces, pero pensouno, o carro ía moi cargado de herba e debido ó estado que presentaba aquela tarde a ponte, non parecía moi seguro pasar. Estaban aquelas pedras desaparelladas que aínda se facían máis perigosas co verdello. Por se fora pouco, había un par de detalles que lle chamaban a atención, a ponte estaba lixeiramente alombada para arriba e mesmo daba a impresión de que se desnivelara para o lado dos salgueiros. Estaba nesas dúbidas cando apareceu Rosario, a veciña.

-Boa tarde Prudencio, levas o carro cheo, desta vez non van pasar fame os bois.

- Non sei se irá cheo de máis, ti miraches como está esa ponte? Parece que baixou un pouco do outro lado, non? Mira que chepa colleu no medio - Rosario asentiu, non se decatara ata que Prudencio llo dixo.

-Tes razón parece que caeu do lado dos salgueiros, sería das chuvias do outono que lavaron a area de debaixo das laxes.

- Pois non me atrevo a pasar o carro por aí, sen acadar con el no río. Non sei que facer - Rosario pensouno dúas veces antes de dar consello, non fora ser que metese a zoca.

- Isto é cousa de Pepe Pombo, mellor que nos diga el como facer para pasar a ponte.

- Estás a falar de Pepe o de Xenaro? Vaia, escolliches ao mellor, o que todo o sabe e todo o entende, non haberá outra maneira de arranxar o problema? Porque con ese home o mesmo acabamos todos mollados no río, carro, bois, a carga e máis nos. O mesmo nos teñen que vir a rescatar os veciños.

Rosario falou de novo

- Mira Prudencio, xa sabemos que Pepe unhas veces acerta mais ca outras, pero si tes que consultar alguén que che resolva os petates, non tes outro mellor en toda a parroquia, cando as cousas veñen mal dadas el saca ocorrencias de debaixo das pedras.

Estaban nestas conversas cando apareceu Sofía, a dona de Prudencio.

- Que pasou?, fai unha hora que tiñas que estar na casa, as ovellas queren comer, o porco está a rosmar e a cabra tamén se queixa, que fai o carro aí parado? Veña, menos lería e imos levar a herba pra casa.

Prudencio e Rosario explicaron como puideron a situación a Sofía, ela decatouse tamén do perigo de cruzar a ponte, pero había que facer algo, non podían deixar ó gando sen comer toda a noite, así que dispuxo desenganchar os bois e levalos pra casa, tamén volver co carro de man para cargar algo de herba e resolver o asunto polo momento. Despois dixo.

- Isto é cousa de Pepe de Xenaro, con gana ou sen ela, temos que mandarlle recado para que nos de consello. - Todos miraron ao ceo agardando que as ocorrencias do indiano saíran ben, era cuestión de fe máis que de sorte.

- Que Deus nos colla confesados.

Á mañá seguinte chegou Pepe o de Xenaro, luminoso coma sempre, con roupa clara, chapeu de ala ancha e zapatos de charoe, tan relucentes coma as neves do Paraño. Tras unha análise detallada o indiano quitou importancia ao estado da ponte.

- Non é para tanto, o problema como dixo Rosario é que as escorrentas deste outono lavaron a area e as laxes asentaron outra vez, pero asentaron ben, a ponte non ha caer tan logo, ten aínda pra varias décadas.

Despois propuxo unha solución temporal para que puidesen pasar os carros, o gando e as persoas con total seguridade, todos prestaron atención ó que ía dicir.

- Fagamos unha mestura de xabre barrento e pedras, non máis grandes ca unha man.

- Algúns paisanos pensaron que aquela proposta era arriscada porque sabían que o xabre barrento ía provocar unha lameira enriba da ponte, pero deixaron falar a quen segundo eles, sabía mais.

- O xabre ten que ser o que hai na costa que vai á miña casa, xa o teño probado noutras ocasións e ese será o adecuado, as pedras non poden ser do río, xa que teñen verdello e fallaría a alternativa.

– Outra vez os mais escépticos dubidaron, pero xa había xente que se estaba a arremangar para seguir escrupulosamente as instrucións daquel home, que moitos tiñan por sabio homologado en tarefas de toda índole e materia.

En torno ás catro da tarde, os traballos avanzaran bastante, non era cousa de amasar o xabre barrento sen máis e botalo enriba das laxes de rodada, antes, Pepe mandou limpar ben o verdello e preparar uns sacos de esparto para estender sobre a ponte, dese xeito facilitaba a escorrenta da humidade e a perfecta fixación lateral daquel amoadado de auga, terra e un chisco de palla, en proporción de 5 a 1. Prudencio preguntou si a abundante auga do amoadado non ía deixar brando o chan para o paso dos carros.

– Non te preocupes, ho, o tecido dos sacos ha de axudar a poñer duro ese chan en poucas horas, xa verás pola mañá que firme está.- Botaron as pedras conforme ían asentando aquel chapapote, coidadosamente alternando capas de masa e capas de pedras, non máis grandes ca un puño.

E así foi, pola mañá varios carros esperaban para facer o tránsito entre as dúas beiras do río Leboreiro, afluente á súa vez do Xaíñas que daba nome á comarca. O primeiro en espera naturalmente foi o de Prudencio, que se persignou antes de pasar, o resto agardaban co corazón nun puño. Pero o tránsito foi un éxito, a dureza incomprendible daquela mistura xabrenta con auga e pedras pequenas, foi tan dura que as rodas do carro apenas marcaron o chan. Non houbo desprazamentos laterais como pensaban algúns, nin rachou, nin se moveron as laxes de debaixo, mesmo houbo quen felicitou ao sabio, máis o sabio, no medio de tanto paso de carros de bois manchou os zapatos tan lustrosos de bosta e marchou pra casa desgustado.

Eratóstenes, o sabio que mediu o mundo (1925)

Pepe preguntoulle a Filomena a Caseira.

– Canto me pides pola galiña e os pitos?

-A galiña, catro patacos e outro pataco máis por cada pito. Pepe botou contas

- Catro pola galiña, mais un por cada un dos oito pitos, saen nunha peseta e dous patacos, Pides moito oh, douche unha peseta por todo o lote.

– Diso nada Pepe, este ano subiu o prezo, senón vai a preguntarlle a Carmiña e verás que aquí, saes mellor arraxado. Lolo de Matilde xa cobra cada pito a pataco e medio, as galiñas á cinco e os ovos a catro patacos a ducia, pensas que as cousas caen do ceo?

– O que non cae do ceo son os cartos, Filomena. – El sabía que era certo, xa preguntara de camiño para a feira en canto podía mercar unha galiña con pitos e xa lle dixeran que este ano a galiñada estaba mais cara que de costume, pola subida do millo. Pepe sacou do peto unha peseta e cinco patacos e lle dixo.

- Toma estes cartos e dáme tamén unha ducia de ovos. Podes gardar todo ata que termine de visitar a feira?, se cadra pedirei un vaso de viño e unha tapa de polbo, o día vaise poñer bo, espero que alguén precise dos meus servizos e así sacar algo.

Nesa mañá de primavera, o ambiente estaba cargado con algo de néboa, Pepe ollou todo o lonxe que puido e tras uns curtos momentos de cálculo mental chegou á conclusión de que antes do mediodía o sol había pegar forte. Interesouse polos carros novos que había expostos preto das polbeiras, Xenaro cantaba as excelencias daqueles prodixios da enxeñería moderna.

- Mirade, eixo de carballo, bastidor de castaño, fungueiros de buxo, rodas de sobreira, os mellores da comarca e parte do estranxeiro, onde ides atopar semellantes carros? Podedes levalos pagando en cómodos prazos...

Pepe xa estaba canso dos contos do seu curmán Xenaro, el xa viña de volta con toda esa leria, xa lle propuxera anos atrás o xeito de fabricar carros con tecnoloxía punta, pero Xenaro era testudo coma os porcos e nunca lle recoñeceu que sabía moito máis ca el de matemáticas, enxeñería e ciencias aplicadas, alá el se non quería mirar mais lonxe do fociño.

Pasou por diante da caseta da Pitonisa Felisa, alí estaba ela na porta, co pano na cabeza e a saia de rodapó, Pepe pasou a saudar á súa amiga,

- Que, parece que non tes moita clientela hoxe.

- E esta néboa Pepiño, espanta á xente.

- Non te preocupes oh, en hora e media sae o sol.

- E despois son eu a bruxa - Dixo a muller. - Pois ti si que es meigo, non sei como fas pero a maioría das veces acertas co prognóstico do tempo.

- Bah, só é ciencia meteorolóxica, tampouco acerto ao cento por cento, dunha ocasión viñeron preguntar se podían cambiar o tellado das cortes e lle dixen que tiñan tres días para facelo, se bulían co arranxo, pero no medio dos traballos choveu arreo e a miña reputación quedou nunha esterqueira.

- Xa que estás aquí podías axudarme cun problema que teño e non dou arranxado, podes pasar a dentro da consulta un momento? - Dende o posto do pan, Maruxa e Rotilio, observaban a conversa da bruxa e o arranxadeiro.

- Ti viches? O indiano facendo unha consulta na pitonisa, que raro.

- Non - Contestou Maruxa - É Felisa a que lle fai a consulta a Pepe.

- Xa me parecía a min.

Dentro da caseta da feiticeira ela lle expoñía o problema técnico ao visitante.

- Mira esta bola de cristal e dime que hai.

- Vexo que está chea de roña por dentro.

- Iso mesmo quería amosarche, a luz da bola ven dun cabucho de vela que teño dentro, pero as velas botan fume e ma poñen perdida, parece isto a consulta dunha bruxa vella.

- É que ti xa non es tan nova, dixo o indiano, chiscando un ollo.

- Garda esa lingua Pepiño ou vas a ir para o inferno, mira que chamarme bruxa vella, ti, o bruxo do Xaíñas, que xa pasaches os 50 fai unha chea de anos. - A pesares daquela cuita dialéctica, a sintonía entre estes dous magos era cordial e mesmo a Pepe lle enchía o ollo Felisa.

- Penso que teño o remedio para ese fume, pero non estou seguro de cal dos métodos seguir, se pasas un día polo meu laboratorio co a bola de cristal, o mesmo arranxamos o problema.

No sitio máis alto da feira estaban os gandeiros ofrecendo as mellores reses, este ano a novidade viña dunha camada de porcos celtas. Daba gusto velos, tan pequechos, mamando da teta da nai, eran o centro de atención dos visitantes, pero sobre todo, dos máis cativos. Algúns veciños interesábanse por eles, preguntaban a canto vendían cada un. O vendedor dixo que axiña non estaban á venda, pero se querían facer encargos para dentro de dous anos non habería problema.

Un pouco mais adiante, un grupo de tratantes, discutía a mellor maneira de arranxar o problema da báscula, a pexase dun touro de 800 quilos a deixara inservible para o resto do día, non daba tempo a ir buscar un reposto e os tratantes amosábanse nerviosos por non poder taxar adecuadamente as reses, basicamente o principal negocio da feira de Santa María estaba suspendido ata atopar unha solución que convencesse a todos. Alguén apuntou que Pepe o Indiano andaba pola feira, despois dunha discusión, os tratantes decidiron

que podían facerlle unha consulta, tampouco lle quedaban moitas alternativas. Chisco da Sionlla, viu o chapeu do que Pepe nunca se separaba, chamouno.

– Podes vir? Temos aquí un problema serio para pesar o gando, a báscula xa non ten remedio por hoxe, tes idea de como arranxar esta traxedia? – Pepe pensou en “Eratóstenes” e aceptou o desafío.

Uns minutos mais tarde, os paisanos rañaban na cabeza sobre as ocorrencias do indiano.

- Pero, como pretendes pesar este touro coa sombra dun pau, se ni sequera hai sol? – O indiano estaba tranquilo, sabía da eficacia do método e seguiu espichando a estaca.

– Non vos preocupedes, axiña vai saír o sol. Non pasaron nin cinco minutos e a néboa disipou, tal e como lle prognosticara antes a Felisa, entón pediu silencio, todos calaron, no fora ser que o experimento non saíra ben ou tamén por pura curiosidade, os métodos do indiano transcendían a fama máis aló da provincia. Tomou a cinta métrica que levaba sempre no peto da americana e mediu coidadosamente e por dúas veces as sombras da estaca e máis do touro, anotou todo nun caderno que sempre levaba a todas partes e fixo cálculos, moitos cálculos, aplicando símbolos que ninguén entendía e fórmulas que na vida se viran pola comarca. Despois dun tempo que a todos os demais lle pareceu longo, por fin emitiu o veredicto.

– Este touro pesa 825 kg, cun erro de máis menos 8 kg.

- Por que o dis ti, pero como sabemos que o peso é certo, podería ser moito máis ou moito menos, iso non demostra nada.

– Pero Chisco foi honesto, o peso real do touro antes de que a báscula quedara arruinada foi de 821 kg, así que o erro era tan so de 4 kg. Entón o público quedou abraiado.

- Pepe case acerta o peso do touro espichando unha estaca e medindo as sombras, este home é un prodixio. – E Pepe que quería pasar por sabio, pero sobre todo por modesto, dixo.

– Na antigüidade, un tal Eratóstenes, mediu o mundo con dúas estacas máis pequenas ca esta, por que non podemos calcular nos o peso do gando, introducindo algúns parámetros no método?

– Aquelo á maioría dos presentes soáballe a chinés medieval, polo menos, pero sabían recoñecer que aquel tipo era intelixente.

Porén, non faltaron comentarios que ameazaban con tirar co traballo do sabio, aínda que o método fose o máis eficaz do mundo, quedaba a dura tarefa de saber como aplicalo sen ter amplos coñecementos da matemáticas, polo que na práctica non valía de moito, ou contrataban a Pepe o resto do día ou xa se podían despedir de calcular peso ningún. Pero a capacidade de aquel home para sorprender era ampla, propuxo crear unhas táboas para que os mesmos gandeiros fixeran con facilidade as pexases, Venancio quixo rir do indiano e dixo.

– Tamén te vas meter carpinteiro para fabricar táboas?

– Non langrán, vou facer unhas táboas de cálculo para que o poidades realizar vos mesmos. – Os presentes colleron polo aire a retranca de Pepe e riron coma parvos, avergoñando a Venancio.

Minutos despois as táboas de cálculo estaban perfectamente elaboradas para que fosen manexables por calquera con coñecementos básicos de cálculo, do que os tratantes, sabían bastante por oficio. Pero o Indiano non se conformaba co 98% de aproximación, quería un 99% e mandou chamar a Rotilio, o panadeiro, que lles trouxera unha bola de pan de millo do que soamente el coñecía o peso exacto. Pepe foi igual de brillante cos cálculos da bola, acertou cun marxe de erro duns poucos gramos, definitivamente o método “Pombo” quedou validado aquel día de feira, onde levou como premio unha chea de aplausos, recoñecemento e sobre todo 7 pesos, 4 pesetas e 2 patacos, que Chisco se encargou de recadar entre os

compañeiros do gremio, iso si, con certa pena por parte dalgúns deles, que normalmente non arriban un pataco nin tendo posto un trabuco no peito.

O indiano, contento do traballo cumprido foise gastar algunhas daquelas pesetas, no posto do ferreiro mercou un fouciño e quedaron que había pasar polo seu obradoiro para encargarlle unhas cuñas de ferro coas que rachar madeira. Mercou chourizos, queixo e un lacón que lle enchía o ollo dende que chegara pola mañá. E sobre todo, convidou a Felisa a xantar unhas boas racións de polbo do Carballiño. Por último convenceu a Xenaro de que o levase no carro de volta para a aldea con todo o que mercou, previo regateo dos catro patacos que Xenaro non lle perdoou polo servizo.

A visita de Felisa (1925)

Estaba Pepe a sachar na leira das patacas, cando chegou a pitonisa Felisa con algo tapado dentro dun cesto.

- Bo día Felisa, que te trae por aquí?

- O que falamos o domingo na feira, viña a ver si ten remedio o da miña bola ou teño que tirar con ela, xa estou farta de tanta borralla no vidro.

- Pasa e imos para o pendello, teño alí as ferramentas.

Entraron no pendello que estaba arrimado á casa, había de todo menos orde, ferramentas do campo, táboas de madeira, unha carreta vella, algúns aparellos de medición, que a feiticeira non recoñeceu, un baúl das Américas, cheo de cousas raras. Nunha esquina había un caixón no que tiña os pitos gardados, para que non os collese o frío.

- Pensaches nun remedio para alumear a miña bola da adiviñación, sen que se encha de borralla?

- Pensei en varias cousas diferentes mentres sachaba, primeiro déixame vela.

- Era unha bola de vidro común, translúcida, aberta pola parte inferior. Felisa pasara parte da mañá no lavadoiro, tratando de limpala o mellor posible, Pepe levantouna pra poñela contra a fiestra do pendello e percibir mellor a luz que a atravesaba. Apreciou rapaduras no interior, pero de pouca importancia.

- Imaxino que xa probaches a facer buratos na mesa para que aíree mellor a chama da vela.

- Probei iso e outras cousas, por iso estou aquí.

Despois Felisa, seguiu observando os andeis do pendello.

- Así que este é o teu famoso laboratorio, do que a xente conta andrómenas. Esperaba ver unha galería de vidros, chea de probetas e aparellos que miden o mundo.

- Non lles fagas caso aos contos, Felisa, a xente fala por non estar calada. Unha vez dixeron que eu estaba a fabricar trebellos que estoupan, porque viron saír fume. Outra vez falaron de min porque pensaban que lle daba de comer ao porco terra con miñocas. Felisa tomou a palabra.

- Si, e outra vez dixeron que plantabas as árbores do revés, coa raíz ó aire.

- Pero, iso non é mentira, é unha técnica que aprendín nunha viaxe polos Andes.

- Entón a miña bola ten remedio ou non.

- Claro que o ten, muller, deixa xa de queimar cabos de vela e merca alcohol de 98º na botica.

- E como queimo ese alcohol?

- Con este chisqueiro Pombo-Bunsen que teño aquí, mira.

- O que vexo é unha lata vella das sardiñas e dous cachos de cana india.
- En realidade é unha lata de xouvas e dúas canas a xeito de tubaria, pero non te deixes enganar polas aparencias. Están modificados da miña man e teñen un rendemento térmico superior aos que usa Serapio na botica.

Pepe colleu o máis pequeno dos chisqueiros de laboratorio e meteulle dentro un pouco de alcohol de 98, prendeu a chama e regulouna ata que foi feble, despois cubriu o chisqueiro coa bola e esperou a que collera vida, pra observar mellor o efecto da chama, tapou a fiestra cunha tela de saco. A luz emitida por aquel chisqueiro daba unha luz branca, brillante e sobre todo limpa. Felisa quedou marabillada cos resultados e el satisfeito coa reacción da muller. Non so conseguira unha luz limpa, tamén era posible regular a súa intensidade mediante a chave de paso

- Dime canto che debo polo chisqueiro e arranxamos.
- Polo chisqueiro non te incomodes, os fago eu con cousas que teño pola casa, e para o alcohol, vai falar con Don Serapio e dille que vas de parte miña.

Ela entendeu perfectamente o que tiña que facer, preguntoulle detalles de como se manexaba o chisqueiro e antes de darlle as grazas sacou do cesto algo que ía gustar a Pepe, un biscoito feito con ovos da casa e monda seca de laranxa. Pepe, moi contento, ofreceuse a compartir con ela o biscoito.

- Espera, vou buscar viño e unas cuncas e xa o lambemos aquí.

Felisa, confortada polo viño ergueu do banco e se puxo a buscar entre as pertenzas de Pepe, alí había un astrolabio, un termómetro de varas, un xogo de pancas para endereitar arados, botellas cheas de líquidos raros e máis arriba, no andel podre, atopou unha ducia de libros con títulos curiosos.

- “Praxe matemática, arquitectónica na estática dos cortellos” (Arquitectura práctica),
- “Breve introdución ós principios dende o final” (Filosofía existencialista)
- “Botánica exótica, experimentando con raíces cadradas” (Botánica improbable)
- “Paralaxe estelar para situar leiras e nivelar socalcos” (Astronomía aplicada)
- “Hibridación de castes autóctonas con foráneas” (Viticultura experimental)
- “Agrimensura aplicada a macetas e bonsais” (Agrimensura técnica)

- E despois chámanme bruxa a min, coma se estas cousas non as sacaras dos arquivos do trasno, seguro que non chegaches a un pacto co demo para que che dera estes libros?
- Non muller, estes libros son o meu faro na néboa, o meu Oráculo do Pindo, a miña luz na caña de herbas...
- Xa, xa, - interrompeu a bruxa, e que me dis deste outro:

- “De los principios físicos, dinámicos y socio culturales en la mecánica de los cohetes de siete estralos”
- Por unha tal Olga Ferrary, doutora en non sei que chispas nin andrómenas desas.

- Ah, si, o libro de Olga, que mo firmou ela persoalmente. Era profesora en Bos Aires e fixo unha tese sobre os foguetes de sete estralos cando viu á terra a visitar aos curmáns. Foi ela quen me animou moitas veces a entrar na facultade de Ciencias Físicas, ás veces me dicía, “Mirá boludo, vos tenes la capacidad de hacer cálculo mental como quién come chinchulines, con pan y vino de Ribadavia, deberías matricularte”
- E certamente foces un boluuudo, ¿Viste? Tiñas a oportunidade de ser alguén na vida e non quixeches.

- Porque si estudas non gañas cartos e daquela me ofrecían na Córdoba arxentina un traballo de carreteiro, que ademais dun bo salario poñían casa e gastos mantidos. E, se non fose eu a Córdoba, quen ía cantar agora na aldea “Gaucho del alma”?

Unha vez discutido o tema dos libros, Felisa imaxinou unha consulta onde a bola da adiviñación, ademais de lucir con intensidade regulable podía emitir unha ou máis cores, e Pepe lle dixo que sen problema.

- De paso que vas á de Serapio a mercar o alcol, dille que che de dúas peras de goma, desas de lavar as orellas. Así cando teñamos todo entubado, nunha poderás botar tinto e na outra, clarete. Acendes coma sempre o chisqueiro e cando queiras efectos visuais ou olfactivos, colles e apertas unha delas co pe, lembra poñer un mantel longo para que non se note que é todo unha trapallada pra enganar aos crédulos.

- Pra enganar aos crédulos xa é todo o meu traballo coma pitonisa, ou, de que pensas que vivo?

- A xente quere saber cousas do outro mundo, adiviñar o futuro, saber se lle irá ben na vida, non vexo que fagas mal a ninguén con iso, o mesmo coma os que van á igrexa e deixan cartos no peto, que se saiba, ninguén vai obrigado.

- Moitas grazas polos consellos, Pepe, xa che contarei.

- E a ti, moitas grazas por embruxarme cos teus doces – Pero Pepe, animado tamén polo viño e a confianza con Felisa preguntou antes de despedirse.

– É certo o que murmuran os veciños? De que polas noites sobes a cabalo da túa escoba pra ir de romaría coa Santa Compañía?

- Quen me dera Pepiño, quen me dera, pero, onde vou con este cu tan grande? Das veces que o intentei, sempre pasa algo antes de levantar o voo, ou parte a escoba ou vou parar contra o canastro, non gaño pra emplastos. Ao mellor, podes facerlle ti un bo pau a esa escoba, que aguante peso por enriba do normal – Dixo Felisa mentres tamén chiscaba un ollo.

- Se e cousa de facer endurecer un bo pau, conta comigo. Ata mais ver, fermosa.

O nacemento dun mito, por pura casualidade (1925)

Maruxa estaba que a levaba o demo, o aspecto que collera a masa do pan era preocupante.

- Pero, que lle botaches a esta masa, Rotilio?

- O de sempre, fariña milla, auga e a cantidade de fermento de costume.

- Pero non ves como está chea de foles? E, ese cheiro ácido, non llo notas?

- Agora que o dis, si, cheira forte, ao mellor é polo saco novo de fariña.

- O que mercamos de estraperlo por aforrar tres pesetas?

- Esa mesma, primeiro botei o resto do saco da Serodia, como non chegaba engadín a do saco novo, pero non pode estar ben esta nova, como siga a inchar así habemos que tirar con todo o amoadado.

- Aquí non se tira nada, hai que buscarlle solución, da bruxa Felisa, do Párroco Don Antón ou de Serapio o boticario, o que primeiro veña, pero que sexa rápido, isto é unha traxedia – Maruxa chamou polo fillo – Tilito, vai avisar ao Indiano, corre.

- A Pepe?

- Si, a Pepe, mais dano xa non se lle pode facer a esta masa, non?

Pouco despois Pepe observaba de preto o estrago do pan, a cousa pintaba mal.

- A ver, que botastes dentro da artesa.

- O de sempre, que lle iamos botar se non? – Maruxa non quería desvelar que a fariña milla era de estraperlo.

- Volo digo porque este ano chegou unha partida de fariña do Uruguai, que xa estaba mala cando a cargaron no barco, despois, no porto da Coruña, houbo que retirala a un almacén por non cumprir as condicións sanitarias, pero xa sabedes como foi sempre o conto, aquela fariña desapareceu durante a noite e se vendeu barata polas aldeas, onde hai menos control das autoridades, pero tranquilos, se a vosa fariña é legal, non vos tendes que preocupar, que? Habará que buscar outras causas.

Maruxa recoñeceu o feito con cara de ser vítima dunha estafa.

- Si, é desa.

- Ben, teño que saír un momento a falar con Serapio, agora veño.

Serapio estaba detrás do mostrador con cara de raposo, disposto a meterlle o dente ao indiano en canto lle pedise algo.

- So a ti che cabe iso na cabeza, Pepe, a última vez que levaches o higrómetro pasei unha semana enteira calibrando, viña feito unha pena, como se che ocorreu meter o aparello dentro da caixa das patacas?

- Non eran unhas patacas calquera, Serapio, estaba a facer un traballo para un perito agrónomo que non acertou ben ao crear patacas cadradas e lle resolvín o problema.

- Xa, pero a conta de desequilibrar o meu instrumental de laboratorio. Tiveches a cara de cobrarlle? Por dicirlle que cando as patacas cadradas se gardan, non pasa aire polo medio e acaban podrecendo?

- Non foi tan sinxelo, ou non houbesen chamado por min.

- E agora, pra que necesitas o higrómetro?, valo meter na pipa de viño do crego?

- Non, é pra medir o nivel de humidade da masa de Rotilio, se é o que sospeito, aínda podería haber solución.

- Mala fermentación, um, seguro que fede que apesta, será aquela partida de fariña podre, que venderon pola metade de prezo ás panaderías rurais da provincia – Dixo Serapio convencido.

- Claro que amasaron con esa fariña podre, pero non llo digas que se ofenden. Entón, prestas o instrumento ou non?

- Como mo volvas a traer así de porco, xa me estás mercando un novo, así que fai as cousas ben ou non volverás sacar desta botica nin un caramelo de herbaluisa, moito ollo comigo, Pepe.

- Prometo coidar del – Cando o indiano estaba na porta, Serapio chamouno.

- Espera, teño algo que pode funcionar.

- O que.

- Un lique azul que levo anos estudando como estabilizador, ata agora fixen probas pequenas no laboratorio, como non estou seguro dos resultados, non o teño á venda. Pra esta ocasión podería valer, non sei se darcho ou non.

- Que medo podemos ter? A masa xa está arruinada – Dixo Pepe.

- Pois entón, lévaa, pero non lle digas que está feito coa herba do demo, que Maruxa é moi supersticiosa.

Se Serapio sempre lle acababa prestando cousas a Pepe, era porque no fondo, confiaba nel. Pepe era o único habitante en todo o val que citaba de memoria a táboa periódica, tiña coñecementos de astronomía e sabía extraer dos libros técnicos a información útil. Que os seus métodos non fosen moi ortodoxos, era mal menor, o que importaba eran os acertos, e niso, o indiano, demostraba resultados sorprendentes a maioría das veces que alguén o requiría. Unha vez chegou Pepe co instrumento de medición, tomou as lecturas da humidade.

- Non é tan grave como pensamos, este amoadado pode servir, pero non coma pan de millo común, senón coma pan doce.

- Aquí nunca se cociñaron doces pra vender – Dixo Maruxa.

- Pois nalgún momento habará que empezar, non? Eu xa cho levo dicindo dende fai tempo, e Tilito tamén ten gañas de experimentar con doces – Dixo Rotilio.

- É como hai que facer pra recuperar esta masa, aínda que no sexa pra pan salgado?

- Primeiro imos facer a proba con este estabilizador que me mandou Serapio.

O indiano separou un cacho de masa, abriu a bolsa do po azul e botou un pouco por enriba, ao cabo duns segundos a masa reaccionou, deixou de fermentar e reduciu o volume, tamén deixou de ter cheiro forte, pero o curioso do asunto era que o po azul tornou branco. Seguiu a facer probas con distintas cantidades ata que atopou a dose exacta pra engadir a todo o amoadado. Rotilio colleu un chisco de masa co dedo, o levou ao nariz e mesmo probou coa punta da lingua o sabor.

- Parece que está doce antes de botarlle o azucre, que raro.

- Ten coidado, Rotilio, que estás a probar cousas que non sabes, non vaias intoxicar.

- Se é un produto de Serapio, ten que ser seguro, mira, proba ti.

Maruxa probou e deu a razón ao seu esposo, a masa tiña sabor doce antes de engadir nada de azucre. O indiano deu instrucións.

- Primeiro cortar a masa en bolos pequenos, botarlle ben de azucre e mesturar, despois coller unha táboa, cubrir cun pano e botar os bolos enriba. Se queredes tamén se lle pode engadir un chorro de augardente de herbas, non é necesario pero axudará a quitarlle ese cheiro a fermento.

Cando estiveron preparadas as táboas cos bolos enriba entraron no forno. Non fixo falta moito tempo pra cocer, xa que eran pequenos e delgados. O resultado foi delicioso e os bolos chegaron á feira coma novidade culinaria, deseguido se esgotaron, quedando os clientes con gañas de máis. Maruxa e Rotilio recoñeceron a xenialidade de Pepe de Xenaro, que non so salvou o amoadado, tamén inventaron un produto que había ter predicamento, dentro e fora da comarca un século despois, os famosos “Millindres de Santa María”. A recompensa do indiano foi, naquela ocasión, un lote de bolas grandes de pan de centeo, millo e trigo, mais unha ducia de Millindres que el aproveitou pra convidar a Felisa. Acababa de nacer un mito na comarca. Rotilio fillo, “Tilito”, sería o encargado de abrir poucos anos despois, a “Panadería Docería Rubial”.

Tardes no Recreativo (1926)

Pepe puxo a proba o fouciño de Cándido, ese día tocaba podar os buxos. Mentres foi podando ramas pequenas, a ferramenta non deu queixa, pero cando lle tocou cortar un pe seco, o fío esbechou. Observou de preto o problema e era evidente que a ferramenta era de mala calidade, o fío estaba dobrado por varios sitios. Pensou “Que carallo de fouciño me meteu Cándido aquí?” “Se corto herba fai o traballo normal, pero cando aparece un pau de verdade, o fío se bota a perder, coma un viño mal tapado, non sei se levarllo ao langrán do ferreiro ou tentar arranxar eu mesmo”.

O indiano optou pola segunda posibilidade, tentar facer el as melloras necesarias. Detrás do pendello tiña gardadas unhas pedras volcánicas que trouxera de Tenerife, aproveitando a parada de regreso das Américas. O basalto axudaría a elevar a temperatura do ferro, dando a posibilidade dun temperado mais tenaz. Armou unha fragua con aquelas pedras e conectou o fol cos arranxos técnicos oportunos pra obter forza de aire. Despois de varios intentos de quentura e arrefriado en auga, conseguiu a dureza que buscaba, probou a cortar paus de xesta, carballo seco e buxo, o resultado foi satisfactorio. Agora estaba seguro de ter algo interesante que amosarlle a Cándido. Saíu da aldea e baixou ao pobo, tamén tiña outros recados que facer. Deixou o ferreiro pra o final.

- Boa tarde Pepe, que te trae por aquí?

- Veño ensinarche o fouciño que me vendiches fai dúas feiras, malo coma unha centella, menos mal que teño os meus propios recursos, que se non - O indiano amosou o fouciño mellorado, cun orgullo digno do deus Vulcano – Mira, agora ten un fío de verdade, queres que che amose como fixen? Podo facer unha demostración neste cabo de sacho – Colleu o pau e deu uns cortes limpos que non alteraron para nada o xesto do ferreiro. Cándido seguía cos brazos cruzados, entón falou.

- Non me impresionas para nada, Pepe, seguro que tentaches quentar o ferro nas pedras volcánicas, se vas aí fora verás que as teño como material pra facer un muro, antes ca ti, xa fedellei eu con elas, non fan milagres – Pepe estaba sorprendido coa resposta, pero fixo a súa argumentación con calma.
- Dende que acadei o xeito de darlle esa dureza, non fixo falta afiar outra vez, que me dis a iso? – O ferreiro agarrou o fouciño na man, foi pra ventá, buscando a luz da tarde e observou aquel fío con calma.
- O que sospeitaba, está recocado de máis, duro si, pero fráxil, agora cho demostro – Cándido arrimou á bigornia, deu un golpe seco e un cacho do fío do fouciño saltou polo aire – Ti mesmo o podes ver, se lle das ese tempero con auga fría e de xeito rápido, o que vas conseguir é que parta coma unha palla de centeo – O indiano sabía que era certo, pero xa que estaba alí non quixo saír de baleiro.
- E si facemos o tempero con sebo de ovella?
- O sebo pode estar ben pra cando queres un aceiro que resista ben os golpes sen rachar, máis non garante que o fío dure toda a vida – O ferreiro sabía o que dicía, pero Pepe insistiu.
- No Río da Prata os gandeiros dan o último tempero aos machetes cun corno de boi.
- Outro conto mais das Américas, o meu avó xa fartou de encher o obradoiro e casa con ese fedor insoportable, cada vez que temperaba o ferro, a miña avoa berraba con el, pra ao final, coa práctica do traballo do campo, a ferramenta seguira a sufrir. Ata o de agora, a auga do río é o mellor método que existe, pero ben aplicado. Non che conto xa se auga á da ría de Muros, ben salgada. – O indiano xa non tiña moitos métodos que explorar, salvo, quizais un.
- E se damascamos o aceiro en 48 follas? No sur da Arxentina había ferreiros que facían verdadeiras obras de arte, tes as ferramentas necesarias e coñecementos do oficio pra facelo ben, que poderíamos perder?
- O tempo, o carbón, o ferro e a paciencia. Paréceche pouco que perder? Contestou Cándido, contundente. Pero xa lle estaba a encher o ollo a posibilidade de facer algo diferente dos outros ferreiros, coitelos fermosos e duradeiros, fouciños pra todo tipo de traballos, navallas de afeitar, en definitiva, un obradoiro moderno. O indiano calou, o ferreiro seguiu falando.
- O finado do meu pai, pasou noites no obradoiro tentando facer esa alquimia. Estivo a piques de conseguilo pero xa ía mal de saúde e logo deixou a fragua. Eu, a verdade, nunca me atrevín co adamascado, pero, téñolle gañas, sabes ti, como facían os ferreiros da Arxentina?
- Podo buscar nos meus libros, ou podo viaxar un día a Compostela e ver o que hai nas bibliotecas, o que primeiro apareza, quedamos así, ata mais ver.

Por sorte, o avogado Silveiras, tiña que ir na semana seguinte a Compostela, así llo manifestou aos presentes durante a tertulia dos venres no Recreativo, Serapio, Don Antón e Pepe de Xenaro.

- Unha viúva, non vou dar nomes, pediume que fose poñer unha demanda contra o seu cuñado, pero non entro a valorar as razóns, como avogado, teño o deber de representala – Todos sabían quen era a viúva, sobre todo Pepe, que semanas atrás participou nesa medición das leiras obxecto da disputa, pero decidiron que se o avogado non daba nomes, era por algo.
- Pois xa que vas, poderías traerme o libro “A arte do adamascado”? Penso que o has atopar na “Librería Poñente”, o mellor sitio do mundo para atopar tratados técnicos – Pidiu o indiano de favor.
- E logo, vas facer de ferreiro agora? – Preguntou Serapio.
- Tento de lograr facer un fouciño que non esnafre nada mais cortar un pau, a ferramenta de Cándido ten moito que mellorar – O avogado estaba retranqueiro ese día e mandou unha pedrada das del.
- Iso llo podes pedir á túa amiga Felisa, que lle bote un meigallo ao fouciño e xa verás como corta ata o aire.
- O meigallo é o que che vai botar ela a ti, como non gardes esa lingua de serpe – Contestou Don Antón con autoridade a Silveiras.

Os catro homes seguiron a falar dos asuntos do pobo e as novidades dos diarios, o primeiro en saír foi o indiano que se desculpou porque tiña moito que facer na de Cándido. Os outros tres, unha vez que Pepe saíu, comezaron a falar con mais liberdade.

- Non vistes como Pepe arrima cada vez mais a Felisa a bruxa? Seguramente lle caen os ollos cada vez que lle mira pra ese... , pra esas cadeiras tan imponentes que ten, eh, Don Antón?

- Avogado, esas maneiras non son moi cristiás que digamos, pense que son home de Deus, pero ante todo, son un home. Non podía deixar eses comentarios para as outras tabernas? Que non son de ferro.

- Don Antón ten razón, ese tipo de temas tan delicados non son pra tratar nesta tertulia – Dixo Serapio, dando a razón a Don Antón.

- Ademais – Engadiu o crego – Felisa é unha boa freguesa, non falta un domingo á misa e sempre deixa esmola no peto, non teño nada en contra dela, se a xente quer crer nos espíritos, é porque as ánimas tamén piden dende o mais alá – Mirou de ríollo a Silveiras e seguiu – Non coma outros que todos sabemos, que nin fan culto ao Señor nin deixan un pataco pra os pobres. Non digo mais nada, botamos un dominó? – Chamou por un home que había no salón – Federico, fainos falta outro xogador, apuntas á partida?

- Vou, Don Antón.

A forxa de Vulcano (1925)

No obradoiro de Cándido, os dous homes traballaban arreo pra soldar tres placas de aceiro polo método da calda, o martinete, movido por un sistema de auga, non paraba de bater, saltaban chispas, iso era bo, semellaba que a soldadura ía ser resistente, probaron primeiro cunha peza pequena, un coitelo curto como pra mondar as patacas, de cando en vez levaban a peza á fragua, pra darlle novo calor e engadir po de borato, sustancia encargada de garantir que non quedase ningún tipo de óxido entre as lamas, así, golpe a golpe, a peza foi quedando sólida. Fixeron o coitelo e despois o arrefriaron na auga pra darlle o temperado, pero ocorreu algo que os deixou ben amolados, ao contacto coa auga, as tres lamas se separaron e dobraron, cada unha pra o seu lado.

- Xa che dixen Pepe, que isto non era chegar e encher, o adamascado é toda unha arte, quen sabe diso non vai por aí ensinando os segredos. Tes idea de como arraxalo, ou deixamos morrer o intento? – O indiano colleu un pouco de po de borato cos dedos e remexeu, tiña que ser branco pero estaba cheo da roña dos anos, o cheiro semellaba ao da fariña podre de Maruxa.

- Oes, o borato este, cando o mercaches?

- Eu que sei?, xa estaba aquí do meu pai, os anos que terá, deixoume un saco cheo pero xa vai de resto, non traballa ben ou que?

- Temos que conseguir borato fresco, o mais puro posible.

- Pois a ver onde o atopas, non sabería dicirche.

- No único sitio de Santa María onde o pode haber, na de Serapio.

Minutos despois, o indiano e boticario estaban a discutir de novo.

- Pero a ver, Pepe, pensa. Como queres que che venda o último medio quilo de borato puro que me queda, con que vou facer os meus remedios? Se o levas ti, non vou ter outro ata que vaia a finais de mes a Compostela a mercar sustancias e preparados – Pepe quería ese medio quilo e ofreceu a Serapio algo a cambio das molestias.

- E se che dixera que o teu proceso de destilación das fragancias de flores, ten un rendemento tan so do 30 por cento? O resto llo estás regalando aos veciños con todo canto cheiro escapa pra fora, aínda que non queiras.

- O meu sistema de destilación é precario, xa o sei, pero un sistema por baleiro, que os hai, sae moi caro pra o que rende esta botica.

- Por iso che digo, teño no pendello un destilador co que podes sacar un 60 por cento de rendemento, ou mais, se lle das cos axustes adecuados, non precisarás quentar o alcol nin perderás os aromas por exceso de calor – A proposta xa lle soaba mellor ao boticario, que aínda que non coñecía o artefacto do indiano, si que sabía que estaba a falar cun home moi científico.

- Vale, podería darche o borato, pero quero ver primeiro unha demostración, paréceche ben o domingo á tarde no teu pendello?

- De acordo, prepararei todo para a demostración, trae báscula e vasos de precipitado e non esquezas traer tamén a cantidade das herbas que acostumas a facer, así poderemos medir o resultado con exactitude.

Serapio chegou o domingo á tarde ata o pendello de Pepe, levou unha sorpresa ao atopar a Felisa, porque Pepe a convidara a Xantar despois da misa. Ela esperaba tamén pra saber dos resultados do experimento. Serapio tampouco chegou so, con el ía Lois, rapaz de quince anos, aprendiz e axudante, que facía as veces de mozo de botica. O instrumental estaba disposto enriba da mesa de traballo, constaba dun garrafón de viño de 16 litros, cun tapón de corcho, polo que saía un tubo delgado de cobre, deseguido había un condensador, feito cun caldeiro de cinc que estaba cheo de auga, polo interior pasaba o serpentín. Tamén había outro tubo colocado no tapón do garrafón, este era un pouco mais grosso, ía dar directamente ao fol invertido, que sería o encargado de extraer o aire de dentro, creando presión negativa. Completaban o invento varias válvulas, pra garantir que nin líquidos nin gases escapasen fora do destilador.

Serapio preparou as mesturas, alcol de 98º e herbas de toromelo e lavanda, quería verificar primeiro se podía facer a extracción das esenciais con dúas ou mais herbas aromáticas xuntas. Selaron todo ben con cera de abella e Pepe moveu o fol ata que se fixo duro de manexar, entón pechou a válvula e esperaron a que algo ocorrese. O primeiro que ocorreu foi que o alambique de vidro emitiu un asubío, a válvula acababa de fallar, o aroma saíu da garrafa, había que volver facer axustes en todas as válvulas, cousa que indiano fixo con rapidez. Volveu a tirar do fol, varias veces, estaba vez a presión negativa aguantou. Pouco despois comezaron a aparecer as primeiras gotas de líquido no vaso de precipitados, Felisa sorriu, o aroma da mestura de herbas era rico, Serapio meteu o dedo no vaso, con outro dedo fregou a mostra e a levou ao nariz, parecía satisfeito con esas primeiras probas. Pepe deu un novo axuste á presión e o líquido seguiu caendo.

- Esta andrómena funciona mellor do que eu pensaba, non é precisamente un procedemento rápido pero o licor obtido é de grande calidade – Dixo o boticario mentres levaba o vaso á ventá pra observar a transparencia, o pendello arrecendía a herbas aromáticas frescas

– Ten picos doutros aceites esenciais, que se perderían a unha maior temperatura. É de esperar que tampouco saia ese sesenta por cento que prometeras, o que non é problema porque este sistema pode ser mellorado en “Hermanos Patouro”, o obradoiro da Coruña que fai o instrumental de farmacia, así que o prometido é débeda, terás o teu medio quilo de borato limpo.

Pepe sorriu de satisfacción e Felisa, contenta tamén, colleuno do brazo. Serapio axudou a desmontar o destilador, cargaron todo nun saco e marcharon el e mais Lois polo camiño abaixo pra Santa María.

- Se conseguimos que este invento de Pepe funcione ben, poderemos dedicarnos a destilar perfumes, pra señoras ricas e tamén para as outras, aromas de anís pra panadeiros, esenciais de pomadas e mil cousas mais – Dixo o boticario ao rapaz mentres camiñaban.

- A min, o que me asombra, é o listo que é o Señor Pepe, fixo un destilador mellor que o que ten vostede de fábrica, con catro cousas vellas que había polo pendello, cando sexa maior, quero ser coma el e non ter medo a facer experimentos – Respondeu Lois.

- Pero primeiro, terás que facer o bacharelato, canto mais preparado esteas, mellor, foi unha pena que o indiano non lle fixera caso a aquela profesora de Bos Aires, cando lle dixo que se metera na universidade.

- Os meus pais non teñen cartos pra mandarme ao instituto.
- Pero eu si, e se tes gañas, estudarás, e, quen sabe, ao mellor un día chegas a ser boticario, que che parece? Hai xente lista coma ti que pode chegar lonxe, todo é cuestión de oportunidade, non?

As probas do ferreiro e o indiano avanzaban ben con borato de Serapio. Fixeron un bloque de tres lamas con aceiros diferentes, usaron unha folla vella de gadaña, un ferro de arado e unha tira de aceiro de ballesta, que fora recuperada do primeiro camión sinistrado na comarca. Esta vez non cometeron o erro de arrefriar con auga, senón que o fixeron con restos de graxas usadas na cociña da casa. Unha vez que o bloque dos tres aceiros estivo frío, Cándido foi con el ao esmeril e limou nun extremo ata facer un bo fío, colleu o bloque e o apoiou na bigornia pola parte do fío, colleu o martelo e deu un golpe seco, despois observou o fío, que non tiña signos de ser deformado, pero cando viu que deixara unha marca na bigornia, palideceu.

- Manda carallo, Pepe, é a primeira vez, no que levo de oficio, que vexo semellante cousa, o fío non so resistiu, senón que deixou marca na bigornia, pequena, pero visible.

- Porque esta vez, fixemos as cousas ben. O borato de botica garante unha boa soldadura, o aceiro do camión leva níquel, ferro e cromo, a temperatura foi aplicada con minuciosidade, seguindo as instrucións do libro do adamascado, e ti tes mellor coñecemento do oficio que o que acostumas a presumir. Algo nos tiña que saír ben, non? – Pepe colleu do chan un anaco sobrance da gadaña vella, a puxo enriba da bigornia e golpeou co martelo enriba do improvisado cicel, golpeou forte e o ferro da gadaña cedeu, quedando un cacho case desprendido.

- A técnica non é tan complicada, oh, pero hai que ter a paciencia pra atopar o momento xusto, elixir ben o material e dar coa temperatura, que é bastante alta, estou seguro de que o meu pai, de ter ben a saúde, houbese acadado unha boa técnica de laminado.

- O resultado é bo, pero podemos tentar o seguinte nivel, cortar a mostra en dúas metades e volver soldar, así sairán 6 capas, imos aló?

Durante a semana, foron traballando en distintos momentos, pra non interromper o traballo normal da forxa que daba emprego a tres persoas, na cuarta noite o bloque de aceiro tiña xa 48 capas e apenas quedaba borato. Era momento de forxar o fouciño novo. Así o fixeron, primeiro no martinete e despois na bigornia, cos toques mestres de Cándido. Puxeron un mango provisional de pau de carballo, afiaron a ferramenta e foron probar á corte da vaca cun feixe de palla, alumeados por un candil. Ademais da palla, probaron con diversos paus, duros e brandos, nada do probado fixo o mais mínimo impacto no corte, os dous homes estaban satisfeitos co resultado. O fouciño non estaba listo, faltaba pulir ben o aceiro, darlle unha temperatura baixa durante toda a noite e ao final, mergullar a ferramenta en ácido férrico pra que as betas do laminado quedasen á vista, expoñendo así a beleza do traballo. Cando mergullaron o fouciño no ácido o fedor se fixo insuportable, Pepe correu a abrir as ventás e Clarisa, a muller do ferreiro, protestou dende a casa.

- ¡Estades a bater nos ovos podres ou que? Parade xa con iso. Xesús, Xesús, acábanse de abrir as portas do inferno!

Serapeum Biotech (2025)

Faltaban tres semanas para a data de presentación do TFG de Sabela e a noticia chegoulle de súpeto, era unha mensaxe de Melania dando a mellor das novas posibles.

- Ola Sabela, estiven a falar coa miña curmá Hortensia sobre o teu traballo, non vas crer o que tiña gardado, un dos cadernos de notas de Pepe de Xenaro, así que xa sabes, pasa cando poidas a buscalo, supoño que che axudará co que estás a facer.

Un saúdo de Melania Abreu.

Unha vez que rescatou e leu o caderno orixinal do indiano, decatou de que agora podía falar coa titora e reafirmar o seu compromiso con esa investigación que estaba a realizar, pediu cita e acudiu á despacho de Margarida Caamaño, catedrática de xeografía.

- Non sei como es capaz de seguir teimando nesta fantasía, Sabela, non podo opoñerme, pero hei de dicirche que non contes cunha nota alta, xa o sabes, o tribunal non vai saber ou querer entender o teu entusiasmo, polo que a min non me compite cualificarche o TFG – Sabela, tan educada e firme coma de costume, respondeu.

- Puido vostede desautorizar este traballo pero non o fixo, señora catedrática. O que lle digo é que nesta documentación histórica hai pra un traballo interdisciplinario, xeografía, historia, industria, gastronomía, si, gastronomía tamén.

- Pero non tes un nexa que demostre a inventiva deste indiano, sobre todo no eido da topografía rural, xa non falemos dos outros campos.

- Ata esta semana non tiña ese documento demostrativo, pero iso cambiou, vai se cambiou – Sabela sacou do bolso o caderno de notas de Pepe de Xenaro, Margarida axustou as lentes pra ver mellor, colleu o caderno con coidado e botou unha ollada en diferentes lugares. A titora, asombrada polo descubrimento dixo en voz baixa.

- Isto da un xiro radical ás cousas, Sabela, agora se pode demostrar que non se trataba dun personaxe pintoresco sen mais, ese home sabía moi ben o que facía. Que teñas sorte coa redacción, estás a facer un traballo que transcende a esta facultade de xeografía, parabéns.

Antes de que Sabela saíra, a titora lembroulle – Que saibas te so podes facer un traballo de ata 20 páxinas, unha pena, pero esa norma non está posta por capricho.

- Moitas grazas, profesora Pardo, terei que lidar tamén con ese inconveniente.

Dixitalizou o caderno e o puxo a bo recado, Despois chamou a Alex e quedaron pra o sábado pola mañá de ir a Santa María outra vez, con nova información non habían ter tanto problema pra preguntar nos sitios adecuados.

- Sabes o que acabo de descubrir, entre outras moitas cousas?

- O que?

- Que os Millindres de Santa María son invento casual de Pepe de Xenaro, o indiano – Alex quedou gratamente sorprendido pola noticia – Sabela seguiu contando descubrimentos.

- Tamén colaboraba con Don Serapio, o boticario do pobo, hai notas sobre o proceso de construción dun sistema de destilación ao baleiro.

- E eu que pensaba que era un dos moitos medidores de leiras que había na época pra arranxar asuntos testamentarios, pero o que me estás a contar é que tamén era un bo inventor.

- Non é que fose bo, foi pioneiro en moitos adiantos que hoxe vemos normais, foi o mellor. Se imos mañá ao val, contareiche moitas mais cousas, descubrir ao indiano é coma entrar na vida galega de fai un século, nada do que vemos agora no país está aí porque si, toda a paisaxe, toda a industria, todo o que somos e froito de xeracións. Estou fascinada.

- Conta comigo, prometín mercarlle millindres á miña nai, pra que os probe. Vaiche ben ás nove?

- Por min perfecto, ata mañá Alex.

- Ata mañá, Sabela.

Na mañá do sábado os dous amigos, xa dentro dos límites do concello de Santa María, tomaron o desvío que os levaba directamente á casa de Florinda, querían empezar por alí. Na estrada rural había poucas casas, algunha que outra nave industrial e gando pastando nas leiras. Na pantalla do coche ía saíndo información dos sitios mais destacados da ruta. Pasaron por diante dunha nave, decorada no exterior con bo gusto,

destacaba un edificio anexo con forma de garrafón. A pantalla deu información do lugar, “Serapeum Biotech ltd”, pero no portal so figuraba unha placa moi discreta con dúas iniciais, SB.

- Umm – Murmurou sabela - Como semella este nome ao de Serapio o boticario, ao mellor non ten nada que ver, pero primeiro, descartar, xa o sabes.

- Pois paramos e preguntamos, temos tempo – Propuxo Alex.

Aparcaron e baixaron do coche, xunta o portalón principal había unha caseta de garda, detrás do vidro estaba un home de mediana idade con uniforme e cara seria. O lugar impoñía respecto, dubidaron de falar co garda, ao mellor non eran ben recibidos. Pero as dúbidas duraron pouco, unha muller apareceu andando, levaba un feixe de herbas aromáticas pra entregar na empresa, cando pasou por eles, deixou un arrecendo fresco e intenso a menta, loureiro e herbaluisa. A muller saudou ao garda e pasou sen mais problema, cinco minutos despois estaba fora, sen o feixe.

- Bo día señora, mire, estamos a facer un traballo universitario sobre a figura do indiano Pepe de Xenaro, vostede, oíu falar del?

- Aquí na aldea todos sabemos quen foi Pepe o indiano, pero se queredes saber algunha cousa concreta sobre ese home, falade cos Gharabullos. O avó deles, o que fundou a empresa, coñeceu persoalmente ao indiano.

- Pero, son Gharabullos de apelido?

- Non, eles son Garategui, polo pai, que era vasco. Chámanlle Gharabullos dende pequenos, por trastes, son xemelgos, sabedes? Un día case queiman a destilería do avó Lois facendo experimentos, eran o demo, nunca estaban quietos. Agora, polo que vexo, tampouco se acomodan, traballan moito pero traballan moi ben.

- E sabe se terán tempo pra dedicarnos uns minutos?

- Roberto pasa moito tempo fora, polos negocios, pero Iria acaba de falar agora comigo, hoxe é sábado, mal será. – Despois falou en alto co garda da caseta – Rosendo, podes dicirlle a Iria que están uns mozos aquí a preguntar polo indiano?

Rosendo tamén se aledou de que alguén, por fin en tantos anos, se interesase por Pepe.

– Iria, na porta hai dous universitarios que preguntan por Pepe de Xenaro, que lles digo? – Despois dun silencio que durou varios segundos, a voz de Iria chegou polo altofalante.

- Dilles que pasen, os agardo na entrada principal.

Iria tiña sobre 50 anos, muller miúda, levaba posta unha bata branca manchada de herbas e líquidos escuros.

- Dispoño de pouco tempo, pero si me dicides un tema en concreto vos irei dando a información que teña.

- Pois, comezar polo mais obvio, é evidente que esta empresa ten relación con Don Serapio Matesanz, o boticario do pobo - Iria encaixou ben a pregunta e sinalou o vello destilador de Pepe e Serapio que estaba gardado nunha vitrina.

- Esa reliquia que vedes, é un invento de Pepe, mellorado por Serapio. O boticario tiña un axudante moi novo, de so quince anos, o meu avó Lois Magariños, primeiro fundador da empresa, que por entón foi rexistrada co nome de “Destilerías Magariños SL” – Sabela comentou.

– Agora entendo as notas do indiano, foi el quen inventou, ou colleu prestada a idea dese destilador, cun sistema que el apuntaba coma “presión negativa”.

- Que notas? – Preguntou Iria intrigada.

- Non me expliquei ben, estou a facer un TFG no grao de Xeografía e ordenación do territorio, buscaba libros sobre medidas históricas xa en desuso e apareceu un nome, Xosé Prudencio Pombo Currás. Tirei da información que tiña e con moita axuda, cheguei a unha descendente directa de Felisa Barreiro, a dona de Pepe, esta descendente ten unha curmá viva, que gardaba un dos cadernos de anotacións de Pepe – Sabela puxo imaxes do caderno no móbil e llas amosou a Iria. Iria fixo unha chamada.

– Paulo, atrasamos media hora o proceso, vai atendendo ao reactor 4, se ves algo anómalo, avisa – A expresión da empresaria era puro brillo nos ollos.

– Habería maneira de obter unha copia dos teus arquivos?

- Non teño inconveniente, se vostede me achega datos valiosos sobre a miña investigación.
- Ben, pois comeceamos polo principio, cando Lois e Serapio acudiron unha tarde de domingo a presenciar o experimento do destilador, no pendello de Pepe de Xenaro, onde tamén se atopaba a súa prometida, Felisa – Iria Seguiu contando a saga familiar.

A familia do meu avó non tiña medios pra darlle estudos, pero Serapio foi un visionario, confiou na súa intelixencia e mandouno a facer o bacharel a Santiago, Lois amosou afección pola química. Cando viña ao pobo, pasaba todo canto tempo podía no laboratorio de Serapio, enseguida aprendeu a dominar a destilación, mellorando os resultados do vello, o cal, lonxe de poñerse celoso, animou a Lois a que fixese carreira universitaria en Barcelona, como químico. O vello viviu anos suficientes pra ver progresar ao seu pupilo, e mesmo lle facilitou este terreo onde nos atopamos, pra levantar a primeira destilería, se hoxe existe “Serapeum”, e grazas a estes tres xenios, Pepe, Serapio e Lois – Alex, que ata aquel momento non interviu, fixo un comentario agudo.

- E todo pola cantidade insignificante de medio quilo de borato, pra forxar un fouciño?
- Xa ves, o que roda o mundo a partir das ideas frescas. Hoxe, case que ninguén nos coñece como empresa en Galicia, pero estamos presentes xa cos nosos produtos en mais de 40 países, o meu irmán é moi bo expandindo o negocio. A sede central está neste edificio, pero a fábrica grande, a que se encarga de facer as toneladas, está en Islandia, onde a enerxía xeotérmica fai que poidamos competir en prezo coas grandes multinacionais.
- E a que se dedican exactamente.
- A maioría da nosa produción se basea en microorganismos seleccionados e ás veces modificados, fungos e bacterias que poñen a traballar a outras bacterias, pero con sentidiño. Un dos nosos produtos estrela é a “Xainhacocus restobacter” que degrada os plásticos no medio ambiente de xeito mais eficaz que produtos similares da competencia, non por que o diga eu, podedes consultar en “Nature Biotechnology” varios dos traballos que publiquei en colaboración coa USC, avalados e revisados por pares.
- E algo de destilería tamén seguen a facer, non? - Quixo saber Sabela.

- Por suposto, a destilería segue a traballar pero con menos persoal, facemos pouca cantidade e primamos a calidade, para as esencias de verdade, mercamos herbas da zona, cultivadas por xente con sabedoría ancestral, a familia de Euxenia, a muller que acaba de saír, leva cultivando décadas para nos. Tamén usamos auga das rias galegas porque é rica en microorganismos altamente eficientes.

O móbil de Iria soou, era Paulo o bolseiro, pedindo consello sobre un proceso no que non tiña claro o seguinte paso.

- Tomade a miña tarxeta, por si necesitades algo mais, agora, se me desculpades, teño que volver ao traballo, foi moi agradable esta visita, grazas – Terminou dicindo Iria. Os mozos saíron satisfeitos da reunión e camiñaron ata a saída, Rosendo o vixiante tamén quería contarlles algo.
- Podedes agardar un momento? É por se vos interesa saber cousas de Pepe o indiano, o meu bisavó aprendeu con el a forxar o aceiro damascado.
- Aquel co que fixeron o fouciño do indiano.

O memos, e como non tiñan borato fresco, pedíronllo a Serapio, e el levou a cambio un destilador, mirade agora no que se converteu esta industria, vale millóns – Sabela quixo saber mais.

- E a quen lle quedou o obradoiro da ferrería?
- Ao lacazán do xenro, que lle doía o lombo a cada golpe que daba na bigornia.
- Entón a tradición de laminar aceiros, morreu con Cândido?
- Aí é onde ven a parte interesante, Cândido tiña unha filla, Virtudes, e un fillo, Silvino, a filla casou con Alberte, o que non quixo traballar de ferreiro, pero montaron unha ferretería e foilles ben, era fino pra o negocio, sempre que fosen os demais os que fabricasen as ferramentas, claro. – Tomou unha pausa e seguiu co relato.

- O fillo, que era o mais novo, chamábase Silvino, tampouco seguiu coa ferrería, pero xa levaba o oficio no sangue. Marchou traballar para Ferrol nos estaleiros da Bazán con dezaioito anos.

- Así que a soldadura á calda con borato se perdeu para sempre na vila – Opinou Sabela.

- Ao contrario, Silvino foi un excelente remachador e soldador á calda, era tan bo que a empresa lle propuxo facer cursos de soldadura por arco eléctrico, o que hoxe coñecemos por soldadura con eléctrodo. Progresou moito, tanto que o escolleron entre varios outros pioneiros pra soldar os cascos da primeira serie de submarinos Clase B e Clase C en Cartagena, onde pasou sete anos tamén formando aprendices.

- Estaba xa casado daquela?

- Non, casou á volta coa miña avoa Valeria, que era ferrolá, tiveron tres fillos, Amelia, Avelino e Xesús, o meu pai.

- E vostede, que oficio colleu?

- Sempre fun, soldador, ferreiro, e tamén caldeireiro, ata que un día me caeu unha prancha enriba da man e quedei con ela inútil, agora traballo de vixiante, pero tamén asesoro aos técnicos na montaxe e soldadura dos reactores de aceiro inoxidable, ou cando os enxeñeiros novos teñen un problema que non dan solucionado.

- Vaia, como facían os veciños cando chamaban por Pepe, pra solucionar cousas complicadas – Dixo Alex.

- Algo así, pero con menos matemática e algo mais de práctica no oficio. Ás veces non son mais que trapalladas pequenas, das que eles, por falta de experiencia, non se decatan – Soou o interfono, era a xefa.

- Rosendo, o bolseiro novo volveu meter a zoca, podes pechar o portal e vir?

- Agora vou, déixame despedir aos universitarios.

- Nin que o estivera a ventar, o Paulo ten un carreirón enriba, é moi bo enxeñeiro, pero xa vedes, está sen acabar de cocer. Cando queirades preguntar algo, xa sabedes onde estamos, agora marcho que hai faena – Sabela fixo a última pregunta cando Rosendo estaba a piques de chegar á porta da factoría.

- Pero, ao final, quen ten o fouciño do indiano? – Rosendo volveuse, levantou as mans cara arriba e puxo xesto de non saber onde estaba o famoso fouciño.

Alex e sabela subiron ao coche e marcharon coa intención de parar uns momentos na casa da vella Florinda. Sabela colleu os datos da tarxeta de Iria e mandoulle os arquivos do indiano.

Dentro da empresa, os técnicos de garda, xunto con Iria e Rosendo, puxéronse a arraxar aquel pequeno fallo que Paulo non acababa de entender. Antes do mediodía chegou Roberto de Zúrich, Iria estaba sentada na cadeira de coiro da oficina, vendo unhas analíticas no monitor.

- Chegaches cedo, que tal a viaxe?

- Por vez primeira en meses, o avión chegou puntual a Santiago, non sei se tomalo coma unha casualidade ou ofrecer unha esmola na próxima Romaría de San Breixo.

- E que recado me traes da reunión?

- Pois un pouco de todo, empezo polas cousas boas ou polas menos boas?

- Se mo dis así, seguro que comezas pola que che da a ti a gaña, coma sempre. A ver, sorpréndeme. – Roberto mediu as palabras que ía dicir.

- Korpen Pharmaceutical ofrece 50 millóns pola patente da “Iriacocus feculae”.

- 50k, de verdade? E claro, díxecheslle que te reunirías co consello de administración pra tomar unha decisión.

- Non, lles dixeran que a patente, non está en venda?

Ante esa revelación, Iria levantou o ton de voz.

- Nos ofrecen cincuenta millóns e polos teus narices, lles dis que non? A que xogas, Roberto?

Na caseta de garda estaban Paulo e Rosendo, tomando un descanso e falando das cousas que falan os empregados, exactamente dos seus xefes. Nese momento Rosendo abriu o interfono a baixo volume e pasou

- Non queren esa bacteria pra que actúe contra a fame, mais ben o que queren é enterrar a patente, mellor é que consideremos a oferta da FAO pra aplicar o “Iriacocus” en proxectos de recuperación das fariñas malogradas en África, onde morre xente por contaminación alimentaria, fame ou falta de recursos. Tamén a podemos aplicar no arroz producido no sueste asiático, na mandioca e en moitos tipos de fariña – A Iria aínda lle quedaba unha protesta.

- Poderíamos facer marabillas con eles nesta industria, ou pensas que non o sei? Pero non somos nos así, verdade? – Iria calou, sabía que Roberto levaba razón, esa bacteria de remediación alimentaria podería salvar millóns de vidas, os cartos virían co tempo.

– Toma, che trouxen isto.

- Nin se che ocorra probar un, son mostras de laboratorio, chos traio pra que estudes se é viable unha mellora no sabor deste chocolate. Que quede entre nos, a marca me pediu se podemos facer unha mellora substancial no sabor, pero empregando cacao de menor calidade, xa sabes como están nestes intres os futuros do cacao, aceptas o desafío?

- Pois che digo que van ter que convencerme moi ben convencida pra que investigue por eles. Primeira condición, ou mandan un cento de caixas de bombóns ou vailles facer a súa tía Gertrudis o estudo de viabilidade, quedan avisados.

- Prrrrrrrrrrrrrrrrrr... piff. Este pra “Korpen Pharmaceuticals, por pouco éticos. – Iria finxiu sorpresa e enfado, dixo moi seria.

- O que? Non entendo.

- Calquera día has ter que mandar esa cadeira a tapizar de novo – Dixo Roberto chiscando un ollo.

Ao cabo dun momento, a sala de xuntas estaba a feder, coma cando se temperaban os ferros con corno de boi.

Tras a tensión inicial, os xemelgos botaron a rir. Na caseta, os dous homes desconectaron o interfono e tamén riron coma parvos. Paulo foi o primeiro en falar.

- Logo te vas acostumar, sempre están así, non te preocupes, sé por eles é, esta empresa ten un grande futuro, ou non serían os Gharabullos. Mira rapaz, a familia Magariños sempre fixo as cousas con cabeza, pero o destes dous está a outro nivel, saben moi ben o que fan.

Tribunal académico (2025)

Finalmente Sabela presentou o traballo de fin de grao ante un tribunal académico, o título do mesmo era: "Dos zapatóns do esterco no Xaíñas a satélites xeográficos no contexto actual: A agrimensura poética de Xosé Prudencio Pombo Currás e como un indiano galego anticipou o caos vectorial sen saír das leiras da comarca"

A moza, firme ante o tribunal, foi presentando algunhas das páxinas con oratoria brillante e decidida.

Páxina 7 – A precisión no método Pombo;

O sistema de medición ideado por Pombo non era froito do azar, senón dunha observación precisa e dunha aplicación intuitiva da proporcionalidade matemática. A súa técnica de estimación territorial, baseada no uso da sombra das árbores e na observación do paso dos bois, permitía unha aproximación á medida real das leiras con marxes de erro inferiores ao 2%. Esta efectividade queda demostrada nas táboas de conversión contrastadas con medidas obtidas mediante GPS móbil en tres parcelas testemuñais, pertencentes ao concello de Santa María do Xaíñas, das que hai rexistros históricos documentados polo propio Xosé Pombo.

Táboa comparativa de medición:

Leira	GPS móbil (m ²)	(zapatón ²)	Conversión (m ²)	Desviación (%)
Penedo Escuro	1.033	7.175 Z ²	(1.025 m ²)	-0,78%
Souto do Crego	842	5.894 Z ²	(841 m ²)	+1,78%
Rañada do Río	1.230	8.610 Z ²	(1.229 m ²)	-2,11%

Máis aló das ferramentas tradicionais, a súa observación instintiva e o rigor empírico demostraron que medir leiras non era só unha cuestión de lonxitudes, senón de comprender a terra como un organismo vivo e preciso.

Páxina 11 – Aplicación práctica na pexase do gando:

A precisión do método Pombo non quedaba restrinxida á delimitación de leiras, senón que transcendeu cara á pexase de gando, coma se puido validar na Feira de Santa María en 1925. A técnica do indiano, baseada na medición de sombras, permitiu calcular o peso dun touro con marxes de erro inferiores ao 1%.

Táboa de cálculo de peso por sombra.

Altura do animal (cm)	Sombra (cm)	Peso estimado (kg)	Marxe de erro (%)
130-140	160-180	450-500	±0.9%
140-150	180-200	500-600	±0.8%
150-160	200-220	600-700	±0.7%
160-170	220-240	700-800	±0.6%
170-180	240-260	800-900	±0.5%
180+	260+	900+	±0.4%

A validación práctica deste método representaba unha alternativa viable ás básculas mecánicas, en entornas onde estas non estaban dispoñibles.

Páxina 18 – Conclusións e relevancia histórica:

A obra de Xosé Prudencio Pombo Currás anticipou conceptos de medición territorial e de cálculo de proporcións que hoxe son aplicados en sistemas vectoriais avanzados. Sen dispor de tecnoloxía moderna, logrou métodos de estimación precisos que demostraban unha profunda comprensión matemática e xeográfica. O seu legado non só serviu para medir terras e gando, senón que estableceu un precedente sobre a integración da observación natural coa sistematización empírica, nunha agrimensura práctica que transcendeu xeracións.

A súa mente inquieta e a capacidade para interpretar o mundo con precisión matemática permitíronlle deixar pegadas en ámbitos que, á primeira vista, parecerían alleos á súa especialidade. A intervención na problemática da fariña de millo contaminada con fermentos indesexables, levou á creación dun método de aproveitamento alternativo, dando lugar aos famosos doces de millo que hoxe forman parte da gastronomía local, aínda que a súa verdadeira orixe sexa descoñecida pra a maioría.

Tamén existe unha conexión directa entre a obra de Pepe e o desenvolvemento científico posterior, como se pode ver na evolución de Serapeum Biotech, empresa que, décadas máis tarde, aplicaría principios de destilación e biotecnoloxía influenciados polo traballo de Pepe Pombo e do boticario Serapio Matesanz. Esta colaboración inicial deu lugar a técnicas de destilación ao baleiro, posteriormente adaptadas para aplicacións máis avanzadas na industria química e farmacéutica.

Así mesmo, a contribución de Pepe de Xenaro á enxeñaría metalúrxica chegou indirectamente ata o século XX a través dos descendentes de Cándido Martínez, ferreiro de Santa María, en concreto a través do fillo mais novo deste, Silvino, que despois de dominar o proceso de damascado no obradoiro familiar, foi o primeiro soldador galego por arco eléctrico que se formou na entón “Empresa nacional Bazán” de Ferrol, contribuindo a formar a centos de soldadores especialistas durante décadas.

O impacto de Pombo transcende xeracións e disciplinas, demostrando que o coñecemento pode evolucionar de formas inesperadas e conectar mundos aparentemente distantes. Así, este traballo non só busca recuperar a historia esquecida dun indiano galego, senón reivindicar como a súa obra axudou a modelar parte da comarca desde a xeografía ata a ciencia aplicada.

A páxina final estaba dedicada a agradecementos, xa que foron moitas as persoas que colaboraron de bo grado con Sabela. O tribunal de TFG reuniuse pra deliberar sobre os traballos presentados nesa sesión. Para avaliar este traballo en particular, tiveron que discutir bastante, a profesora mais xove avogaba por darlle a máxima cualificación, estaba entusiasmada coa frescura da presentación, en cambio, un mestre veterano foi mais comedido.

- Cabería darlle matrícula de honor, dende moitos puntos de vista o traballo é impecable, ten frescura como apuntas e abre a posibilidade dunha investigación maior en varios eidos. O problema, que non é un traballo de xeografía ao uso, senón que está a cabalo entre varias disciplinas e ten moito de poético, que non lle nego o rigor histórico tamén, ollo. – Outra profesora veterana deu o seu parecer.

- Estou contigo, cabería darlle a nota máxima pero, poñamos os pes no chan, en rigor nin debería ser aceptado como TFG de xeografía – A mestra xove falou.

- Acepto o voso criterio, pero propoño que este traballo figure nas publicacións en rede da facultade como “Destacado”, sempre que Soneiras acepte compartir os datos históricos que recopilou.

Tras un debate mais longo do normal, os tres puxéronse de acordo e a nota final foi dun 8,5.

A memoria da terra (1927)

Milio da Barulla estaba diante da porta da súa cuñada, a viúva Secundina, visiblemente molesto.

- Non tiñas porque por esa denuncia, Secundina, sempre nos entendemos falando as cousas.

- Ti non es coma teu irmán, el sabía falar coa xente. O que me pides está fora de toda a razón, por papeis e pola memoria de Manuel. Se non estás de acordo coa herdanza dos vellos, teremos que ir aos tribunais e que sexan os xuíces os que decidan quen leva a razón.

- Teño boas razóns pra reclamar esa tira de terra. Pero vexo que non vas ceder, así que che propoño que antes de seguir adiante coa denuncia, escoitemos o que ten que dicir Pepe de Xenaro – Secundina quedou a pensar. Milio non era mala persoa, sempre a tratou con moito respecto, de casada e de viúva, tamén era atento cos sobriños, diso non cabía dúbida algunha.

- Pois que fale Pepe, se convence o que nos ten que dicir, arranxaremos, senón seguirei a pedir o que penso que é xusto pra min e pra os meus fillos.

Uns días despois da discusión, o indiano chegou ao lugar, a Leira dos Amoriños. O problema era certamente complicado, despois de escoitar un a un aos contendentes, entendeu mellor a situación. Secundina reclamaba dende a linde do Regato do Corvo ata a pedra do Lagarto na testeira, e dende a pedra do Lagarto ata o muro de pedras do linde na parte baixa do terreo. En total, a leira tiña que medir 140,8 varas ou 1052 metros cadrados.

Por outra parte Milio, estaba a ocupar unha tira de tres metros de ancho a todo o longo da leira, dende o carballo vello ata a linde do seu terreo, un total de 126 m², que tiña aproveitados coma horta familiar. Ese era o verdadeiro motivo da reclamación e denuncia de Secundina.

O indiano consultou os documentos vellos e deseguido atopou unha contradición, ou as medidas estaban mal anotadas nos papeis ou a Pedra do Lagarto non estaba no seu sitio, pra comprobalo cambiou os zapatos de charol por unhas botas vellas de coiro que servían pra cando había que remexer no esterco. Na última década foi o método mais fiable que atopou, estaban optimizadas pra non esvarar na herba mollada, así que sen necesidade de axudantes pra medir, contaba os pasos impares e aplicaba cálculo de áreas, convertendo Zapatóns a metros e metros a varas. Non se conformaba con medir as contornas das leiras, tamén medía as diagonais e mesmo tiña en conta os desniveis. Levoulle pouco tempo por este método acertar co sitio exacto da posición orixinal do marco. Milio e Secundina acudiron ao chamado de Pepe, que xa tiña cravada unha estaca de abeleira. Cavarón onde el lles indicou e apareceu enterrado o marco orixinal, coas iniciais do avó, “GB”, ambos recoñeceron aquelas iniciais coma as de Gumersindo Barreira, o avó fundador da familia. Os contendentes despois dunha pequena discusión, deron por boa a medición e Pepe redactou o informe.

Santa María do Xaíñas, a 28 de xuño de 1927

Eu, Don Xosé Prudencio Pombo Currás, perito agrimensor con coñecemento da xeografía da comarca e das medidas tradicionais de uso local, comparezo para deixar constancia.

É obxecto de presente informe a delimitación exacta da “Leira dos Amoriños”, ante a disputa entre Dona Secundina Loureiro Marcos, viúva de don Manuel Barreira Estévez, e o seu cuñado Don Emilio Barreira Estévez, casado, ambos, veciños lindeiros e residentes na parroquia de Taramelas, do concello de Santa María. A parte da leira que ambos reclaman é unha tira de 3 por 42 metros, ou 126 m², ou 16,86 varas.

Tras inspección directa do terreo, lectura de documentos antigos orixinais, observación da sombra do carballo vello e entrevistas a os mais anciáns do lugar, certifícase:

1. Que a referencia chamada Pedra do Lagarto fora desprazada tres metros ao leste por Don Gumersindo Barreira, avó dos irmáns, arredor do ano 1874, sen constancia escrita, co propósito de facilitar o paso das reses e evitar accidentes no Regato do Corvo.
2. Que o Carballo Vello, indicado por Don Emilio como referencia orixinal, permanece no seu lugar primixenio e concorda coa linde establecida nos documentos da escritura matriz de 1872. Así mesmo, o marco orixinal foi localizado ao pé do carballo, quedando os contendentes de acordo en respectar en diante esa referencia.
3. Que, en consecuencia, a franxa discutida forma parte da herdanza lexítima de Don Emilio Barreira, e que a súa posesión do mesmo é xusta e de boa fe.
- 4.

Restitución e medidas finais:

- A Pedra do Lagarto foi recolocada esta mañá co debido coidado, coa presenza de ambos contendentes, no seu emprazamento orixinal, segundo indican os marcos da escritura e a liña arbórea histórica. Antes de botar terra na base da pedra, un canteiro procedeu a grabar a letra “E” no lado oeste e a letra “S” no lado leste, garantindo que os herdeiros de ambos non volvan ter esa mesma disputa no futuro.

Resolución voluntaria: Dona Secundina, comprendendo a natureza do erro, acorda retirar a denuncia interposta perante o xulgado, aceptando a decisión técnica.

Como mostra de boa vontade e para manter o respecto familiar, Don Emilio entrega a Dona Secundina dúas ovellas parideiras e un galo novo de raza piñeira, que ela acepta de bo grao, comprometéndose ante testemuñas a non volver litigar polo mesmo asunto.

E para que conste, esténdese o presente informe con fe e verdade.

Pepe de Xenaro, perito agrimensor e defensor das lindes honestas

Os asuntos do indiano (1927)

Pepe e Felisa casaron o 18 de outubro de 1927 na igrexa parroquial de Seteleiras. Foi unha cerimonia sinxela, no medio da semana e con poucos asistentes, así o quixeron eles. Os padriños da voda Foron Rotilio e Maruxa e entre os asistentes estaban Serapio o boticario, Lois, o seu axudante, Silverias o avogado e algúns familiares da noiva.

Semanas despois, Pepe foi á casa de Silveiras a consultar uns asuntos legais.

- Pois si, a miña intención é deixar o pouco que teño a Felisa, se como espero, vou diante dela, e facelo mediante testamento formal, pero o problema é que non teño arranxada a herdanza do meu pai tampouco, sei de palabra cal é o meu terreo, pero carezo dos documentos públicos que o acrediten – Silveiras, sorprendido, deu unha primeira opinión.

- Ti, que participaches en disputas alleas, axudaches a solucionar mil e un conflitos familiares e puxeches orde no caos catastral da comarca, non tes papeis formais das túas propiedades? A verdade, esperaba outra cousa.

- Xa sabes como din os vellos, uns por outros queda a casa sen varrer. Ata agora importou ben pouco, se faltaba eu xa se encargarian os fillos de Xenaro de reclamar a herdanza por sucesión directa, pero quero que Felisa teña seguridade á miña falta, a saúde xa non é a de antes, e, quen sabe?

- Vouche dar unha lista de requisitos a cumprir antes de ir a notario ningún, primeiro, non importa o ben medidas que teñas as túas leiras, Pepe, se queres facer ben as cousas, terás que contratar a un perito agrimensor colexiado, repito, colexiado, que poida emitir un certificado válido pra presentar nunha notaría.

- Con iso xa contaba, son parte interesada neste proceso.

- Exactamente, como parte interesada non se pode dar por válida a túa medición. Segundo, tes que falar cos herdeiros vivos do teu avó, ou sexa, co teu curmán Xenaro e chegar un acordo, non sexa que haxa sorpresas polo camiño.

- Con iso tamén conto, Xenaro non vai deixar escapar a oportunidade de arranxar os papeis e reclamar un cacho de 49 varas, que segundo as escrituras, pertencía ao pai, o meu tío Pancracio.

- Se estás de acordo entón, empezamos cos trámites, aclarar primeiro o patrimonio e testar despois.

Na tarde anterior á medición das leiras por un perito de Padrón, Pepe calzou as botas do esterco e fixo o ritual completo de percorrer o perímetro e despois as diagonais, coma de costume tivo en conta a pendente media do terreo, as sombras dos estripeiros e o reflexo dun regato próximo. Todo estaba exactamente igual que cando o medira á chegada Do Uruguai, os marcos seguían cubertos polos anos de terra e herbas. Deixou todo como estaba, salvo catro varas de abeleira do longo dunha man, espichados nas esquinas da leira, pasaban practicamente desapercibidos para ollos non atentos. Sabía que se o perito daba con eles medindo con exactitude, as dúas medicións terían que cadrar si ou si.

Pola mañá chegaron dous homes cargados con maletas, o topógrafo Don Mateu Silva, algo maior, e Bieito, o seu xove axudante, duns vinte anos. Pepe, Felisa e Xenaro observaron sen intervir, os dous técnicos sacaron un trípode da maleta e un instrumento óptico, o teodolito. O topógrafo consultou con eles os documentos antigos sobre as propiedades do avó, e despois se puxeron a medir e tomar notas. Bieito levaba a regra graduada e a ía situando onde don Mateu sinalaba, en xeral daban a impresión de ser bos profesionais. Nun momento dado, Xenaro se puxo nervioso ao ver que o axudante levaba a regra ata pasado o límite da leira, entrando de cheo no seu terreo, ía protestar pero Pepe aclaroulle a situación.

- Sen medo Xenaro, o que están a facer é unha aproximación na busca do punto exacto onde teñen que calcular a posición dos marcos, por agora non andan finos, pero unha vez que calculen se decatarán de que non os van atopar aí, confía neles.

Don Mateo fixo os cálculos e decatou que Bieito tiña que desprazar a regra uns dous metros á súa esquerda, cando chegou ao lugar onde o topógrafo indicou por xestos, a regra foi caer xusto ao lado do espicho de abeleira que colocara Pepe na tarde anterior.

- Xa atoparon o segundo marco, se queres vai co sacho e limpa nese sitio, se mediron ben, ten que aparecer unha pedra de viña coas iniciais do avó Xenaro.

Xenaro colleu o sacho e seguiu o consello de Pepe, atopou o marco con restos de pintura azul e unhas letras gravadas na pedra. Así ata atopar os catro marcos que cadraban con exactitude coa localización dos espichos do indiano. O axudante comentou en voz baixa co topógrafo.

- Deuse de conta Don Mateu? As nosas medicións por medios ópticos encaixan coma unha luva cos cálculos previos do propietario.

- É que non estamos a medir unhas leiras calquera, estas son de Pepe de Xenaro, unha lenda do oficio, a pesar de non ter pisado nunca unha escola formal de Xeografía, pero que non se decaten que sabemos quen é, fagamos o noso traballo e presentemos o informe con imparcialidade.

- Ben dito don Mateu – Respondeu Bieito So nos queda medir o cacho en disputa, as famosas 49 varas.

- Resolvámolo pois con discreción – Dixo o vello topógrafo.

Naquela mesma semana, Pepe e Felisa, mentres ceaban caldo de verzas a carón do lume da cociña, ela daba mostras de preocupación.

- Xenaro non vai renunciar a ese cacho de terra, non é o mellor pero nel están eses estripeiros que tanto coidas e respectas. Díxoches canto quer?, falastes de cartos?

- E se falamos de cartos, tampouco abundan, a ver de onde os sacamos.
- Entón, vas renunciar a esa parte da leira sen loitar?
- Non hai nada que loitar Felisa, a lei é a lei, nos guste ou non, se o meu curmán ten dereitos de herdanza, quen son eu pra levarlle a contraria?
- Pero te vexo triste Pepe, non hai xeito de arranxar isto?
- Si que o hai, voulle ofrecer a Tomada da Escuncheira a cambio, sei que lle caen os ollos por ela dende sempre.
- A dos carballos?, pero, esa non tiña 90 varas?
- Si, case que o dobre co cacho este dos estripeiros, pero sexamos prácticos, miña rula, eu cumprín os 60 e ti vas camiño deles, de verdade que tes gañas de ir limpar esa carballeira catro veces cada ano?
- A verdade, tantas coma ti, ningunhas, visto así, o trato é xusto. Ademais, Xenaro é carpinteiro de carros, os carballos lle poden vir ben pra facer os eixos.
- E que limpen el e os fillos a tomada.
- Por suposto, e sexamos todo felices que poidamos mentres nos quede saúde.
Pepe levantou a cunca de viño, invitando á súa dona a un brinde.
- Por nos, que é o que mais importa neste mundo.
E así foi como Pepe de Xenaro conservou a Leira de Gandarón de abaixo coma o que sempre foi, a Leira grande dos Pombo.

Carta de Pepe de Xenaro á súa dona Felisa dende Santiago de Compostela:

Santiago, 14 de abril de 1930

Miña querida Felisa,

Agora que levo semanas encerrado entre libros, debo confesarache que a miña cabeza non para de medrar en ideas. Os doutores desta cidade tratan a Einstein coma se fose un profeta, e se o que di é certo, entón hai fórmulas que podería aplicar aos meus propios cálculos. Por exemplo, o tempo e o espazo non son absolutos, iso explicaría por que na feira de Santa María o touciño parece pesar distinto dependendo de quen o mide.

Descubrín que un físico chamado Planck di que todo ten enerxía en unidades moi pequenas, se iso é certo, sería posible medir o gando con precisión observando as súas vibracións? Pode que a sombra dos bois non sexa máis ca a súa enerxía proxectada no chan e iso explicaría moitas cousas.

Os matemáticos de París estudan formas caóticas con Poincaré, e eu pregúntome: e se as medidas agrarias que tanto debatemos, están condicionadas por un sistema que parece desordenado pero que en realidade segue unha lóxica superior? Pode ser que o ferrado, a legua e a fanega non sexan arbitrarias, senón parte dun patrón maior que aínda ninguén descifrou.

Felisa, estou convencido de que a ciencia está do noso lado. Se Einstein puido demostrar que a luz se curva co espazo, non sería posible demostrar que as medidas do rural teñen un significado que se perdeu co tempo? Quero que sexamos nós os que o descubran.

Volverei á aldea en canto esta teima matemática me dea algo concreto para probar. Non sei se serei famoso como Einstein, pero se cadra algún día nos recordarán como os que medimos o mundo á nosa maneira. Co agarimo de sempre, o teu Pepe.

Xenealoxía dos Gharabullos (2025)

Lois Magariños Romeu:

Axudante de botica de Don Serapio Matesanz dende que cumpriu os 15 anos. Ante a viveza deste rapaz, Serapio o convenceu de que fixese o bacharel. Lois, dende os primeiro ano do bacharelato, pasaba mais horas no laboratorio que no resto das clases, levando boas amoestacións por esa causa. Pese a esa inqueda sacou boas notas durante o período de ensinanza media. Volveu á botica e se aplicou a fondo nos misterios da destilación, superando a Serapio nos métodos e conseguindo moi bos resultados co destilador do indiano, xa mellorado nunha empresa da Coruña. Serapio, lonxe de sentirse ferido polos progresos do aprendiz, o volveu animar a que fixese carreira de químico, ofrecéndose el mesmo a correr cos gastos de matriculación e estancia en Barcelona. Pasou a guerra civil traballando como especialista nunha fábrica de pinturas industriais, destilando novos disolventes para o exército. Rematada a guerra volveu a Santa María e Serapio, xa moi vello e sen descendentes, lle ofreceu un terreo onde montar o seu novo proxecto da destilería farmacéutica. O vello non viviu o tempo suficiente pra asistir á inauguración da planta. Lois tiña 29 anos cando se fixo empresario. Formalmente foi fundada coma “Destilerías Magariños”. Con 32 anos casou con Saleta Souto, filla tamén de empresarios do téxtil, o que lle deu a oportunidade de ampliar capital na empresa e levala un pouco mais lonxe. No ano 42 naceu Rosario, a primeira das fillas e no 48 naceu Amelia, a segunda.

Rosario Magariños Souto:

Filla maior do matrimonio de Lois e Saleta, sen formación académica pero esperta para o negocio. Foi Rosario a que convenceu a Lois pra que engadisen a división de viños e licores en “Destilerías Magariños”. Foi nai solteira de Rebeca no ano 67. Faleceu en 2020.

Amelia Magariños Souto:

Filla menor de Lois e Saleta, con formación de farmacéutica e peza clave no negocio familiar. Foi ela quen lle deu o segundo impulso á empresa, comezando por reducir as cantidades das esencias destiladas e traballar arreo pra que fosen dunha calidade nunca antes apreciada na factoría, a partir dese momento internacionalizaron as vendas. Casou con Aitor Garategui, empresario vasco do sector da metalurxia, no 73, que en diante, interviría pouco nos procesos de fabricación coma destilador, pero si coma renovador da maquinaria, asesorando en construír os primeiros destiladores modernos de aceiro inoxidable. Aitor animou a Amelia a seguir renovando a empresa durante os anos 80, levando á firma Magariños a tentar investigar nos primeiros cultivos bacterianos. A parella de Amelia e Aitor tivo fillos xemelgos, unha nena, Iria, e un neno, Roberto, nados no 75.

Rebeca Magariños Souto:

Filla única de Rosario que tamén leva os apelidos da nai. Enóloga de formación, segue a levar as adegas que fundou Rosario. Tamén é parte do consello de administración da empresa actual, Serapeum Biotech. Normalmente traballa na adega, pero cando os curmáns teñen algo que catar, probar ou valorar como novo produto, aí está Rebeca, non en van acadou por tres edicións o premio “Acio de ouro”, sendo hoxe unha das maiores expertas galegas na materia da cata enolóxica

.

Iria e Roberto Garategui Magariños: (Os Gharabullos)

Nados o mesmo día e tan inseparables coma os grelos dos chourizos, están a levar a industria a novos desafíos entre risas e liortas constantes. Tanto que Amelia, a nai de 79 anos, xa non sente con forzas pra loitar contra as súas loucuras, por iso e porque a conta de resultados mellorou sensiblemente dende que eles

dirixen a empresa dende o ano 2007, cando a refundiron co nome de Serapeum Biotech, na honra de Don Serapio Matesanz, que sen esa axuda e confianza no fundador Lois Magariños, todo o proxecto familiar nunca sería posible.

Iria formouse como bióloga molecular en Estocolmo e anos despois defendeu alí mesmo a súa tese doutoral. Os seus particulares métodos científicos, que combinan o rigor académico coa xenialidade, fai que ás veces descubra solucións enxeñosas onde todo parecía caos.

Roberto preferiu facer país e estudar en Compostela as artes da economía empresarial, aínda que completou a formación no estranxeiro por diversas universidades e escolas de negocios. Agora amosa habilidades sorprendentes que fan del un negociador eficaz por media Europa. Xa lle está botando o ollo tamén a outros continentes pra continuar coa expansión da empresa.

Saeleta Costas Garategui: (Garabullita)

Filla de Iria e Xullo, agora divorciados, acaba de cumprir os 18 anos. Tras un bacharelato de sobresaínte, Sali está a facer plans pra cursar o grao de “Administración e dirección de empresas”, o tío Roberto estalle a aconsellar que desenrole o grao en distintas universidades, cursando en cada unha aquelas materias que lle poden ser realmente útiles como empresaria, orientando á sobriña pra que se especialice en consultaría tecnolóxica e xestión de servizos na nube. O seu nome, Saleta, non o leva por casualidade, Iria escolleu ese nome pra devolver o prestixio non recoñecido da súa avoa, Saleta Bouzas.

Rosendo Martínez:

Non é da familia pero coñéceos moi ben a todos. Durante a súa etapa de industrial local, como carpinteiro metálico e soldador, participou activamente nos proxectos de Aitor, o pai dos Gharabullos. Dicía Aitor que xa quixeran na naval de Sestao ter un soldador desa categoría. Rosendo tiña obradoiro propio e empregados, ata que un día sufriu un accidente laboral e perdeu a mobilidade na man dereita. Amelia, xa viúva, decidiu telo preto e lle ofreceu traballar coma vixiante e asesor do persoal de mantemento. Agora é o home imprescindible para todos en Serapeum, sobre todo pra os empregados novos, aos que aconsella e corrixe con sabedoría.

Patxi Iribarren:

Enxeñeiro mecánico de 72 anos, segue a traballar porque ama a investigación e tamén porque ten un paquete de accións na empresa. Chegou de Bilbao con Aitor e dende entón non perdeu a fe pola familia Magariños. Foi el o que quedou a cargo da enxeñería cando faltou Aitor e resultou ser clave para a supervivencia da empresa en tempos complicados, a familia lle debe moito polo esforzo e dedicación.

Rebolete Magariños:

Gato roxo que foi visto por primeira vez na primavera de 2023 polos xardíns de Serapeum Biotech. Pequeno, fraco, de ollos grandes e fociño afiado. O primeiro contacto humano que fixo foi con Carmen Gonzalez, técnica de laboratorio que adoitaba compartir con el os seus bocadillos na parada das 10 da mañá. A partir dese momento, Rebolete fíxose especialista no ritual de dar pena, tanta, que antes do outono xa estaba gordo coma un rebolo, o que entre bromas deu lugar ao seu nome actual. O seu papel non se limitou a existir dentro da factoría, xa que ten un don innato pra detectar cando un novo experimento vai ser un éxito ou un fracaso. Ao principio todos atribuían á casualidade que o gato soamente estivese na sala de reactores

cando as fermentacións acadaban graos de calidade media ou alta, pero Iria, unha vez, medio en serio medio en broma, fixo unha estatística de probabilidades e confirmou o que todos sospeitaban. Agardaron a fermentar un produto coñecido e probado coma excelente e Rebolete non saíu do lado do reactor nº 5 ata que o proceso foi completado. A finais de 2024 os Gharabullos decidiron adoptalo coma “Técnico especialista en probas non invasivas”. Agora leva microchip e un collar co logotipo da empresa, que lle dá acceso a todas as instalacións, excepto, claro está, ás zonas estériles. So atende a dúas persoas neste mundo, as únicas que o poden coller coas mans pra levalo ao veterinario ou deixar que lle rasquen no bandullo, Iria e Rosendo.

Gharabulladas

Un día calquera en Serapeum Biotech pode ser un desastre ou representar un avance clave para os proxectos da empresa, depende da aliñación dos planetas do sistema solar, ás veces incluso poden pasar as dúas cousas en días que prometían aburridos. Así foi cando por fin a empresa chocolateira “Noir Excellence” mandou suficientes caixas de bombóns de mostra, non eran as cen solicitadas por Iria pero xa ían dando pra “catas” de entre horas. O que tamén mandaron foi cantidade suficiente de perlas de chocolate africano do 85%, pra facer varias probas no reactor 4, tamén chamado “O mártir”, porque comezaban os experimentos arriscados sempre por alí. Enriba dunha mesa de aceiro inoxidable había perlas de chocolate, báscula e tres produtos de laboratorio, a bacteria “*Iriacoccus Feculae HB-2*”, modificada pra ocasión, extracto de fungo “*Ligerium Capricce*” e un pouco de borato purificado e mesturado con bicarbonato en proporción 1:2, de nome interno “bicarborato”, por seguir a tradición dos vellos da empresa.

Iria, Patxi e Paulo axustaban as cantidades de produtos segundo lles ía indicando o simulador de reaccións, meteron todo dentro da máquina e Patxi Iribarren pechou a comporta, asegurou de que todo estivera ben apertado e deu a orde de acender. Paulo comprobaba a temperatura e presión da máquina de fermentación, o famoso reactor 4. Iria consultou o móbil, era unha mensaxe que os reclamaba nas oficinas a ela e a Iribarren, así que foron facer esa xestión, deixando a Paulo encargado do proceso. Iria deu instrucións ao bolseiro.

- Non esquezas inocular o fungo cando a temperatura acade os 45 graos, logo estaremos de volta.

Paulo colleu o fungo e o meteu dentro do tubo de inoculación, despois consultou protocolos e preparou o “bicarborato” pra facer o mesmo, pero non botou dentro a mestura, sacou do peto un frasco doutra sustancia e sen encomendar nin aos santos nin ao demo, meteu no tubo aquel produto. O rapaz tiña fresco un experimento do MIT, da fase final do doutoramento e pensou “É probable que o experimento fracase como xa o fixeran os dous anteriores, se funciona, dará un bo chocolate, se non funciona non ha pasar nada, esta sustancia é inocua, ou non?, bah, nin se han decatar”

Nos seguintes minutos non pasou nada anómalo, pero deseguido a temperatura comezou a subir con rapidez, 60°, 72°, 77°, a temperatura corría coma o lume nos eucaliptos, a presión aumentaba coa mesma rapidez. O rapaz tentou regular os parámetros dende o monitor, pero “O Mártir” non respondía ás ordes de Paulo. A alarma comezou a soar, había que facer unha intervención rápida ou o reactor 4 podería causar unha catástrofe. Iria chegou correndo, Patxi, pola idade, preferiu camiñar algo apurado, Paulo botaba as mans á cabeza, tratando de protexer con xestos ao resto do persoal pra que non se acercase, a situación era de risco. Iria colleu o móbil pra chamar a Rosendo, xusto cando ía marcar o número do vixiante, Rosendo xa estaba na nave coa chave inglesa na man esquerda, que era a que aínda lle funcionaba. Foi ata a válvula manual do reactor e colocou a chave, fixo algo de forza e avisou.

- Apartade, aquí pode haber algo mais que orballo!

A espuma de chocolate saíu a presión da máquina pola válvula manual, salpicando todo o teito da nave, o cheiro invadiu a factoría, pero cheiraba moi agradable, os aromas do cacao foran intensificados durante o

proceso, o resto do persoal, xa mais calmados se foron achegando á zona cero, a do desastre. Paulo non sabía onde meter a cara, estaba aterrorizado e cheo de pingueiras de espuma marrón, coma Rosendo, Patxi e por suposto Iria, que cambiou a cara de susto por outra de sorpresa. Rosendo acercou a manga do uniforme á boca e probou, Iria protestou.

- Rosendo, non comas iso, que pode conter toxicidade, non sabemos o que lle botou aquí, Listípides, sen encomendarse a ninguén - Rosendo volveu probar e puxo cara de felicidade.

- Lembras o que dicía o teu avó Lois?

- Claro que o lembro, “O que non mata, engorda”

- Pois aquí temos calidade e cantidade pra engordar unha aldea enteira e matalos de pracer no proceso – Iria colleu unha mostra de espuma que tiña no cabelo e foi a segunda en probar.

- Ghoder, que cousa mais rica! Sexa o que sexa que leve esta mestura, acabamos de darlle sabor premium a un cacao de segunda – Despois mirou para o bolseiro que seguía avergoñado detrás do reactor.

- Paulo, que carallo botaches dentro do Mártir? Ou mo contas agora ou saes por esa porta pra non volver xamais.

- Verás, e que... quería replicar un experimento de laboratorio que practicamos no último ano de doutorado, que non vaías pensar que llo botei así, ao tuntún, que primeiro fixen probas no laboratorio pra comprobar o nivel óptimo de lactoflavinas e despois o levei ao simulador para non ter demasiadas dúbidas e...

- Que me digas xa o que lle botaches!

- Grelina B-12, nunha dilución ao 0,02%

- Da grelina B-12 que descubrira o vello Serapio nunha noite de xeadas?

- Desa mesma, pero pensei que calculara ben as proporcións. Sento todo o acontecido, debín de falar primeiro con vos.

- Claro que tiñas que falar primeiro cos teus superiores xerárquicos, menos mal que estamos vivos. Cando volvas ter unha das túas ideas, primeiro fala cos demais, se chega ser un produto caro houbésemos perdido moitos miles, non o esquezas nunca mentres traballes con nos. Xa sabes o que toca, non? Antes da tarde quero ver esta nave a relucir coma o ouro, así que non perdas un minuto – Aínda tiña ordes que dar, así que dixo.

- Rosendo, garda o gato, non o quero ver lamber neste lixo, que pode poñerse malo outra vez, o que nos faltaba pra facer a mañá mais gloriosa.

Despois do discurso, Iria foise asear, Patxi arrimou ao rapaz, pasou a man polo lombo e lle dixo en éuscaro, “Ongi etorri etxe madarikatu honetara, mutila” “Benvido a esta casa de tolos, rapaz” Despois Iribarren acompañou a Paulo ata o pañol de limpeza e lle indicou onde estaba o material.

- Aquí os produtos, aquí os panos, aquí as luvas. Agora falo co técnico de mantemento pra que che traian un elevador hidráulico. Boa sorte co traballo, e parabéns polos resultados, algunhas veces hai que ir un poso mais lonxe pra conseguir realidades comestibles.

Paulo quedou en silencio, enfundou as luvas e se puxo a cumprir coas ordes da xefa sen desviar un chisco dos protocolos establecidos, miúdo susto!

Iria espiu a bata de traballo e a botou dentro do recipiente de lavandería, camiño dos aseos soou o teléfono.

- Iria? Ola, son Sabela Soneiras, estiven contigo na factoría fai un par de meses, preguntando por Pepe de Xenaro, lembrás?

- Claro que lembro, a do caderno do indiano, que por certo, aínda non tiveron tempo de estudar a fondo.

- Quería contarche unha novidade.

- Pois conta, teño o día un pouco espeso pero podemos falar co mans libres mentres lavo o pelo, é longo de explicar, dime.

- Apareceu o fouciño famoso do indiano e está a un tiro de pedra de Serapeum.

- De verdade? Eres unha investigadora excepcional, Rosendo leva dende neno buscando ese fouciño, cando llo diga non vai dar creto. Dime, como o atopaches?

- Do xeito mais sinxelo posible, preguntando a Melania Abreu, a sobriña bisneta de Felisa Barreiro. Melania ten unha curmá, Hortensia Paz, a única herdeira cultural da saga de Felisa, porque Hortensia, é meiga curandeira, ela mesma cultiva as herbas que receita aos seus doentes.

Ante a revelación, Iria aguzou os sentidos.

- Pero, se esa tal Hortensia vive preto e exerce como herbaria empírica, por que non é coñecida da familia Magariños. Onde vive?

- Na aldea de Serín, no concello de San Breixo do Xaíñas, a tres km da factoría.

- Ouvín falar algo da Meiga de Serín, unha muller duns sesenta anos que non é nativa da comarca, pero nunca pensei que fose herbaria, do tódolos xeitos non pode levar moitos anos vivindo en Serín.

- Chameite porque quedamos en facerlle unha visita, xa mantiven con ela unha conversa telefónica, o día está por confirmar. ¿Queredes vir?, seguro que Rosendo se apunta tamén.

Os Soneiras

Sabela, entusiasmada fixo varias chamadas, a Iria, Alex, á profesora Caamaño e ao profesor Chisco Beiras. O acontecemento correu coma a pólvora. Uns días antes, estaba na casa lendo o relato histórico que o seu pai, Paco Soneiras, escribira sobre a vida, obra e milagres de Pepe de Xenaro. A rapaza chorou coa emoción, non esperaba que tamén o seu pai, xornalista, fose picado pola curiosidade dun personaxe tan rechamante e escribira aquelas historias noveladas, aproveitando datos que foi extraendo do TFG.

- Así que che gustou? – Dixo o pai.

- Que se me gustou? Papá! Chegoume ao corazón, era o mellor regalo de graduación que me podías facer. De verdade que cando contas as historias tes sempre tanta retranca?

- Digamos que teño rexistros, non é o mesmo facer un editorial pra Faro de Vigo que unha reportaxe sobre a degradación ambiental das Illas Atlánticas, pero si, o humor forma parte das miñas ferramentas coma xornalista e ás veces, escritor.

É que non sei cal das historias escoller, na da ponte alombada do Leboreiro, da a impresión de que Pepe anticipou a técnica do xeo-téxtil á construción civil, cos sacos de esparto. No da pesaxe do gando, realmente foi dese xeito?

- Pois non sei que dicir, as notas do indiano tampouco son tan explícitas, nin sequera chegaremos saber nunca se a conversa entre Pepe e Felisa foi real nese día de feira.

- Real ou ficticia, xa están na historia de Galicia – Despois a rapaza seguiu.

- O capítulo dos libros no pendello é verificable, existen e están no andel de Melania, o do destilador tamén, eu mesma o vin gardado en Serapeum nunha vitrina, a historia dos Millindres, sinxelamente, é “deliciosa” – Paco botou a rir coa ocorrencia, os dous se deron unha aperta – E Sabela entón lembrou.

- Ah, o fouciño, sabemos polo bisneto do ferreiro que Cándido chegou a adamascar un fouciño pra Pepe, que nunca apareceu, e mira que o buscaron durante anos.

- Preguntácheslle a Melania? – Entón a rapaza caeu na conta de que algo tan sinxelo coma preguntar ás descendentes coñecidas de Felisa, nunca se lle ocorrera. - Irene, a nai de Sabela apareceu na porta da habitación.

- Paco, non tiñas algo mais que dicirlle a Sabela?

- Isto... si, teño algo mais que comentarche, filla.

- O que? – Paco sacou do peto a chave do coche.

- Toma, o noso coche é pra ti, acabamos de mercar un eléctrico novo – A nai falou.
- Parabéns pola graduación e parabéns por esa nota final tan alta.
- Agora temos unha xeógrafa na familia, e quen sabe, ao mellor, unha futura doutora?

Encontros

Iria estaba no seu despacho facendo simulacións bioquímicas no ordenador, Roberto entrou e preguntou.

- Chegou Sali de Glasgow? – Iria non levantou a cabeza da pantalla.
- Chegou o martes pola noite, pero está a pasar uns días co pai.
- E que tal as notas, boas ou mellores? – Iria, sen parecer concederlle importancia á pregunta do irmán respondeu.
- Bah, un 9,75 – E seguiu a meter datos no teclado.
- Como que “bah”? Se fose a miña filla estaría bailando agora mesmo unha muiñeira punk con Rebolete. Nin sequera te pos alegre, que che pasa? A nena acaba de facer un bacharelato impresionante e ti así?
- E como queres que me alegre, apenas pasou a noite do martes durmindo na casa e xa se foi pra casa de Xulián, cando volva fará o mesmo, unhas horas comigo e a pasar un par de días con mamá.
- É que mamá sente devoción por Sali, a nova Saleta da familia e neta única pra mais datos.
- Tanta devoción que Sali xa lle está a quentar a cabeza a mamá pra que lle merque un coche, cumpriu os 18 o mes pasado e xa se apuntou na autoescola, crees que é normal?
- Pois claro que é normal, para que quer mamá tantos cartos? A nena quer ser todo o independente que poida, coma ti e coma min.
- Así tamén eu me independizo, cos cartos dos demais – Despois queixouse – Ai, Rober, que lento vai o simulador, cada vez cústalle mais, pero hoxe, hoxe vai en carro de bois.
- Xa che dixeran: cloud hybrid con machine learning pipelines. Imaxina ter unha supercomputadora en Finlandia facendo os cálculos por nós, en dous segundos tes o resultado, e sen que os nosos servidores pidan auxilios.
- Fálame en cristián e dime en canto nos pode saír a broma, é rendible ou non?
- Pois: se alugamos servidores en AWS ou Google Cloud, subimos os datos, un algoritmo de IA fine-tuned para reaccións bioquímicas procesa todo, e descargamos os resultados. Como facer queima nun cortello alleo, sen risco de incendio pra nos – Pero Iria quería saber de cantidades en euros e o seu xemelgo contoulo.
- Se contratamos a BioTech Dynamics, eses noruegueses que fan benchmarking con xenomas de bacallau, uns 120 mil euros ao ano.
- Carallo coa broma, isto xa é cousa de presentar ao consello de administración na reunión de final de mes, talvez o entendan, talvez non, ao final será “Dona Amelia” a que tome a decisión, case que a metade de todo isto é dela.
- Mamá ten mais visión empresarial da que pensas, lembrás cando vendeu o colar de perlas pra mercar o primeiro microscopio electrónico? Se iso non é visión de futuro, entón que carallo é? Listo, tema pendente pra tratar durante o próximo consello. Antes de que Iria falase, Roberto xa estaba a exercer de grande inquisidor.

- E agora dime Gharabulla, xa che leva Sali os mozos a casa? Iria, antes de responder botou pestes contra o simulador e arriou forte coa man enriba do teclado, a tecla de “Intro” saltou polo aire, facendo un triplo salto mortal antes de caer na mesa.

- Mecagho no trebello do demo! – Pois non, non trae mozos á casa, quen me dera, o que trae son... mozas.

- Vaia, vaia, vaia, con Saleta Costas Garategui, así que mozas? Umm, estou a imaxinar a unha parella homosexual rexentando a empresa no futuro, se o ves con perspectiva, as mulleres sempre fostes as que sacastes adiante o proxecto familiar, ou fíxate na avoa Saleta, que parecía que non existía, pero sacounos a todos do pozo negro en mais dunha ocasión.

- Roberto, non tiñas cousas que facer, aparte de darme a tabarra a min? De verdade, hoxe non estou para os teus contos – Tomou unha pausa e seguiu falando das súas preocupacións como nai.

- Sabes o que me dixo? Que non quere saber nada de laboratorios cando escolla carreira.

- Entón que quer estudar? – Iria apertou os dentes.

- Empresariais, coma ti, dende que viu non gaño pra desgustos.

- Sabes?, teño que pasar por Santa María a facer uns recados, queres que che traia Millindres?

- Millindres e un bo cacho de empanada milla de lacón con grelos, total, prefiro comer soa aquí que facelo soa na casa.

- Pois entón traerei para os dous, e alegra esa cara, que non che vou vivir sempre.

Roberto saíu da conversa contendo de verdade, quen mellor que Sali pra tomar as rendas da empresa cando eles chegaran á idade da xubilación, que non faltaban tantos anos tampouco. Dentro, Iria esbozou o primeiro sorriso da mañá, tiña unha fila rabuda, si, pero coas motivacións moi claras.

O sábado desa mesma semana, Roberto non chegou so no seu Tesla Model S, ao seu carón viña Sali, a futura directiva de Serapeum. A nai, Iria, levou unha sorpresa coa que non contaba e correu a darlle un abrazo. Despois Iria foi iniciar uns cultivos no laboratorio. Tío e sobriña deron unha volta polas instalacións. Roberto, ese día, adoptou o papel de guía turístico.

- Ven comigo, quero ensinarche o corazón da factoría, a sala de reactores que da tantos cartos coma desgustos.

- Xa a visitei moitas veces, Rober, vas sorprendeme con algo novo?

- A ver, dime o nome de dous dos reactores.

- E eu que sei? Teñen nome como as mascotas?

- O ves? Nunca lle prestaches atención a esta sala, mesmo representando o 80% de todos os nosos ingresos – Sali, ao escoitar de porcentaxes de negocio animou un pouco mais.

- Empezamos pono nº 4, de nome “O Mártir” porque sempre as paga todas, cando algo é novo ou experimental, pasa por aquí, se algún día escriben sobre nos, quero que este reactor sexa parte da nosa memoria, coma xenialidade e coma responsable de que a prima do seguro acadase as cotas estratosféricas que nos cobra teu pai – Diso a nena sabía un chisco, o pai Xullo Costas, era o axente de seguros da empresa, e xa dende cativa lle ensinou a ler a letra pequena dos contratos – A moza dixo.

- Ben, unha historia interesante para contar, sen dúbida, agora, dime de onde ven o nome do nº 5, “Serapio”

- Ah, para falar dos servizos de “Serapio” primeiro hai que sacar o sombreiro, este é todo un campión da exactitude, é o que lle da os axustes finos ás segundas probas, Iria non llo confía máis que a Patxi, que sen ser químico, sabe como atender ben as súas peculiaridades. Sen “Serapio” so venderíamos produtos de terceira. Mira ti o importante que é para o negocio – Sali, animada por algo mais interesante que as bacterias modificadas, entendeu que o negocio da empresa tiña que saír dalgún lado, agora entendía a dimensión do que a súa nai investigaba. Arrimou á placa do nº 6 e sorriu.

- Anda, “A Santa Compañía”, este si que é galego, cal é a orixe de tan ancestral nome?

- Por pura lóxica aplicada, Sali, este reactor so traballa de noite, é tan fiable que mesmo o garda nocturno o pode controlar, fermenta produtos de reaccións moi previsibles – Seguro que o nome do 7 che sorprende mais.

- Por que “A vaca vella”, é o mais lento de todos?

- O mais lento é o 8, xa sabes como son estes empregados rurais, póñenlle alcumes a todo e a todos.

- Xa, coma a vos, os Gharabullos.

- Non, quen nos chamaba os Gharabullos era a túa bisavoa Saleta.

- Ah, pois non o sabía, dime, por que “A vaca vella” entón? Roberto fixo xestos sublimes e mirou cara o teito.

- Polos peidos que solta, é unha máquina que se encarga das “dixestións pesadas”, pero da tantos cartos coma os tres anteriores xuntos. Algunhas veces fai saltar as alarmas por contaminación ambiental e temos que facer axustes nelas.

Cando Iria saíu do laboratorio, Roberto e a sobriña andaban a gargallada limpa.

- Xa lle contaches a Sali o do reactor 7? Son estas as cousas que vés aprender con nos, Sali? – A moza, entre risas lle dixo á nai.

- Non imaxinaba que esta empresa tamén ten sentido do humor.

- Coma en todas - contestou o tío – Alcumes e nomes ocorrentes son parte da industria, aprenderás sobre a marcha.

- Pois xa que estou aquí, quero contarche persoalmente cal é a historia da máquina nº 8, “O carro da paciencia” – Dixo a nai á filla.

- O 8 é o que se encarga das fermentacións aburridas, de entre días, semanas e ás veces meses. Temos probado moito cos experimentos que fai Rebeca con viños vangardistas, levaduras para cervexas, industria alimentaria e o que nos pidan. O teu tío é un campión abrindo mercados, así que se non fose pola planta de Reikiavik, non daríamos abasto – Sali meteu un comentario.

- Serán aburridas pero seguro que non aburrides contando os cartos que entran.

- Canto tes que aprender, filliña, non é ouro todo o que reluce, aprenderás a sentir a dor cando teñas que firmar as nóminas e haxa que acudir ao banco, porque nese momento nin pra salarios hai en tesourería, e pagarlle os xuros ben pagados. Ou cando non podes mercar un lote grande de material a bo prezo, por non dispor de liquidez. – Dixo Iria, amosando mais dotes empresariais das que estaba acostuada a recoñecer.

Minutos mais tarde, mentres Roberto facía unhas chamadas no despacho, Sali sentou na cadeira da nai, estaba cómoda e imaxinou o seu futuro poñendo orde e modernizando Serapeum, dando ordes, pedindo informes e consultando gráficas da bolsa mundial. Mirou a través da ventá, do outro lado estaba a caseta de garda, onde noites e fins de semana traballan vixiantes de seguridade formados e contratados por unha empresa do sector. Enriba da caseta había un gato roxo a pleno sol, lambendo nun pe. Era tan gordo que mesmo semellaba que nalgún momento ía rodar e caer ao chan.

- Mira Rober, que gato mais simpático, é igualiño que Garfield, así, redondo como está e non ten medo lamberse no bordo mesmo. Que nerviosa me está a poñer.

- Ah, Rebolete, o especialista en probas non invasivas. Non te preocupes, parece que vai rodar pero nunca o vimos caer, forma parte do noso caos controlado.

- Seguro que Rebolete tamén ten historia. – Iria entrou no despacho e pasou a man polo pelo de Sali, despois contoulle a historia do gato.

- Non é un gato calquera, no sentido de que é un gato común que apareceu de non sabemos de onde, pero non tan común, este animal resulta imprescindible para os nosos proxectos.

- Por que, caza os ratos que van comer as féculas?

- Rebolete? Que saibamos, non cazou un rato na súa vida, pra iso xa contratamos unha empresa de control de pragas, estamos obrigados por normativa.

- Entón, se non caza e so fai comer, durmir e lambersse, que ten de especial? – Roberto deu a súa opinión sobre o animal.
- Pois que cando un experimento sae medianamente ben, Rebolete non sae do lado da máquina, pero cando sae mal, nin entra na factoría. Imaxina a fineza da prima Rebeca en canto a olfacto, pero multiplicada por mil.
- Vou entendendo a utilidade do gato, cando aproba un experimento podedes dalo por válido? - Iria falou.
- Ben, poderíamos dicir que cando Rebolete, proba e aproba, sabemos que entramos na liña correcta da investigación.
- Pero iso é coma chamar por unha bruxa pra que che lea ben o prospecto do paracetamol.
- Hai máis ciencia da que crees, nena, os receptores olfactivos dos gatos son de 10 a 15 veces mais numerosos que os nosos, aínda que lles custa distinguir ben os sabores. Se el está conforme, sabemos antes de facer as analíticas que o produto vai responder ben. Chámalle como queiras, pero Rebolete é un dos mellores activos que temos entre o persoal de control de calidade, ten onde durmir, come ben e visita ao veterinario con frecuencia, pero compensa con fartura os gastos que da para o pouco que caza.

A Meiga de Serín (2025)

De Catoira saíu un coche esa mañá de agosto camiño de Compostela, ao volante ía Sabela e ao seu carón o pai, Paco. Primeiro pararían no Milladoiro a recoller a Melania e en Santiago outra parada pra recoller a Alex. Destino, Serapeum Biotech. De Santiago e co mesmo destino saíu outro coche conducido polo profesor Chisco Beiras, ao que acompañaban as Profesoras Margarida Caamaño, titora de Sabela e Noemi Budiño, a profesora mais xove do tribunal que avaliou o TFG. Na factoría agardaba Rosendo, que non facía mais que consultar o reloxo, Iria, que non desaproveitaba un minuto da espera e facía cálculos no simulador, e Roberto, que desta vez tamén chegou a tempo dunha reunión empresarial en Berlín.

O encontro na explanada entre Sabela e Chisco foi moi emotivo. O profesor dedicou un eloxio á rapaza.

- Fixeches mas ti en meses de investigación que o meu departamento en anos de percorrer o país. Verémoste en poucos anos dando clases na facultade como catedrática de xeografía?

- Por que todo o mundo me pregunta o mesmo? – Esta vez foi a titora Caamaño a que quixo contestar a esa pregunta con outra pregunta.

- Será, porque puxeches o Campus de patas ao aire?

- So quería facer un bo TFG, sen maior complicación - Respondeu Sabela aos eloxios. A profesora Budiño tamén falou.

- Na reunión do tribunal académico estivemos 45 minutos debatendo o teu traballo de fin de grao, así que algo fixeches ben – A Paco Soneiras, non lle cabía mais orgullo de pai dentro da roupa.

Apareceron os Gharabullos, Roberto ofreceu o seu Tesla pra chegar ata Serín, pero Iria xa tiña as chaves da furgoneta na man.

- Mellor dar imaxe corporativa, Rober.

- Non sei eu con esta pota vella, Iria, cando pensas cambiar o rótulo antigo da destilería polo actual?

- Cando teña tempo.

- Ou sexa, nunca – Rosendo consultou o reloxo de novo e fixo un xesto coa cabeza – Sabela dixo.

- Imos entón? Agardo que Hortensia non se asuste ao ver tres coches no portal da súa leira.

Pero Hortensia nin se inmutou, dun xeito ou doutro, acabara de entender por Sabela e Melania, que o fouciño que tiña na man era mais que unha ferramenta de traballo, era a chave entre dúas épocas e un mesmo lugar. Dos anos que o levaba usando, soamente unha vez o mandou a afiar, o xeito que tiña de cortar as herbas con esa limpeza e escaso esforzo manual, facía del unha ferramenta extraordinaria, mesmo parecía que eran as plantas as que elixían o fouciño.

Os tres coches pararon diante do seu muro e baixaron 10 persoas, Melania, Sabela, Paco, Alex, Chisco, Margarida, Noemi, Iria, Roberto e Rosendo, ansiosos por comprobar que os datos históricos recollidos por Sabela Soneiras, tiñan realmente unha validación, ou polo menos en parte.

Caamaño xa non dubidaba da validez das notas do indiano. Beiras eloxiou de novo o traballo e prometeu sacudir as institucións, por terra, mar e aire pra por en valor o pasado da comarca, propoñendo un museo na casa de Pepe e Felisa, agora propiedade da familia Pereira, pero que non fora volta a habitar durante 90 anos. A Rosendo faltoulle rezar un “padrenuestro” cando tivo o obxecto nas mans, era un fouciño de aspecto normal, aínda que o mango fora coidadosamente tallado en corno de cervo polo seu dono, Pepe. Deulle un pequeno golpe coas chaves que levaba no peto, o metal soou case que coma unha campá afinada. El, que coñecía o son dos metais, deu o achado por válido. A profesora Budiño observou calada canto ía descubrindo da casa e a leira de Hortensia. Alex aproveitou pra mellorar e ampliar os coñecementos sobre os outros parentes distantes de Pepe e Felisa. Paco, o xornalista, consultou con Hortensia a posibilidade de facer unha reportaxe sobre a vida e costumes dunha curandeira na actualidade, porque realmente, apreciou ciencia popular naquel lugar. Pero quen de verdade quedaron asombrados cos descubrimentos foron os xemelgos Gharabullos, que atoparon unha horta chea de plantas medicinais coidadas con moito saber, mesmo había especies que Iria descoñecía. Hortensia non so demostrou que coñecía ben o mundo da herboristería, tamén falaba en xerga técnica con Iria ou falaba con naturalidade cos universitarios, aos que sorprendeu cunha disertación sobre física cuántica e por que nin esa rama da ciencia podía predicir o futuro, entón Melania, a curmá, entendendo a profundidade da revelación preguntou.

- Por iso sempre rexeitaches a bola de vidro de Felisa?, porque sabías que o futuro aínda non chegou, nin chegará ata que sexa presente efémero e pasado que xa quedou atrás?

- Por iso e por outras moitas cousas, Meli, as bolas das bruxas son mais do teatro que da vida real, total, para o que serven.

- Pois Felisa viviu de adiviñar o futuro con esa bola e Pepe adaptou un chisqueiro Bunssen pra que non se enchera de borralla.

- Se queredes velo, está por aquí, gardado, e funciona.

Foron moitas as sorpresas dos visitantes, sobre todo de Sabela, que descubriu as míticas botas do esterco de Pepe de Xenaro no pendello de Hortensia, coas que medía as leiras con exactitude satelital, ou case. Rosendo, que sempre levaba a cinta métrica no peto, ofreceulle medir aquelas botas a Sabela, o equipo da USC contivo a respiración, a moza mediu cada unha das botas e confirmou que gardaban case que as medias amosadas nas táboas de comparación que ela presentara no traballo de fin de grao.

- A medida é de 37.8 cm o pe dereito e 37,5 o esquerdo, coinciden plenamente coas táboas presentadas.

Paco comezou a aplaudir e os demais fixeron o mesmo, sacando a Sabela as cores dos pómulos.

Tras aquela improvisada presentación de reliquias dun século atrás, Hortensia subiu ao coche de Chisco Beiras e partiron todos ata a casa abandonada de Pepe e Felisa, que non quedaba lonxe de Serín. Resultou ser un lugar irrecoñecible, da casa quedaban as paredes de pedra e do pendello bastante menos, acacias e silveiras invadiran casa e leira. Sentiron certa emoción ao imaxinar como sería a vida de aquela xente, os seus costumes agrarios, a economía de subsistencia e os posibles animais domésticos. Alex e Sabela deron

unha volta polos límites da leira, buscando se aínda había estripeiros no lugar, viron algúns destacando entre as especies invasoras, resistindo ao tempo.

Consello de administración

Amelia Magariños chegou unha hora antes da reunión coa sobriña Rebeca que conducía un Mercedes deportivo, Rosendo abriu a vala pra que pasasen e as mulleres lle fixeron un saúdo. Aparcaron diante da entrada principal, a vella descendeu do coche axudada por un bastón, o que Aitor lle regalara cando ela cumpriu os 75 anos, tiña empuñadura de prata e o resto de fibra de carbono, resistente e lixeiro coma o fouciño do indiano. Non entrou en recepción, senón que foi falar con Rosendo.

- Como lle vai Señora Amelia, que alegría vela por aquí de novo – As palabras do garda non eran pura cortesía, detrás delas había sinceridade.

- Estarás contento, xa apareceu o fouciño que o teu bisavó Cándido fixo por encargo do indiano.

- Cando o collín o outro día, pensei que tiña na man as reliquias de Santa Isolina, sentín algo especial, coma se me falase o vello dende a bigornia.

- É que estes días non se fala doutra cousa no pobo, coma se descubrisen unha mina de volframio, Xesús – Dixo Amelia, para despois preguntar.

- E que, o teu neto xa fala?

- Claro que fala, e bastante, a min chámame Lelo Dodendo, este vai saír espelido.

- Pois alégrome moito de verte, que sigas a ter tranquilidade na túa vida.

- E pra vostede o mesmo desexo, moitas grazas.

- Rosendo, cóidame moito destes dous, que cada día están mais tolos. Cando faltemos nos, a ver quen coida deles e da empresa.

- Non se preocupe polos Gharabullos, a empresa está en moi boas mans, Señora Amelia.

- Iso espero, grazas a ti tamén.

Despois de saudar ao garda, Amelia foi a dentro das instalacións, pero entrou polo portalón por onde entraban as mercadorías, quería saudar un por un aos empregados de maior idade, cos que ela traballou estando activa. Así, entre saúdos, cumpridos e desexos chegou ata Paulo, que estaba supervisando coa lanterna a correcta hixiene do reactor 5.

- Boa tarde Paulo, como vai a faena?

- Boa tarde Señora, todo parece ir ben por hoxe, temos o gusto de coñecernos?

- Pode que non me coñezas, pero eu lin seis veces o teu curriculum antes de aceptarte coma bolseiro nesta casa – Entón Paulo púxose tenso.

- Dona Amelia Magariños?, ah, moito gusto Señora, en que podo axudala?

- Cando lin a túa folla académica xurdiron varias dúbidas, a mais evidente foi que sendo un bioquímico tan preparado, que podías haber quedado investigando en Estados Unidos, deixaches ese ambiente e te viñeches facer país pra Galicia, era demasiado bonito pra ser certo. Aquí as oportunidades non son as mesmas, o sabes, nin os salarios tampouco.

- Non estará a pensar mal de min, verdade? Xúrolle que cando vin a oportunidade de traballar pra vostedes, nin o pensei, ademais, tiña motivos persoais de sobra para non seguir naquel lugar.

- Ai, rapaz, o mundo xira pero os costumes cambian pouco, non sería por unha mala relación de parella?

- Algo diso tamén, Dona Amelia, pero o que me motivou de verdade foi o poder facer investigación punteira en Galicia, poucos que investiguen no estranxeiro poden dicir o mesmo, no meu caso foi e segue a ser así.

- Por iso viñeches facer as prácticas a Serapeum e por iso imos discutir hoxe na xunta un contrato digno de traballo para ti, estás disposto a formar parte da familia técnica da empresa, con maior salario, despacho propio e acceso ilimitado a todos os programas? – O rapaz quedou de pedra, claro que quería, pero non se atreveu a dicilo, aquela muller sabía do que falaba e ao mesmo tempo inspiraba moito respecto.

- Non fai falta que contestes agora, é so unha proposta que vou facer, nin os meus fillos o saben, así que podes ser feliz pensando que hoxe soubeches algo importante antes ca eles.

- Moitas grazas, Dona Amelia.

- A miña filla vive moi cargada de traballo, calquera día destes vai rebentar, Patxi é moi bo enxeñeiro pero está vello e noto que tamén ten gañas de retirarse a descansar, non llo boto na cara, fixo moito por esta familia – Cando a vella se despediu del, Paulo botou a cantar o Pousa, pousa, estaba contento e con motivo. Dentro da sala de xuntas estaban sentadas Iria e Rebeca, poñéndose ao día coas novidades.

- Pensas que os coreanos van rexeitar este viño? Proba – Rebeca serviu o espumoso dentro dun vaso de farmacia e llo ofreceu á prima.

- Pois, non son entendida en viños, pero este ten algo especial nas burbullas, noto como se fixeran cóxegas na gorxa, unha sensación un tanto... diferente, si.

- Curmá Garategui, que barbaries son esas? O viño non é que teña “algo” de especial, é a grande creación sublime de Adegas Magariños, o Godello definitivo, ese groleo que sintes das burbullas non é carbónico común, trátase do aire recollido no Monte Pindo en noites de San Andrés, ou, que pensabas?

- Pensaba nun viño bo, que o é, pero sen botarlle tanta poesía, pra iso fala con Rober que é el o que leva o do marketing e é capaz de venderlle area aos Tuareg alxerianos, seguro que este caldo entra ben na feira de Seul do outono.

- Pero, proba mais, que bebiches pouco e tes atrofiado o olfacto de respirar tanta bacteria alimentaria.

- Non quero mais, de verdade, cando veña miña nai, que o probe ela, que ten mellor padal ca min.

- Por onde anda?, falta pouco pra reunión.

- Por onde vai andar, Rebeca, por toda a factoría levando e traendo contos, xa sabes como é.

No despacho do lado, Roberto mantiña una vídeo conferencia coa directora de planta de Reikiavik ,Ásthildur Jónsdóttir en inglés fluído, o punto final da entrevista colleu a Roberto co pe cambiado.

- Pero Ásthildur, como se vos mete na cabeza pedir mostras de ADN do noso gato pra facer clons? – Iria, que tiña o ouvido moi fino dixo dende a sala.

- Diso nada, dilles que Rebolete é irrepitible – E botou a rir – Ásthildur insistía.

- Levamos tempo seguindo as aventuras de Rebjölltur pola rede interna corporativa, ao principio o tomamos coma unha broma, pero cando subistes os resultados estatísticos nos demos conta de que o seu criterio é tan fiable coma o dun catedrático experimentado, foi certo que acadou un 90% de resultados positivos?

- Algunhas veces chegou ata o 97% en tandas consecutivas de probas aleatorias, o que fai é verificable. Pero calquera lle pide a Iria que colabore no experimento. Xa o sabedes, seguíde perfeccionando a medición con sensores electrónicos, que o estades a facer moi ben.

- Pensade en reconsiderar a idea, que o noso gato Bjartur o mais que fai é predicir as xeadas, e ás veces nin iso.

- Temos que ir pechando que nuns minutos haberá xunta de accionistas, que teñades mañá un bo día da festa dos comerciantes, grazas por chamar, Ásthildur.

- Boa reunión, Roberto.

Amelia sentou na cabeceira, á súa dereita estaba Iria, á esquerda, Roberto, sentado ao lado de Iria, pensativo, estaba Patxi, e fronte a el, Rebeca, que catava con pracer un dos bombóns de mostra de Noir Excellence.

- Señor secretario, pode proceder á lectura da orde o día – Dixo a vella con retranca, Roberto procedeu á lectura axustando as lentes.

Orde do día: Xunta xeral de accionistas de Serapeum Biotech SL.

- Caso Korpen Pharmaceutical.

Rexeitamento do contrato por parte do xefe de expansión da empresa, ou sexa eu, da oferta de 50 millóns de euros pola patente da bacteria “*Iriacoccus feculae*”

Rebeca botou a rir, eses nomes en latín sempre lle fixeron graza, pero a tía Amelia botoulle unha mirada que a disuadiu de calquera posible risa – Roberto proseguíu.

- Podemos formular unha discusión ética neste punto, cando toque tratalo. Tamén podemos formular a posibilidade de colaborar coa axencia internacional para a alimentación, FAO con proxectos en países emerxentes.

- Segundo punto, “Proxecto Noir Excellence”. Está mais que comentado ao longo destas semanas, pero Rebeca tal vez non está ben informada:

- Estado dos avances en cacao africano, de sabor modificado por fermentación e un chisco de milagre tecnolóxico.

- Posible contrato de colaboración coa empresa chocolateira “Noir Excellence” como provedores de tecnoloxía bioquímica – A vella falou.

- As bacterias son nosas, que as paguen ben.

- Por suposto, mamá, saben a suor e poucas horas de descanso – Respondeu Iria. Roberto ía continuar coa exposición dos temas a tratar, pero a nai adiantouse.

- Incorporación inmediata de Paulo Xalde Ventura como técnico superior, e que sexa en condicións dignas da súa formación – Iria abriu os ollos coma pratos, ese punto non tocaba tratalo hoxe, Roberto, igual de sorprendido baixou as lentes e fixo xestos mirando pra a nai. Rebeca puxo cara de non saber por que tanta sorpresa e Patxi sorriu satisfeito.

- Pensades que ides atopar outra xoia coma el? Que non nacín onte, nenos, ou agarrades nel o perdedes o tren do futuro. Quero que teña categoría máxima, acceso a todas as instalacións, permiso pra operar a “Serapio” e unha serie de horas reguladas cada mes pra que investigue en proxectos propios.

- Ahí va la hostia, Meluchi!, es la mejor noticia que he oído en meses, sabes cuanto te adoro, verdad? – Dixo o vello vasco en castelán, e Amelia dedicoulle un sorriso afectivo. Despois a vella fixo un xesto coa man pra que o seu fillo proseguise coa lectura, deixando a Iria enfocinada.

- Temos un par de cousas mais que discutir, ou non, pero démoslle visibilidade. Rebeca, adiante coa túa exposición sobre o novo viño espumoso con arrecendo a loureiro e aromas aéreos do Monte Pindo.

- Tampouco fai falta que lle deas tanto rebumbio, curmán Garategui. Vexamos, é un produto auténtico, sen químicos e feito coa variedade Godello mellor valorada no canón do Sil. O dos aires, entre nos, ten mais de poético que de real, non sendo mentira que o viño pousou na frescura do Pindo, en adegas locais. Antes, falando con Iria, estabamos a ver a posibilidade de presentar a novidade na Expoalimentaria de Seul, con vistas a introduci-lo en Asia oriental.

Roberto afiou as mans, ese si que era un bo desafío comercial. Discutiron por enriba a liña estratéxica da comercialización do espumoso e pasaron a outro tema doloroso, a renovación do sistema de servidores, exteriorizando os procesos e pagando un ollo da cara polo servizo. Amelia estaba esgotada, xa dixerá canto tiña que dicir.

- Deixo esa e outras decisións nas vosas mans, fillos, a partir de hoxe non volverei participar en nada que teña que ver coa empresa, teño dereito a pasar os días que me queden sen estas dores de cabeza.

Quedaron calados, a revelación de Amelia, non por esperada resultou ser menos conmovedora. Patxi tamén se puxo serio.

- Xa que Amelia deixa a administración, eu quero facer o mesmo co meu posto de traballo, renuncio coma enxeñeiro xefe, confío en que Paulo, Iria, Roberto e Rosendo saibades resolver calquera anomalía, é tempo de deixar medrar aos novos, “zozketa” (sorte) – Amelia mirou pra el, abriu os brazos e Patxi correu a darlle unha aperta. Todos entenderon que non había volta atrás.

Comezaba a anoitecer cando saíron, a vella camiñaba cansa e respiraba con traballo, subiu no coche de Rebeca e abriu a ventá.

- Xa sabedes o que hai, fillos, o traballo é sagrado pero un bo descanso tamén fai persoas sans, ide pensando en coller uns días de vacacións, que o que tendes, non é vida tampouco, cando veñades de volta, falamos co notario e facemos as cousas ben, que vos parece?

- Mañá fágoche unha visita e falamos con calma, agora vai descansar – Dixo a filla.

- Dar-me un biquiño, andade meus Gharabullitos.

Botando a barriga a pastar

Foron días intensos na factoría, Iria mandou centrarse nas fermentacións e destilacións que estaban xa en marcha, non dando pe a novos cultivos. As ordes foron claras, todo o persoal non imprescindible pasaría a reforzar o cadro de limpeza, pero había caras alegres, era a primeira vez en vinte anos que a empresa pechaba por vacacións. Cada recuncho das instalacións foi coidadosamente desinfectado, cada obxecto ordenado e cada ferramenta posta no seu sitio. Non era un mes enteiro de vacacións, pero a quen lle amargaba un doce? Moitos empregados xa desfrutaran das súas vacacións en xullo ou a principios de agosto, os que xa as tiñan feitas encargáranse dos servizos mínimos durante esas tres semanas, mantemento, posta a punto, revisións de instalacións e por suposto atender ao reactor 8, o “Carro da Paciencia”, que tiña un traballo pendente dende xuño e era o único que quedaría a funcionar durante a parada. Paulo traballou con entusiasmo, non tiña aínda o contrato listo pero xa gozaba das liberdades que daba exercer coma enxeñeiro xefe. Rosendo estaba a pensar na cantidade de paseos ata o río dos patos co neto, mentres anotaba unha entrega de material por mensaxeira, Iria chegou a xunto del.

- Vai preparando a maleta do gato, penso, cacharros, cama, xoguets e todo canto teña, ven comigo pra casa estas tres semanas, que tamén merece unhas vacacións o pobre.

- Para que hora queres que cho teña listo?

- Polo menos para as sete da tarde, hai moito que facer hoxe – Rosendo quedou convencido, Rebolete tería familia de acollida por unha tempada.

E alí estaba Rebolete no chalé de Iria, explorando o xardín, cheirando dentro da casa e perseguindo a todas partes a ela e mais á filla.

- Non da asentado hoxe o gatiño, a onde vou, vai el.

- Temos que darlle tempo pra que se adapte, é a primeira vez que ten unha familia coa que vivir – Respondeu Iria. - Coma ti, que vas andar aboiada ata que aterreces na casa. Cantos anos levas sen coller vacacións?

- Nin lembro as últimas, talvez daquela ocasión que fomos con papá a que te coñecesen os parentes do avó Aitor a Bilbao?, eras pequena, tres ou catro anos terías.

- Tes plans para hoxe?

- Os mínimos, facer a cama e sentar a ler, hai cousas que teño apartadas coma interesantes e que houbo pouco tempo pra apenas darlle unha ollada por enriba.

Iria estaba sentada na mesa da solaina, aproveitando a sombra do tellado e o pouco aire que circulaba pola galería. Tiña nas mans un libro de Sandor Ellix Katz, titulado “Fermenta que algo queda”, mestura de rigor científico e humor ácido que o autor lograba imprimir con mestría a partes iguais. Cando Sali pasou preto dela pensou “A miña nai está a perder o xuízo, ri soa, coma a tola soñadora que cantaba Rosalía”. Enriba da mesa tamén había outros títulos igual de curiosos, “O iogur que me falou en chinés medieval”, “Entre fermentos, toxos e fentos: guía espiritual para cultivos bacterianos sen perder a fe”. E outro mais surrealista aínda, dun tal Uxío Fermentón, “O que a ensalada xunta, que non o separe o vinagre”

- Mamá, o que che fai falla de verdade é un libro pragmático – Sali fixo unha busca no móbil e deu co título adecuado. “Manual de supervivencia pra microbiólogos en vacacións”, de Violeta Docampo, célebre caralleira mística de Muros, que cura o espanto alleo con licor café.

- A ver, podes pasarme a ligazón?

Así ían pasando os días na casa das Gharabullas ata que unha tarde, Sali quedou pensativa diante do asadeiro. O primeiro que fixo foi invocar o espírito das cousas esquecidas, arrincou unha flor de crisantemo e o pousou enriba da grella, fixo unha pequena reverencia ao templo perdido e comentoulle á nai.

- Ma, cando foi a última vez que se fixo algo no “Panteón dos Ilustres”? – A nai, que coñecía á filla coma se a parise dixo.

- Vivía teu pai con nos, que eu saiba, nunca a volvemos a usar.

- Sabes, estou a pensar nun rito de resurrección para ese asadeiro, con lume purificador e chitos de licor café, ao estilo Magariños mais enxebre – A nai xa intuía onde quería chegar Sali.

- Unha churrascada Gharabulla, dis? – Sali respondeu.

- Vexo que andas fina hoxe, si, un churrasco, teño gañas del, e moitas.

- Xa vexo, tiveches que botalo de menos en Escocia, alí non saben comer como aquí, fálalles alma culinaria e porco galego do bo. A idea está ben, pero Rober quere facer unha viaxe con Lidia, a avoa seguro que se apunta, Rebeca non sei se terá noites de troula e Patxi igual vai a Euzkadi.

- Mamá, que pouco coñeces os rituais dos antepasados, a un churrasco ven todo o mundo, sobre todo Rober, que é capaz de cancelar unha viaxe a Cancún por unha cuchipanda destas – Fixo unha pausa pra respirar e seguiu.

- Pensa tamén no lado científico, poderemos testar a Rebolete como catador culinario, se anda preto da grella saberemos que a carne sairá saborosa, se vai deitar debaixo da cerdeira é que temos que ir pensando que algo fixemos mal, abrir unha bolsa de patacas e desconxelar pizzas a correr.

- Ti si que sabes argumentar, Sali, darás unha boa directora no futuro.

- Entón, animas?

- Hai que empezar a facer chamadas, primeiro saber con quen contamos e despois organizaremos todo con calma – E Iria, despois de decidir chamar á familia, lembrou unha das frases dos seus libros favoritos:

“A fermentación é coma o amor, se o tapas demasiado, rebenta; se o deixas ir libre, cheira raro pero funciona.”

Faltaban uns días pra facer o churrasco, Iria tiña tempo de sobra pra seguir lendo e deixar pasar as horas, entón lembrou o caderno do indiano, do que tiña copia no ordenador ao que apenas lle dera unha primeira ollada rápida. Resultoulle divertido repasar notas e ocorrencias tan disparatadas, pero quedou de pedra cando chegou a un par de liñas fundamentais, onde se mencionaba unha soa vez un po azul de lique, mais outra nota onde se refería a el coma “Herba do demo”. Buscou no selector do móbil o número de Sabela e chamou.

- Ola, son Iria Garategui.

- Ola Iria, dime, algunha curiosidade que se me pasou por alto?

- Dúas referencias escasas, sobre o po azul de lique e o nome “Herba do demo”

- Xa, pero non vas atopar mais referencias a esa sustancia azul nos apuntes, o que sabemos é que están relacionados cos Millindres de Santa María, sabías que dunha catástrofe doméstica naceron eses famosos doces?

- De verdade? Será ese o “Ingrediente segredo” que os Rubial gardan baixo sete chaves dende fai un século?

- Se queres podo pasarche un relato que escribiu meu pai sobre a vida do indiano, no que tamén lle dedica un capítulo aos millindres, agora cho dou.

- Moitas grazas Sabela, na comarca estamos en débeda contigo, co teu pai e cos profesores da UCI.

- Non te preocupes, fixen esta investigación por outros motivos, pero se vos podo axudar en algunha cousa, contade sempre comigo.

Iria non podía crer o que estaba lendo, un periodista redactou unha saga novelada da suposta vida de Pepe de Xenaro e todo o seu entorno cun arrecendo de universo máxico, e alí estaba aquel conto de como se inventaron os Millindres, por puro accidente pero tamén pola sabedoría do boticario vello, que probablemente liofilizaba os liques que recollía nos carballos. Sabía que Saleta era grande lectora de autores galegos, que ela lera o relato e dese a súa opinión, seguro que a vida na comarca do século anterior lle evocaría algo mais que nostalxia. Así foi, pouco despois, dende a tumbona, Sali estaba a rir soa, coma a tola dos poemas rosalianos, mentres o gato, á sombra de Sali, xogaba a cazar a cinta da bata que colgaba do moble.

Eran as 10 da mañá da véspera do churrasco, Iria chamou á porta da filla, unha vez, dúas veces, a rapaza non daba espertado, entón abriu a porta con coidado, o fedor que a recibiu fixo que levara as mans a tapar a boca e o nariz, Sali tamén tiña cu, polo visto, e estivera toda a noite a peidear.

- Sali.

- Ummmm, déixame durmir.

- Que son as 10 e temos que saír de compras.

- Ummm, por queeee...

- Porque mañá hai churrasco, fai falta todo, a carne, as bebidas, uns pes de ensalada, encargar as sobremesas, veña, esbila e abre esa ventá, que fede a can morto que apesta.

- Mamáaaaaa.

Unha hora despois, saíndo da casa.

- O próximo recado que fagamos será no meu coche – Dixo a filla toda convencida.

- Primeiro aproba o exame práctico e despois falamos de ir no teu coche. Agora dime, Alcampo, Eroski ou o Corte inglés?

- O que? Mira mamá, en Santa María hai todo o necesario, supermercado, tendas, panadería e a mellor carne do mundo mundial. Non quererás facer un churrasco de mentira, non?

- O digo porque nunha área grande atoparemos de todo e tamén o resto das compras que fan falta pra casa.

- Pero estamos a falar dunha cousa moi seria, Iria, que si colles a carne na de Larucha o éxito estará asegurado, os doces na de Fina e as ensaladas no mercado, que hoxe baixan as vellas a vender produtos da horta. Ademais quero pasar polo bazar chinés, a coller unhas cousas.

- Está ben – Dixo Iria mentres poñía o coche en marcha.

Fixeron as compras necesarias pra casa no supermercado, a verdura no mercado local, na “Fila”, mulleres que colectaban e vendían elas mesmas. Colleron catro pes dunha ensalada tan fresca que se desfecía nas mans, pementos de Padrón, limóns da casa e pexegos roxos.

- Mira que ben, tamén teñen ovos da casa, vou coller, por si hai ganas de facer unha fritada con patacas.

- Ou uns biscuits que aprendín a facer en Glasgow, ao mellor con estes ovos que teñen alma, igual funciona. Colle un par de ducias, por si acaso – Dixo Sali aproveitando a ocasión, total, non pagaba ela os cinco euros que custaba cada ducia.

Meteron todo no coche e Iria chegou ata a de Fina, a panadería docería Rubial, mentres a rapaza ía ao bazar chinés. Na docería estaba unha rapaza nova detrás do mostrador, Adriana, a filla de Fina Rubial.

- Quería algo especial pra celebrar mañá unha churrascada en familia, que tendes?

- Pois neste momento hai pouca cousa, está miña nai no forno preparando doces, pero se é pra mañá pode encargar o que queira que llo preparamos e levamos á casa.

- Entón, mellor falo con Fina e así tamén lle comento outra cousa – Adriana chamou pola nai e Fina apareceu na tenda mentres limpaba as mans cun trapo.

- Ola Iria, dime, que queres que che faga pra mañá?

- Estaba a pensar nunha boa empanada de mazá e uns Millindres.
- Podo prepararche a empanada do que queiras, mazá, pera, pexego de tempada, fresa, ou piña tropical.
- É que mo pos difícil, muller. Se mo dis así levo todas, pero so imos ser sete e o gato.
- E que che parece unha cousa mixta, unha empanada doce de froitas, dividida en catro sabores? E cantos millindres che mando?
- Un par de ducias chegarán, digo eu, ah, e trae 6 barras de pan artesán tamén cando veñas, non vaia ser que me pasen fame os invitados.
- Vale, pois tomo nota, pra que hora mais ou menos?
- Sobre as sete da tarde, pra poder arrefriar a empanada na neveira un par de horas.
- De acordo, quedamos así.
- Outra cousa Fina, pero non sei se é momento de falar, que tes moito traballo, maña, de paso que ves pola casa comentamos, pareceche ben?
- Paréceme, sobre as sete menos cuarto estarei alí, que teñas bo día – E Fina retirouse pra o obradoiro sen saber que é que lle tiña que dicir Iria.

Sali entrou na docería e levou unha sorpresa, Adriana saudouna.

- Ola Sali, esta señora é a túa nai?
- Si, claro, chámase Iria, xa falaremos Adri, agora temos recados que facer, chao, quedamos.

Cando estaban fora a Iria preguntou a Sali – Xa a coñecías de antes?

- Si, de fai unha semana, do concerto dos Herdeiros da Crus, é unha rapaza moi agradable, culta e fala nun galego precioso.

Colleron o coche e aparcaron na última casa da rúa principal, ao fondo había unha vista de prados e palleiros onde pastaba o gando. Saltaron e entraron na carnicería de Larucha, esperaron a que despacharan as clientas que tiñan diante e pediron.

- Quería unhas costelas de porco e algo de tenreira pra asar.
- Teño costelas frescas e conxeladas, pero se queres tamén hai de porco ibérico, vai ser moita cantidade? – Sali respondeu antes que Iria.
- Sete persoas e un gato – Larucha, que as coñecía ben, a elas e a o gato, comentou con retranca.
- É que Rebolete come por catro se o deixades – Sali, sorprendida pola fama do gato dos Magariños dixo.
- Que lle pasa a este gato noso que chega a fama del antes ca nos aos sitios?
- Pois que moitos traballadores da factoría son veciños do pobo e adoran a Rebolete – Dixo Iria – E tamén porque ten perfil propio nas redes, cada cousa que fai é coñecida ao minuto, diso encárgase Patricia, a de recursos humanos e agora, felinos – A carniceira falou.
- Normalmente con unha tira de costela por comensal sobra carne, e se ides levar tenreira pois non fai falta tanto, que tal catro tiras de porco, dous quilos de costela de res e uns chourizos criollos?
- Pode valer, pero dime tamén como fago o adobo, ou se non se adoba e despois lle botamos unha salsa?

- Para min, o mellor é adobar antes en non botarlle despois salsas raras. Colles un pouco de perexil, loureiro, ourego e toromelo, cortas uns allos, un pouco de pimentón doce, un chorro de aceite, un bo chorro de coñac do barato e media botella de viño branco. Metes todo dentro unhas horas antes e xa tes lista a carne para asar.

- Espera que tomo nota, non sei se terei todos os ingredientes na casa, dime tamén as cantidades, porque seguro que me esquece. O viño pode ser tamén do ruín?

- Non muller, con esas cousas non se xoga, o coñac vale do barato, pero o viño, mellor que sexa tirando a bo, que tampouco fai falta un albariño – Iria puxo cara de non estar segura e Larucha ofreceu preparar ela mesma o adobo.

- Non te preocupes, que despois de comer xa che levamos todo listo á casa.

- Mira que é pra mañá, así que prepara ben e con tempo.

- Moi ben, mañá sobre as catro da tarde entón – Iria sacou da carteira a Visa Ouro e pagou relixiosamente o pedido.

Xa na casa descargaron todo e o gardaron na cociña para o día seguinte. Sali colleu a bolsa que trouxera do bazar e sacou de alí un par de xoguetes para o gato, un rato de corda e unha pelota tamén de corda, foi ao xardín e animou ao gato a que xogase con eles. Ao principio Rebolete non quixo saber nada dos xoguetes, pero para a hora de comer xa estaba a facer estratexia de cazador.

- Daste de conta ma?, este animal non caza porque perdeu a infancia, a saber o pouco tempo que pasou coa nai, sen aprender as artes da caza, pero xa verás como aprende por instinto, so hai que darlle reforzos positivos, motivación e un pouco de cariño.

A nai pensou “que lista é esta miña filla” e sorriu.

O Panteón dos Ilustres churrascos

Uns minutos antes do previsto chegou Fina coa empanada mixta de froitas, pan e dúas ducias de millindres, chamou ao timbre e Iria saíu recoller o encargo. Fina puxo cara de non saber que era iso que Iria tiña que contarlle.

- Fina, por preguntar, muller, estes doces de millo, que levan en realidade coma ingredientes?

- Pois, o de sempre, fariña milla, azucre e un pouco de fermento de panadería, aí, que tarde se me fixo, teño que repartir aínda unhas cantas barras de pan, parece que hoxe a veciñanza se puxo de acordo pra facer churrasco todos ao mesmo tempo, ala, grazas polo encargo e que teñades boa cea.

- Agarda un momento so, a ver, fariña milla, azucre, fermento, auga e un pouco de augardente de herbas, non?

- Claro Iria, o da augardente fai anos que o sabe todo o mundo, foi un segredo que durou poucos anos.

- Xa, leva todos os ingredientes pra saber ben, pero ata o de agora, ningún panadeiro logrou ese sabor inconfundible que lle dades vos.

- O segredo está nas mans, levamos un século facendo os doces.

- Sabes que na nosa empresa traballamos con bacterias alimentarias, non?
- Iso din por Santa María, si, pero non sei moi ben pra que serven.
- Pois mira, agora cho explico pra que o entendas, a que máis traballamos é a “*Iriacoccus Feculae*” que axuda a rexenerar a fariña cando non está boa, mesmo, mesmo o que fai a “Herba do demo” – Entón Fina tratou de eludir o tema.
- Por Deus, que desas cousas do inferno non quero saber nada, nalgunha parte oirías ese conto.
- Ben, deixa que cho explique mellor porque non imos pornos de acordo hoxe. Os millindres naceron o día no que os teus bisavós, Maruxa e Rotilio, atoparon un problema serio no amoadado da fariña de estraperlo. Chamaron por Pepe o indiano e Pepe foi falar con Serapio, en principio pra pedirlle prestado un higrómetro, pero Serapio deulle algo mais, non? Veña Fina, que xa sei por que eses millindres son unha lenda, e por que un día non teredes ese ingrediente tan importante que os fai únicos – Fina xa non tiña mais argumentos cos que defenderse e confesou a verdade.
- Entendes agora porque a familia Rubial gardou o segredo durante un cento de anos? É certo, cada día custa mais atopar a herba do demo, e da pouca que hai está afectada polo fungo dos carballos, o que a fai pouco efectiva.
- Entón, estás disposta a pasar un día do mes setembro pola miña oficina e falamos con calma de como poderíamos colaborar as dúas empresas? Podemos ofrecerche unha solución a esa escaseza de produto máximo e de paso estudar xuntas como ampliar o teu negocio.
- Os meus fillos levan tempo a romper a cabeza coa idea desa ampliación “Mamá, aquí xa non cabemos, hai que facer unha nave grande, que a fama do millindre xa está a traspasar fronteiras” Pero sempre lles digo o mesmo “Se sodes capaces de atopar herba do demo en cantidade e calidade, poderemos estudar a viabilidade dunha ampliación, se non, esquecede a idea”
- Pensarás no que che dixen?
- Claro que o vou pensar, e falar cos rapaces, a idea de panadería rústica da aldea está ben pra os nostáxicos, pero nos aspiramos a algo mais, verdade Iria?

Lucía Abrente Marcos:

A que faltaba na xenealoxía Gharabulla, que “aínda” non é da familia pero Amelia sente empatía por ela. “Non sei como podes aturar ao meu fillo despois de tantos anos, se fose eu xa lle tería posta a maleta na porta, a vosa parella resiste o que non está escrito, e iso é bo”. Lucía, a sempre moza de Roberto despois de 25 anos, é veterinaria da Xunta, fai inspeccións por todo o val, as vacas adóranas pero as mascotas non tanto. Coñeceu a Roberto na romaría de San Breixo no 2000 e dende entón nin ventos nin galernas desfixeron esa relación. Natural de Porto do Son, cursou o grao de veterinaria en León, pero leva vivindo na comarca dende que sacou as oposicións.

Roberto e Lucía foron os primeiros en chegar.

- Iria, non falamos se había que traer algo mais pra a cea.
- A boas horas, Gharabullo, se estou a esperar por ti pra as subministracións, non ceamos hoxe. Non sufras, xa mercamos onte todo o necesario.

- Polo menos lembrei mercar salsa de churrasco, mira – Roberto sacou un bote de vidro da bolsa que contiña unha salsa de herbas.

- Igual non fai moita falta, xa adobou Larucha a carne, pero se queres pon o bote enriba da mesa. Estás preparado pra facer de mestre de cerimoniais?

- Claro que estou preparado, a ver, onde está o carbón vexetal?

- O churrasco é un acto de fe Roberto, nada de carbón, sempre se fixo con leña e hai bastante, fomos onte á tarde Sali e mais eu a buscala ao monte. Case todo é eucalipto, así que amáñate co que hai – Roberto foi acender o lume e Lidia foi ata a cociña a saudar a Sali.

Media hora despois chegou Patxi no seu Dodge Dart do ano da inquisición, con dúas letras na matrícula, cando apagou o motor os cans do barrio deixaron de ladrar aliviados. Entrou na cociña cun caldeiro de plástico cheo de talladas de bacallau.

- Por cear algo de peixe tamén, pero non un peixe calquera, que este é de Pesquerías Garandón, o traen de Pasaia, cruzou medio Atlántico pra chegar á nosa mesa, seguro que todos habemos repetir tallada – Iria, vendo aquela cantidade de talladas preguntou.

- Pero canto bacallau mercaches, alma de Deus? Hai peixe aquí pra alimentar aos coros do exército ruso.

- Non penes Iruchi, o que non se ase o gardas no conxelador pra outro día, xa está desalgado de 48 horas, como mandan os bos costumes. Merquei unha folla soa, pero era algo grande se cadra.

Sobre as oito e media chegaron Rebeca e Amelia. A vella traía unha bolsa do Corte Inglés tan vella coma ela, con algo dentro e Rebeca abriu o maletreiro pra sacar unha caixa de viño variado e algo de licor.

- A ver xente, non hai un bico pra esta vella? – Dixo Amelia coma protagonista indiscutible da velada.

Ao cabo dun tempo, Patxi e Roberto suaban coa calor do asadeiro. Roberto falou das tradicións galegas.

- Sabes que Sali bautizou esta grella coma o “Panteón dos ilustres”? Polas poucas homenaxes que se lle fan – Sali dende a mesa dixo.

- Que vos estou ouvindo, pero este panteón segue a estar en desvantaxe co de Bonaval, polo menos alí se lle fai unha cerimonia cada ano, no noso, nin iso – Patxi que estaba a asar comentou.

- Notade o arrecendo do bacallau, isto é petisco dos deuses, pero a carne, a carne é puro arrecendo poético.

O vello levaba razón, Rebolete andaba preto e pasaba a lingua polos bigotes, mentres Roque, o can dos veciños que estaba detrás do muro ouveaba de desesperación. As mulleres preparaban a mesa e aliñaban as ensaladas, os homes cumprían coa tradición de ser eles os que sempre manexaban as brasas. A familia Magariños sentou a comer e gozaron dos manxares, cando chegaron as sobremesas Rebeca sacou unha botella de licor da caixa e a ofreceu coma se fose unha fórmula maxistral.

- Este licor de toxos que vedes aquí, é dunha edición limitada de so 100 botellas, está a triunfar nos altos comedores de México, Bogotá e Montevideo, o seu aroma transcende latitudes – Amelia sacou da bolsa unha botella da gaseosa de litro chea de licor café e sen mais cerimoniais a puxo enriba da mesa. Cando os comensais probaron dun e doutro licor Roberto preguntou.

- Mamá, de onde sacaches esta marabilla de licor?

- Está bo, eh? Pois é a penúltima das botellas que me quedan, foi un regalo da miña amiga Solita de Betanzos e é dunha edición tan limitada coma a de seis litros por feitura – Rebeca probou o licor café coma se estivese nunha cata internacional de altos entendidos e sorriu.

- Tía, temos que pedirlle a receita a Solita, con este sabor, abrimos mercado ata no Canadá.

- Diso nada nena, o día que fabriquemos este produto industrialmente mataremos a súa autenticidade, así que rezade pra que Solita viva moitos anos.

O gato non facía mais que fregar contra as pernas de Iria, quería probar o bacallau e o churrasco, entón Iria preguntou á súa cuñada.

- Lidia, poderemos darlle algo desta comida ao gato? Que opinas como profesional?

- Vou dicir o que é máxima entre veterinarios, “As mascotas non son o caldeiro do lixo pra botarlle todo o que nos non queremos”, pero, tampouco pasa nada por darlle da cando en vez unha tallada limpa de carne ou de peixe, que saibamos non morren as mascotas por iso, sempre que o fagamos con prudencia – Iria entón colleu un cacho de papel de aluminio e lle fixo unhas dobras para que a comida non caese por fóra, cortou uns cachos de carne e bacallau e levou o comedero improvisado para a zona preferida do gato, a mata de hortensias, mentres Rebolete daba un concerto de “Miaumaus” polo camiño, coa cola en alto e Sali facía unha ración pra o pobre de Roque, o can dos veciños que non daba calado. Rebeca abriu os brazos e preguntou.

- Que celebramos hoxe? – Roberto contestoulle coma se dese unha conferencia maxistral en Harvard.

- Os xemelgos Gharabullos celebramos o 50 aniversario do noso nacemento a finais de agosto, Sali a Gharabullita cumpriu os 18 en maio e mamá cumprirá os 80 en outubro, ademais, podemos celebrar o retiro de Patxi da vida activa e o de Amelia dos labores executivos da empresa. Pareceche pouco? – Amelia levantou a copa e dixo con moita retranca.

- ¡E tamén unhas vodas de prata! – Sinalou a Roberto e Lidia, a eterna parella de noivos, e botou a rir coma unha tola, mentres eles dous xestionaban como podían os coloretes na cara. Patxi tamén ergueu a copa de licor e pronunciou o seu brindé.

- Polo mais importante de todo, que estamos xuntos agora e iso vale mais que calquera discurso – Despois do brindé de Patxi, Sali ergueu a copa de auga e pronunciou o seu propio.

- Por unha transición pacífica entre xeracións – Todos botaron a rir de novo, polo certo da revelación e polas ocorrencias da nena.

As aventuras de Rebolete Magariños

Sali saíu unha mañá ao xardín e chamou polo gato.

- Rebotele, miquis, miquis, ven que che traio o teu paté favorito de pescada. Miquis, miquis, onde estás? – Entrou na casa e llo comentou á nai.

- O gato non aparece nin a comer, que raro.

Iria saíu tamén ao xardín e chamou un cento de veces pero tampouco obtivo resposta. Pola tarde Rebolete aínda non aparecera e elas saíron a buscalo polos camiños da zona. Pola noite xa era preocupante, non sabían que facer. A última hora decidiron ir para a cama, deixando abertas a ventás pra aliviar algo da calor nocturna. Ás cinco da mañá Sali espertou coa liorta de gatos que había polas casas dos veciños, estaban insoportables con tanto grito de guerra con estridencia. Saíu á ventá para ver que é o que ocorría, pero non distinguiu ben a Rebolete entre as sombras. Pola mañá, mentres almorzaban na cociña Sali comentou.

- Ouviches a liorta de gatos esta noite? Custoume moito durmir, saín a ventá pra ver si o noso gato estaba no medio.

- Nin me decatei, que pasou?

- Ao mellor é porque dormes do outro lado da casa, pero a min é que me puxeron do revés.

- Mira ti onde anda ese galopín, a meterse en problemas, coma se non estivese ben na casa.

- Maaa, os felinos son puro instinto reprodutor, se non andan pendentes de deixar descendencia, comer ou pedir mimos, entón de que van estar pendentes? O resto do día o pasan a durmir, son intelixentes á súa maneira e altamente eficientes pra o pouco que fan.

- Pero a min me preocupa que ande por aí de picos pardos, non deixa de ser un técnico cualificado da empresa e de momento non temos outro coma el.

- Motivo de máis pra alegrarse de que ande ás mozas, non?

Nesa noite outra vez volveu a haber liorta felina no quinteiro de Concha, a dona de Meniña, que agora andaba en celo. Tres gatos berraban e pelexaban con unllas e dentes por conquistar o corazón de Meniña, Roque tampouco estaba calado. Finalmente venceu Rebolete con xustiza, os outros dous aceptaron a derrota e o noso heroe por fin puido cumprir a súa misión coma membro da especie. Pola mañá volveron comentar nai e filla o fío dos acontecementos. Iria queixouse.

- Desta chegaron os berros ata a miña habitación, e non sabía se pechar a ventá e morrer de calor ou deixala aberta e poñer a almofada por enriba da cabeza.

- Pasouche coma a min entón, pero por se os gatos non tivesen bastante liorta, Roque, tamén estivo pesado.

- É que a Roque faille falta o ruído dunha mosca pra que se poña a ouvear. Con este balbordo non cala en toda a noite - E nesas conversas estaban cando escoitaron as queixas de Rebolete. Saíron a correr e viron ao gato enriba do asadeiro de pedra, baixando con coidado ata o chan.

- Maauuu (Mirade que mal veñoou)

- Pero, calamidade, onde estabas metido? Preguntou Iria.

- Maaauuuuuuu (Mirade que pena dou).

- Vente a comer, anda.

O animal librou primeiro o cunco da auga e despois o do paté. Sali e Iria observaban o aspecto desmellorado de Rebolete, tiña unha orella ferida, a pata dereita coxa, os ollos lagañosos e perda visible de peso. Sali, coa retranca habitual dela, herdada de xeracións de Magariños fixo un comentario agudo.

- Pero este, ven do quinteiro de Concha ou pasou polas “Guerras Termophilas”?

- As dúas cousas, filla, vou coller a maleta, metelo dentro e levalo a un veterinario pra que o examine.

- Seguro que o de Santa María está de vacacións, chamamos a tía Lidia e que opine ela mellor.

Iria despregou a axenda no móbil e premeu no número da cuñada. Lidia, cando escoitou a chamada aparcou o Land Rober da Xunta que estaba a conducir e atendeu a chamada de preocupación de Iria.

- Que non fai falta levalo ao veterinario, que en todo caso terías que ir a Padrón como mínimo, o mes de agosto xa sabes que é de complicado polas vacacións. Pon a chamada en vídeo e examino ao paciente. Sali colleu o gato e Iria enfocou a cámara na ferida da orella.

- Ola campión, estame contar “mamá” que te metiches en noites de troula, ensiname esa orella.

- Mauuuuaooooouaaa (Xa a dou por perdida, non ten arranxo)

- Non te me poñas dramático que non fai falta nin darlle puntos de sutura, tranquilo home, non é grave – Dixo a profesional veterinaria dende o outro lado da cámara. Sali tamén falou do outro problema.

- Anda coxo da pata dereita.

- Porque seguramente lle botaron o dente os outros gatos, vixiade a ferida por se teño que pasar a poñerlle un antibiótico e desinfectade ben con cousas que haxa pola botina, auga osixenada e Betadine, facédeo varias veces durante uns días, se vedes que a ferida da pata supura ou colle mal aspecto avisade – Despois dedicou un eloxio a Rebolete.

- Noraboa campión, contáronme vas ser papá.

- Non Lidia, iso non o sabemos, so sabemos que foi ás mozas. Moitas grazas pola consulta, cando queiras dille a Rober que quedamos pra comer os catro.

- Vale, xa llo comento, pero se me prometedes ti e el que non ides falar de traballo na mesa, un bico pra ti e outro pra Sali, vou pechando porque chego tarde a unha inspección.

Rebolete non tivo maiores problemas coas infeccións, as dúas seguiron as instrucións de Lidia ao pe da letra en canto á hixiene das feridas e o gato comeu con gula ata superar os 7,5 kg que pesaba antes de chegar á casa. Unha mañá que Iria estaba arrimada ao muro da medianeira podando unhas plantas, Concha, que estaba do outro lado saudou a Iria e comentou.

- O mangallón do teu gato seica fixo amoros coa miña Meniña, imos ser avoas.

- Pero como sabes que foi o meu?

- Porque llas deu negras aos outros dous e fuxiron co rabo entre as pernas, estou segura. O malo ven agora, que non sei que vou facer con toda a camada – A Iria iluminóuselle a cara, se era certo que a camada era de Meniña e Rebolete, podería ofrecerlle un gato a Ástildur pra que lles deixase a cabeza tranquila. Sorriu e lle dixo a Concha.

- Ese é o menor dos nosos problemas, Concha, pola camada non te preocupes que me fago eu cargo de todos os gatiños, e polos gastos tampouco, terán comida e veterinario gratis mentres se críen coa nai, que che parece?

- Sendo así, paréceme moi ben, esperamos dous meses a que nazan e despois outros corenta días a que se vaian destetando sós, xa iremos falando dos gastos – Iria fixo cálculos pra o mes de novembro, cun pouco de sorte podería regalarlle un a Amelia polo seu 80 aniversario.

Sali a Gharabullita que andaba preto pero non interviu a conversa da nai coa veciña, lembrou unha copla que ouvira cantar a unha compañeira galega en Glasgow. Porque a Gharabullita era ela así, como Deus a deu, e comezou a cantar en baixo.

“Túa nai e maila miiña, ai la la lá, túa nai e maila miiña, ai la la lá, quedan no río berraandooo, por culpa dunha galiñaaaa, que ten aaamoores co galoooo...”

Mañá de visitas

Iria aparcou a furgoneta diante da casa vella dos Magariños, agora rehabilitada e modernizada por Amelia e adaptada ás súas circunstancias persoais. Non quixo vivir mais na cidade, deixando baleiro o piso grande onde durante anos vivira con Aitor e criaron aos seus fillos xemelgos. Amelia apareceu na porta ás 10 en punto e subiu ao coche coa filla, despois dos saúdos de rigor a vella comentou.

- De verdade filla? Temos que ir sempre nesta pota vella dos callos a facer os nosos recados?
 - Xa está a estudar Roberto un plan pra renovar a flota da empresa, a ver se co plan MOVES podemos aforrar algo ou acollernos tamén ás axudas europeas para empresas.
 - Pero ti podías ter un coche para uso persoal coma ten o resto xente e non o mercaches, a nena vai ter coche propio antes ca ti.
 - Dime mamá, a onde queres ir primeiro?
 - Ao cemiterio, non hai quen vaia poñer flores frescas ao teu pai, así que imos primeiro á floraría do tanatorio.
- A florista fixo unha boa composición, con flores de tempada variadas e as dúas mulleres foron ata o panteón familiar, o de verdade, o que mandara construír Lois Magariños no ano 71. No nicho nº 4 repousaban as cinzas de Lois e Saleta a vella, no nº 3 estaba enterrada Rosario, no nº 2 estaba Aitor. E o nº 1 estaba baleiro. Amelia non rezou, non chorou e falou pouco mentres a filla pasaba un pano polos vidros.
- Sabes filla? Cando morra non quero que me enterredes aquí.
 - Por que, non queres estar cos teus?
 - Non quero nin deixo de querer, vaime dar o mesmo despois, o que sei é que resulta un encordio ter que ocuparse de vir tantas veces para que os veciños falen igual de mal dun, que si pos flores, que si non pos flores, que si agora as puxeches de plástico, que se non sentes dor polos teus.
 - Entón, que é o que queres.
 - Que me levedes a incinerar e despois lle devolvades as cinzas á terra, nun campo, onde haxa árbores e boas vistas ao val, e si se escoita o río, mellor.

Iria quedou sorprendida polas palabras da nai, o testamento vital de Amelia era simple, non aspiraba a outra cousa que á comunión coa terra que a viu nacer, liberando aos descendentes de ter que xestionar de por vida o seu descanso eterno. Todo un acto de xenerosidade por parte dunha muller de 80 anos que nin era moi crente nin deixaba de selo.

Subiron ao coche, Amelia pediu a Iria se podían ir facer unhas compras e a filla respondeu.

- Hoxe temos tempo, antes de ir de compras quero que coñezas a alguén, non te preocupes, queda preto.

A furgoneta aparcou diante da casa de Hortensia, a vella protestou.

- Nin me fan falta meigas nin creo nelas, que raio facemos aquí?

- Pois, saudar a Hortensia, a mellor herbolaria que coñecín nunca, xa verás como che gusta o que fai, dígocho como profesional farmacéutica que es, mamá.

A vella, de mala gana entrou no eido da meiga e sentou fora, na solaina, despois comentou.

- Da gusto respirar aquí, os aromas son intensos, o aire limpo e os insectos fuxiron, que esencia usas pra espantalos? – Preguntou Amelia a Hortensia.

- Nesa cunca que ve na mesa hai infusión de toxo, cravo e limón, pero so funciona ben cando a temperatura é suave, coma hoxe.

Estiveron as tres longo tempo falando de plantas, principios activos e efectos secundarios, Amelia entendeu que non estaba a falar cunha aficionada, detrás das palabras de Hortensia había moita ciencia, experimentación e anos de éxitos e fracasos. Iria dixo que ía ata a horta a tratar de clasificar as plantas aromáticas e Amelia quedou a soas con Hortensia, que non tiña pelos na lingua.

- Señora Amelia, así, entre nos, cando foi a última vez que acudiu á cita co seu cardiólogo?

- Ummmmff, non sei, xa non lle levo a conta, díxoches algo a tola da miña filla?

- O que me contou Iria é que está preocupada pola súa saúde, e que vostede é a peor paciente que tiveron nunca os médicos, pero non a xulgo, eu tamén atendín a médicos e farmacéuticos e podo dicirlle de primeira man que sempre son os que peor exemplo dan. Podo collerlle a man?

- Podes, pero amodiño, que teño fresco o golpe do outro día contra a porta.

Amelia, mais confiada agora, deixou recoñecer por Hortensia, que moi pensativa e calada facía ben aquel traballo. Cando Iria estimou que a “Consulta” estaba feita, foi sentar con elas na solaina. Entón a meiga Hortensia deu unha especie de diagnóstico.

- Ese corazón hai que levarllo a un profesional, canto antes mellor. En canto ao estado de ánimo é o propio dunha viúva que perdeu ao seu home fai poucos anos, mandareille un paquete cos produtos necesarios pra que polo menos poida durmir mellor e lle baixe a dor. Non me faga caso se non quere, o importante é que a vexa un bo especialista e siga ao pe da letra as instrucións que lle de, de acordo señora Amelia?

- Ummmmff, sinnnn, o que vostede diga, total, teño aquí ao rillote da miña filla, que mo vai recordar si ou si. Verdade filliña?

- É polo teu ben, mamá, se podes vivir con menos dor, non o rexeites. Hortensia abriu unha caixa de madeira e sacou unha tarxeta.

“Doutora Olga Vilariño, cardióloga clínica xerontolóxica”

- Confíe nela, é a mellor, discreta e so pregunta o necesario para un mellor diagnóstico, e se tamén quer tomar os meus remedios o vai agradecer, xa verá.

Na volta de Serín a Santa María Amelia dixo.

- Para aquí un momento, Iria.

- Non te atopas ben?

- Non, non é iso. Ves a paisaxe?

- Vexo, leira de herba mol, árbores, vistas ao val e co son do río de fondo – Iria comprendeu o que a nai lle quería sinalar, un sitio así sería perfecto pra espallar as cinzas de Amelia.

- Aquí?

- Ou onde queirades vos, algo parecido a isto.

Iria Arrancou o coche e a vella comentou.

- Hortensia faiche mais falta a ti ca a min, filla. Non poñas esa cara, o que estou a dicir é que ela vos pode axudar moito a atopar novas esencias que non están nas bases de datos, se segues a súas opinións, daredes un salto na calidade e orixinalidade con novos produtos.

- Pero a meiga de Serín non me parece desas persoas que firmen contratos de colaboración e confidencialidade – Respondeu Iria.

- Nin falta que fai, oficialmente non formará parte do cadro de persoal, ofrécelle algo que esperte o seu interese.

- O que?

- Dalle acceso ás bases de datos, que saiba como traballamos, que investigue os patóxenos que impiden o desenrolo de plantas de calidade, que propoña iteracións bacterianas coa botánica e que cuestione os nosos métodos, para así asentelos con fortaleza.

- Pero iso é unha herexía, mamá, sabes que son datos de anos de esforzo e traballo e sabes tamén que vou estar na boca de todo o mundo por ir tanto á casa dunha meiga.

- Os datos morren no sono dos xustos cando non hai quen os saiba interpretar. Bótalle valor Iria, hai decisións arriscadas que valen a pena tomar, todo está en saber sacarlles proveito. E do que digan os demais xa sabes, ti ao teu, que xa pasaches por un divorcio e non te comeu ninguén.

- Pero prométeme que vas visitar a esa cardióloga.

- Mmmmmff, chama ti e pide a cita, que San Carallán me dea paciencia, falta me fai con vos.