

# A VOLTA DOS NORMANDOS A QUILMAS

Lucía Ferreira e Xosé Manuel Casais\*



A biciazada é a ferramenta ideal para o traballo dos solos lixeiros, non dana a estrutura, é fácil de manexar, ergonómica e versátil. Aquí, cubrindo un rego de allos recién sementados.

Quilmas é unha pequena aldea do litoral galego, no concello de Carnota. Leva esculpida nas rochas e pedrullas que a conforman unha historia de correntes. Correntes do ar e da auga que trouxeron canda ela civilizacións de navegantes na procura dun referente ideolóxico e de observación que escondía o seu monte, o Monte Pindo –coñecido tamén coma O Olimpo Celta (bautizado por Otero Pedraio na súa primeira visita a Carnota)–, que foi un dos lugares máis importantes de observación e adoración aos astros na Galiza castrexa–; ou para achar acó, no porto natural, o refuxio ideal do embravecido mar do inverno que se agocha alén, tras o cabo Fisterra.

Moitos dos pobos que arribaron a Quilmas non viñan con ideas pacíficas. Os Normandos saquearon con frecuencia a aldea, namentres pasaban longas tempadas do verán no lugar reparando as embarcacións e recuperándose das bata-

llas. A xente, daquela, fuxía ao Monte, onde vixiaba dende as alturas aos invasores, percorrendo pequenas escaramuzas e incursións que rompían co ritmo festivo que buscaban acó os viquingos. O lugar onde se refuxiaban e desenvolvían as súas vidas nestes períodos era un antigo asentamento castrexo amurallado coñecido por todos coma a Casa da Raíña Lupa. Era a sé da resistencia.

Na actualidade, Quilmas, vese de novo acurrallada polo poder normando. Hai tres anos unha empresa dedicada á piscicultura, Stolt Sea Farm, e xa ubicada no lugar dende hai dúas décadas decide ampliar unilateralmente (ben, coa conivencia do Goberno da Xunta) a superficie que ocupan as piscinas onde producen peixe plano. De 25.000 m<sup>2</sup> pasaría a ocupar 320.000 m<sup>2</sup>, un terreo que se corresponde por tradición e cultura coa zona agrícola onde medran os vexetais coma coias, patacas, cenorias, cebolas e allos

que son o alimento das persoas e animais que viven na Costa das Cabras, coñecida por ese nome pola grande poboación de cabras montesas que alí moraban ata mediados do século pasado. A distribución tradicional do territorio permitiu a convivencia entre a agricultura e a reserva de zonas con vexetación autóctona durante séculos, sendo os poboadores de Quilmas coñecidos na rexión polo seu coñecemento e bo facer nas labores agrícolas.

A economía das casas sempre se complementou coa gran diversidade de peixes e mariscos que se agochaban no mar e baixo das rochas, pero as reservas parecen estar ao límite e a degradación do litoral é patente. Co paso dos anos os vertidos constantes e incontrolados das augas residuais procedentes da industria piscícola e a extracción ilimitada de peixes, crustáceos e algas, conseguiron debilitar ás poboacións creando desequilibrios de reversibilidade dubidosa.

Os incendios que arrasaron Galiza no 2005, que pasaron tamén polo Monte Pindo e A Agra de Quilmas, tornaron a estabilidade de ambos ecosistemas. O solo, marcado pola falta de vexetación, está a perder por causa da erosión a súa fertilidade, topándose nunha situación de extrema fragilidade, polo que xurde a idea da creación dun sistema para a conservación do medio, dándolle de novo uso ao solo, revalorizándoo.

### A COOPERATIVA RAÍNHA LUPA

En agosto de 2008, constitúese a Cooperativa de Agricultura Ecolóxica Raíña Lupa (S. Coop. Galega). Tras dela está a unión das veciñas e veciños de



Campo de trigo un mes despois da sementeira.



Parte da plantación de trigo, patacas, leguminosas e outros cultivos hortícolas de inverno. O Monte Pindo ao fondo.

Quilmas e das súas terras para unha xestión común do territorio de forma sostible, con toda a amplitude do significado, xa que preténdese, en gran medida, conservar toda a riqueza natural, cultural, fitoxenética e humana que posúe o lugar.

Os beneficios desta ideoloxía non tardan en aflorar. A visión global do espazo fai que o concepto de "agrosistema" se estenda. Acostumados ata o de agora a cultivar cadanseu anaco de terra, dende o intre no que a cooperativa se inicia, as leiras pasan a se traballar en conxunto (os bos terreos para patacas, pasan a ser os mellores de toda a agra). A preocupación pola xestión dun espazo ligado, relacionado entre si, unido, fai que a estrutura parcelaria minifundista, se funda. Os marcos, que conservan as propiedades, son traspasados. Isto supón unha grande revolución no concepto agrario galego, pois a cooperación no traballo e a unión das terras para un fin común rompe cos esquemas que impediron neste último

século un desenvolvemento pleno e autosuficiente da sociedade rural.

A reactivación das terras comeza cunha roza e triturado das matogueiras de silvas, xestas e toxos, para súa posterior descomposición en superficie e incorporación ao solo co arado. A profundidade do labor de incorporación limitouse a evitar a mestura dos horizontes. Topámonos cun solo extremadamente sensíbel á perda de estrutura, de nutrientes e auga, pola súa textura areosa e pouco grumosa polo que os labores realizados con maquinaria teñen que ser minimizados e moi controlados.

O prioritario dende este momento é realizar unha ocupación da maior parte da terra labrada con cultivos e con sebes útiles e variadas para reducir a erosión provocada polo vento e a auga.

### OS COMEZOS. O CULTIVO DE CEREAL

O trigo brando, de castes autóctonas coma o trigo "Calobre" ou "Grandal", de

alta calidade panadeira, ou o ecotipo de trigo do país, *Triticum aestivum subsp. vulgare* (*erythospermum* e *ferruginium*), foron escollidos coma cultivo principal de inverno así coma o centeo, *Secale cereale*, coñecido polas súas propiedades como domeador dos solos embravecidos polo tempo (as substancias fitocidas selectivas que emanan as súas raíces exercen un control posterior das herbas adventicias).

Estableceuse un sistema de rotación de cultivos que permitise un bo aproveitamento dos nutrientes do solo e a recuperación da fertilidade intercalando adubos verdes. Neste caso, recorreuse á avea (*Avea sativa*), que calma os terreos e recompón a súa estrutura, elevando os nutrientes que se puideran perder no fondo pola acción das súas profundas raíces. Arredor desta superficie as figueiras e béveras asócianse como sebes cortaventos das que se aproveitarán os seus froitos.

Estes cereais, xunto co millo, son outro complemento á dieta. As mulleres transforman a fariña en pan, follados de escanda (postre elaborado tradicionalmente con fariña de escanda –*Triticum turgidum subs. Dicocum*– que mantén o nome do cereal co que se facía, aínda que o cultivo foi substituído polo trigo hai xa 50 anos) e empanadas. Trátase de cultivos coñecidos, as datas para a sementeira e colleita, así como os labores culturais dende a terra á mesa, lévanse transmitindo séculos.

Quilmas está cheo de peculiaridades respecto ao seu contorno. O clima está definido por invernos suaves –os días nos que se presenta a xeadas cóntanse cos dedos dunha man– e veráns cálidos e secos. A brisa do mar e o monte, que reflicte o calor sobre a aldea no final do día, fan que xurda un panorama no que poden medrar ao longo do ano unha gran variedade de hortalizas, legumes, froitos, e flores ao ar libre. As colleitas son temperáns porque o carácter areoso do solo fai que se quente con rapidez coas primeiras raiolas de xaneiro, proporcionando as condicións ideais para o desenvolvemento óptimo das plantas. Patacas, cebolas, allos, cenorias, espárragos, alcahofas, fabas de ollo de perdiz e mariñeiras, millo branco e mouro, cabazas de todas formas e cores, chícharos e tirabeques, brócoli e outras flores comestíbeis medran gustosas, alimentadas coas algas da ribeira e ao son das ondas.

\* Ferreira e Xosé Manuel Casais son socios e labregos da Cooperativa Rainha Lupa.

**ALVARELLA**  
ecoturismo

*Turismo e Natureza*

- ❖ Aula de natureza e Entidade para a Educación Ambiental
- ❖ Actividades de educación ambiental
- ❖ 60 prazos no ALBERGUE e 8 na CASA
- ❖ Servizo de restaurante para grupos
- ❖ Turismo cultural
- ❖ Rutas de sendeirismo
- ❖ Obradoiros
- ❖ Xogos ambientais
- ❖ Xogos tradicionais
- ❖ Horto ecolóxico
- ❖ Enerxías renovables
- ❖ Piscina
- ❖ Pista deportiva
- ❖ Servizos concertados de piragüismo, vela e cabalos

Breanca Dorroña s/n 15637 Vilarmaior A Coruña  
Tlf./fax 981.78.45.63 info@alvarella.com

[www.alvarella.com](http://www.alvarella.com)

*Achégate ó Parque Natural das Fragas do Eume*