

Manuel Casanova e Julio Mourón:

Dous betanceiros que manteñen viva
a tradición da nosa artesanía

FRANCISCO-JOSE CASTIÑEIRA PURRIÑOS *

S en dúbida algunha, tanto Manuel Casanova Santos como Julio Mourón García, son dúas persoas sobradamente coñecidas polo pobo betanceiro. Eles manteñen viva a tradición da nosa artesanía; un facendo a prestixiosa caña de Betanzos e outro adicándose a dar formas no torno de alfarería.

Pola importancia que pra Betanzos ten a continuidade destas artes e tamén pra coñecer un pouco sobor delas, é polo que nestas páxinas ofrecemos, as entrevistas que con cada un destes persoaxes mantuvemos.

Manuel Casanova: "A caña de Betanzos consúmese en varios países"

Argentina, Inglaterra, Francia... e diversos puntos da xeografía española coñecen moi ben a caña de Betanzos. Esta bebida espirituosa que se fai na nosa cidade, gozou sempre de gran prestixio, alcanzado pola sua exquisitez, pois chegouse a asegurar en máis dunha ocasión que a nosa caña é a millor de España. A verdade é que eiquí non vamos facer tal afirmación xa que carecemos de base pra eso, mais, aínda así, cando o río sona... E ben, deixando esta cuestión a un lado, podemos nomear a Manuel Casanova Santos, quen, na rúa de Nosa Señora, cos seus potes, serpentís e a boa malla, fabrica a caña que millor aceptada é polos cidadáns. A sua experiencia, adicación e outros importantes e influentes factores, fan que o cliente á hora de facer a sua caña decida que sexa Manuel Casanova quen leve a cabo a destilación.

* Francisco José Castiñeira Purriños es asiduo colaborador de la corresponsalía local de La Voz de Galicia.

Récord inigualable

Eiquí sí que temos unha base pra decir que o noso entrevistado é o que máis traballa no asunto. Como proba clara e evidente, o seguinte: desde o pasado novembro do ano oitenta e tres, adicouse día e noite a facer caña. Pensamos que é realmente un récord difícil de igualar.

Mentras Manuel Casanova falaba con nós, tivemos a oportunidade de observar no propio lugar de laboura, unha das moitas ceduras de malla, de donde posteriormente sale a caña.

—Temos que imaxinar que polo que estamos vendo, vostede leva moito tempo facendo esta laboura...

—Toda a vida, aínda que samente fai dazasete anos que traballo con potes da miña propiedade. Digo os potes porque moita xente confundeos co alambique ou alquitara; eu fago o meu choio cos potes. A alquitara xa non se usa. A pesar de que en algúns sitios de Ourense se lles chama "potas", trátase da



F. Estud. Bianco

1) Manuel Casanova

mesma cousa.

—Esta caña vai a moitos lugares de España...

—Xa o creo. Non samente de España, tamén Argentina, Venezuela, Alemania, Inglaterra, Francia, Suiza... A última que saleu fóra da nosa rexión foise pra Barcelona, fai poucos días.

—Estará autorizado...

—Por suposto; pago a Facenda, estóu totalmente en régoa.

—¿Canta malla fai falta pra facer un litro de caña, por exemplo?

—E moi variable. Depende da conservación da malla, o seu estado é fundamental.

Os millores

—A malla da Mancha e Zamora, é, polo que se dí, moi boa...

—Sí, sempre e cando os viñateiros a conserven como hai que facelo. Pra eso os betanceiros temos un don especial; somos os millores.

—Daquela a malla de Betanzos é tamén a millor...

—Coidamos que sí. Eso demostrase logo

co zumo que se consegue, e a decir verdade o de eiqui gusta o seu.

Regulado por Sanidade

—¿Qué graduación ha de ter a caña pra estar no seu ponto?

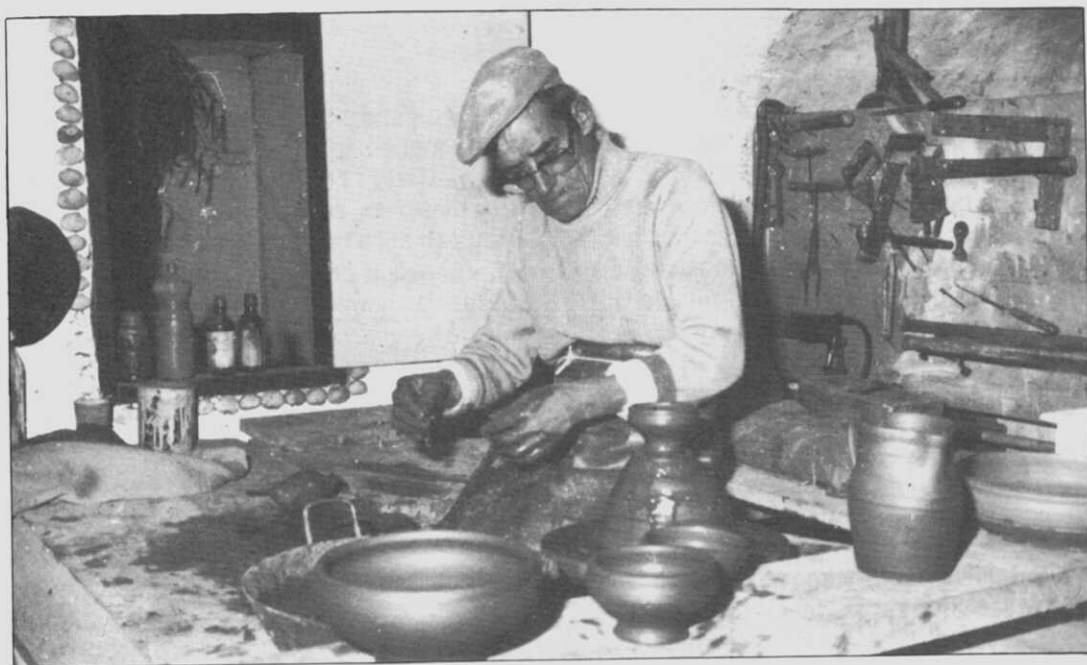
—Esto está regulado por Sanidade. Sen embargo tamén deriva da malla. Por exemplo, se a uva é de Castilla, ó ser máis forte, ten que ter vinte grados de acidez e cincuenta e oito alcohólicos e se é de Betanzos ou outros lugares de Galicia, ha de ter un máis de acidez e cincuenta e cinco alcohólicos. En Betanzos facemos, por outra parte, licor de herbas pra o que o pida, aproveitando a malla e botándolle algo máis.

—¿Canto tempo leva facer unha cocida?

—Nunca é o mesmo, pero o mínimo é de catro horas, podendo chegar hastra seis e incluso pasar. O coidado da temperatura a que debe someterse a malla ten cada vez un segredo distinto e ahí vai a mau de cada un.

—¿Qué cabida teñen os potes?

—Trescentos setenta litros e os depósitos dos serpentís douscentos trinta.



F. Estud. Blanco

2) Julio Mourón

Día e noite

—¿Traballa moito neste seu "taller de caña"?

—Tan só vou dicir que levamos desde novembro deste ano oitenta e dous e non acabaremos hastra febreiro do ano vindeiro.

—¿Qué proceso ha de seguirse pra sacar esta bebida?

—Métese a malla no pote, hastra que polo menos esté medianeiro; sale o vapor que vai por un tubo de cobre ó serpentín, que tamén ten que ser dese mesmo material, e ó chegar case ó fondo del, da a volta cara enriba, tropeza co que vai a entrar de novo no serpentín, escomenza a dar voltas e entra na refrixeración convertíndose en líquido que é a caña, que unha vez recollida debe graduarse debidamente.

Julio Mourón: "A tradición alfareira na miña familia ven do século XVIII"

Despois de vintecinco anos de inactividade, Julio Mourón García volveu facer xirar o torno pra adicarse novamente á alfarería.

A data do pasado 30 de decembro de

1982, xoves, pode facer época. Primeiro porque nese día escomezou pra moitos a ansiada recuperación da cerámica betanceira e segundo, porque pode ser o punto de arranque de cara á continuidade desta tradición que foi de Betanzos, curiosamente, sempre da familia Mourón.

Julio Mourón, a pesar dese largo paréntesis, volveu coa mesma ilusión que cando empezou, poñendo o mesmo agarimo no moldeado das súas pezas.

Esta volta foi acollida con ilusión, pero hai dúas preguntas que están na mente dos que queren a cerámica: ¿vai, por fin, continuar a tradición alfareira?. ¿quén sucederá a Julio Mourón?.

—¿Cantos anos facía que non se sentaba no taboleiro?

—Vinteito, únicamente interrompido en dous días que estiven en Santiago de Compostela, no Museo do Pobo Galego. Isto foi no ano setenta e oito.

Dous séculos

—¿Este arte xa é de tradición na familia Mourón...?

—Meu tatarabó xa era alfareiro, e despois

del seguiron tódolos seus descendentes. A miña familia adicouse a esta faceta desde o último tercio do século XVIII, sempre pola liña paterna. Eu aprendín en Buño, o mesmo que meus antepasados, que eran naturais daló, fora de meu pai que nasceu en Betanzos.

—¿Qué barro está traballando agora?

—É catalán, moi bon; pero ten o inconveniente de ser duro e máis difícil de moldear. En adiante usareino de Piadela ou quizais de Buño, que pra min é o número un.

—¿Qué hai que facer co barro pra que esté en perfeitas condicións de utilizarse?

—Ha de ir á barreira e remanecer alí unhos quince días prá súa cocedura; logo tense que pisar con un macico, grámase pra poder moldealo (do contrario queda pegado nas maus) e despois faise a peza que se desexe.

—Según vemos vostede fabrica as pezas con certa facilidade e en pouco tempo...

—Sí, estando práctico no me leva nin cinco minutos facer unha cousa.

—¿Por qué volve a traballar neste despois de tanto tempo?

—O fago pra o Museo das Mariñas de Betanzos. Hai que repoñer as pezas que desapareceron. Unha vez feita esta laboura o deixarei.

Coción

—Despois de feito o cacharro ten que esperar a que seque...

—Certo. Ten que permanecer dous ou tres días ó sol, se é posible, e cando se ve que está ben seca hai que levala ó forno pra cocela. Teño que decir que fan falta cincocentas pezas das normais pra encher o forno, que somente se está ben cheo coce como é debido.

—¿A xiada pode ser perxudicial pra o barro?

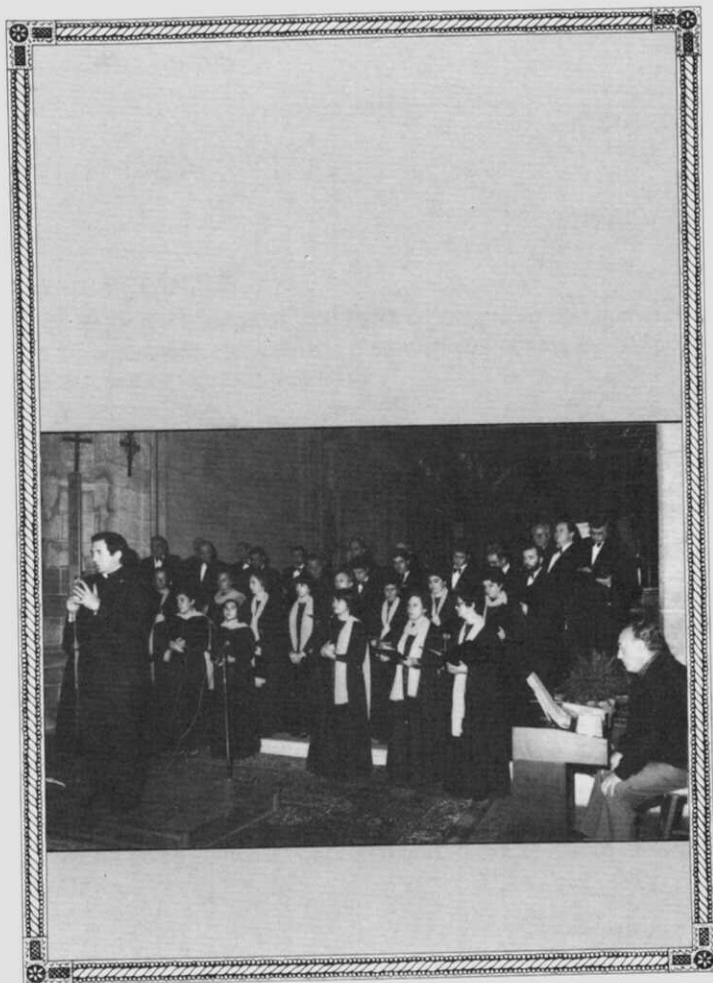
—Despois de fetia a taza, hucha ou o que sexa, sí. Desfainas por completo e deben protexerse.

—Contar cun bon forno é importante ¿non?

—Non caba dúbida. O que se ve eiquí é bon e fíxose moi axiña. Construeuno Juan Fernández Bilbao, un albañil do noso pobo betanceiro.

—¿Qué fai falta pra ser un bon alfareiro?

—Ante todo hai que ter afición e adicarlle moito tempo ó principio, tamén tomar o traballo con agarimo e sacrificio. Eu, por razóns de saúde, non podo facelo así, refírome cando digo isto ás labouras máis difíciles.



ENTIDADES CULTURAIS E DEPORTIVAS

...