

A esencia do "Entrudio" do Hío

O entroido da parroquia canguesa segue a ser o máis multitudinario e tradicional dos que se celebran na comarca do Morrazo e cada ano congrega a máis carnavalesiros. Ésta é parte da súa historia

Xerardo Dasairas Valsa*

12-02-12 - Faro de Vigo-Morrazo

<https://www.farodevigo.es/o-morrazo/2012/02/12/esencia-do-entudio-do-hio-17685490.html>



Unha comparsa de Donón coas bandeiras para o desfile. Imaxe correspondente ao ano 1947. // Arquivo

"No Hío, os entrudios van e veñen por eternas estradas de pedra..."

O Hío, na punta do morro peninsular, prepara os enfeitados palcos de ramaxe para recibir ás competicións de gaitas e ás murgas e comparsas de cada lugar, en reiterativo itinerario de visitas que nos lembran os rituais doutras terras do interior galego. Tamén algúns colectivos aprestan as súas mellores ferramentas creativas e musicais, degrañando nestes días a cantiga satírica e retranqueira que relembra aos vellos Testamentos, Entremeses ou Apropósitos para adiantar a febreiro os cantares de Maio.

En case todas as parroquias de Cangas e, ao traveso dos relatorios dos máis vellos, intúense e confírmanse rituais semellantes en moitas das súas manifestacións aos dos Entroidos doutras partes de Galicia. Canto máis illada e porén máis incomunicada estivo unha zona, máis fortemente e máis próximos no tempo aparecen as mostras dun Entroido enraizado nas faenas, neste caso simbióticas, do ámbito rural mariñeiro onde a pesca é unha ocupación a tempo parcial.

A parroquia do Hío é unha das zonas onde mellor se detectan aquelas características que lle veñen conferir á celebración entroideira un certo aire de vello ritual. Destaca, entre outras cousas, como xa sinalamos, o costume das visitas entre barrios e lugares seguindo un determinado itinerario fixado de antemán con rigoroso e increbante calendario que se reitera ano tras ano desde antigo. Novos lugares que medraron nos últimos anos, van sendo

incorporados a este circuito no que cabe destacar a importancia da competencia entre os gaiteiros que cada barrio presenta á fronte da comparsa veciñal, o enfeitamento dos palcos onde actúan os gaiteiros e os vivas que se dan ao remate das visitas exhibición. Famosos grupos de gaiteiros como "Os Campaneiros" de Vilagarcía ou "Os de Lavadores", tiveron máis dunha vez que reafinar as gaitas ante a feroz competencia que se argallaba e a estrita esixencia veciñal. Dúas pezas de obrigada interpretación eran as esixidas nas competencias das visitas de cada grupo, tendo como premio o obsequio dos veciños que aplauden o seu bo quefacer.

Este ensalzamento da nosa música popular vén acompañado polo grande respecto e interese dos habitantes desta parroquia que seguen e apoian con fruición as distintas actuacións. Con moito esmero e anovando a tradición e significado do agromar vexetativo primaveral, érguense os arcos e palcos, enfeitados con xestas, eucalipto, piñeiro, buxo..., adquirindo xeitos e formas que lembran o dominio do home sobre a natureza nun xeito de arte floral de caste popular.

E os "vivas", auténtico ceremonial de irmandade que rememora aos vivas das terras do Ulla ou do Bibei. Con saúdo dos estandartes e facendo ponte e ringleira con eles, danse os "vivas" ao Entrudio, ás xentes e ás xuventudes de cada lugar, nun aquel de confraternidade que alixeira as xenreiras acuguladas perante o ano. Esta saudable competencia atopa máis tarde a súa recompensa no xantar e, coma no resto dos días (luns e martes son de visita), na festa ata altas horas da madrugada nos locais de cada lugar. O pago dos gaiteiros e a súa mantenza facíase co recadado polos mozos solteiros e algún que outro casado, que tamén vale, baixo o mandado dun Maiordomo.

En tempos xa idos, cando os cabalos aínda vagaban ceibos polos montes hioenses, estes actos que vimos de enumerar contaban e aínda contan, co adubío dos convites a viño, tinto sobre todo, nas adegas dos lugares, onde se expendía ao xeito dos furanchos. Durante os actos festivos de calquera dos lugares, xurdían as bromas, as chanzas, os remedos de oficios, os sermóns e coplas xocosas, as borralladas e os disfraces, creándose un xogo de promiscuidade e liberdades propios deste tempo de Entrudio.

Noutrora foi costume o uso de trebellos e apeiros propios dos labores do campo ou do mar coa intención de conseguir un disfraz orixinal e chocalleiro. Tiznarse con borralla e usar de enxofradeiras para tal mester era un acto propio das máscaras coñecidas coma Ferrovellos ou Farrovellos. Ataviadas con roupas vellas e tentando sempre confundir ás xentes, imitaban a personaxes populares, vestían aos burros ou trocaban o seu rol disfrazándose de muller o home, e de home a muller que tanto téñ nestes días. Adoitaban cubrir o rostro, ben con teas ás que se lle facían uns buracos para os ollos e boca, ben cunha rude carauta que recibía o nome de Carosa (Carosa).

Damas e Galáns

As chamativas panoletas das mulleres, tan usuais nestes tempos, servían tamén para nun momento, ocultar a face dos disfrazados. As máscaras vestidas de roupas vellas tamén recibían o nome de Entrudios ou Entruidos e as Damas vestidas con enaguas de moitas puntillas cubrían os ombreiros con vistosas panoletas, portando sobre a cabeza os artesanais puchos enfeitados de flores e vistosas fitas pendurantes. Como as mulleres non participaban nas comparsas, agardaban con inqueda o retorno dos Galáns para levalas ao baile nocturno (por exemplo o do torreiro do Xogo da Bola en Nerga) e lucir así o seu porte e prestancia baixo o son da senlleira música da gaita. Nos anos da posguerra franquista, moitos mozos ían servir á Armada e logo traían os uniformes para vestirse de "bonitos". Os que así vestían, facían nos encontros un remedo de salutación e relevo militares que foi desaparecendo co tempo.

En Vilanova, barrio destacado polas celebracións entroidadeiras (agás no 36, día que sempre houbo festa), tiña lugar igual que en Vilariño e antano noutros lugares, o Xogo do Galo. Á diferenza doutras partes de Galicia, consistía este divertimento na morte do animal por apaleamento. Adquiridos previamente os galos, pendurábanse dun pau ou enterrábanse ata o pescozo nunha foxanca, tentando de seguido e por turno, de lle atinar os mozos cun pau ou obxecto aguzado. Os participantes levaban os ollos tapados e só podían dar unha pancada de cada volta. Unha vez mortos os galos, facíase caldeirada con eles nunha casa ou nunha tasca acordada de antemán, ficando libres de gastos os gañadores.

O carácter mariñeiro desta zona non foi noutrora óbice para que igual que no resto de Galicia o porco fose o rei destes días (cacheiras, chourizos, lacón...) aínda que compartindo mesa coas galiñas, o bacallao ou os arenques e sardiñas do fume, tamén populares nestas datas.

Non cabe dúbida que a suave e húmida climatoloxía, tampouco favorecía moito o indispensable curado das carnes porcinas. Este feito, que se ben non desbotaba o tradicional cocido ou a laconada destes días, provocaría un decantamento cara a repostería que se manifesta a xeito de orellas ou chulas e as máis tradicionais fillores que se consumen en calisquera das parroquias a xeito de convite colectivo. Os bolos de fariña milla e centeo apurábanse nos fornos ao igual que as xerras de viño nas mesas ben surtidas.

Mais de entre todos os pratos destes días, destaca pola súa orixinalidade o chamado Bandullo, especie de postre feito antano a base de pan, ovos, fariña, azucre, cebola, algo de torresno e moitas especies. Metido no forno a grande temperatura, este amoadado adquire certa dureza, consumíndose logo como se fose pan. Esta tradición culinaria ten referentes na Illa de Ons onde semella estar a anterga orixe do mesmo: cun amoadado semellante no que destacaba a nébeda (planta aromática e excitante) este introducíase no bandullo do porco que se tiña conservado ben salgado, metendo logo esta especie de bolsa rechea no forno ata que adquiría un aspecto semellante ao do queixo. Logo consumíase nos días do Entroido e mesmo na Pascua cortándoo en toros. Deste costume gastronómico fica aínda o dito de que "o Pedro Péres e mais o bandullo, fan unha festa no Fin do Mundo".

*Xerardo Dasairas é profesor e escritor