



Os labores da viña

Soriano Gestido

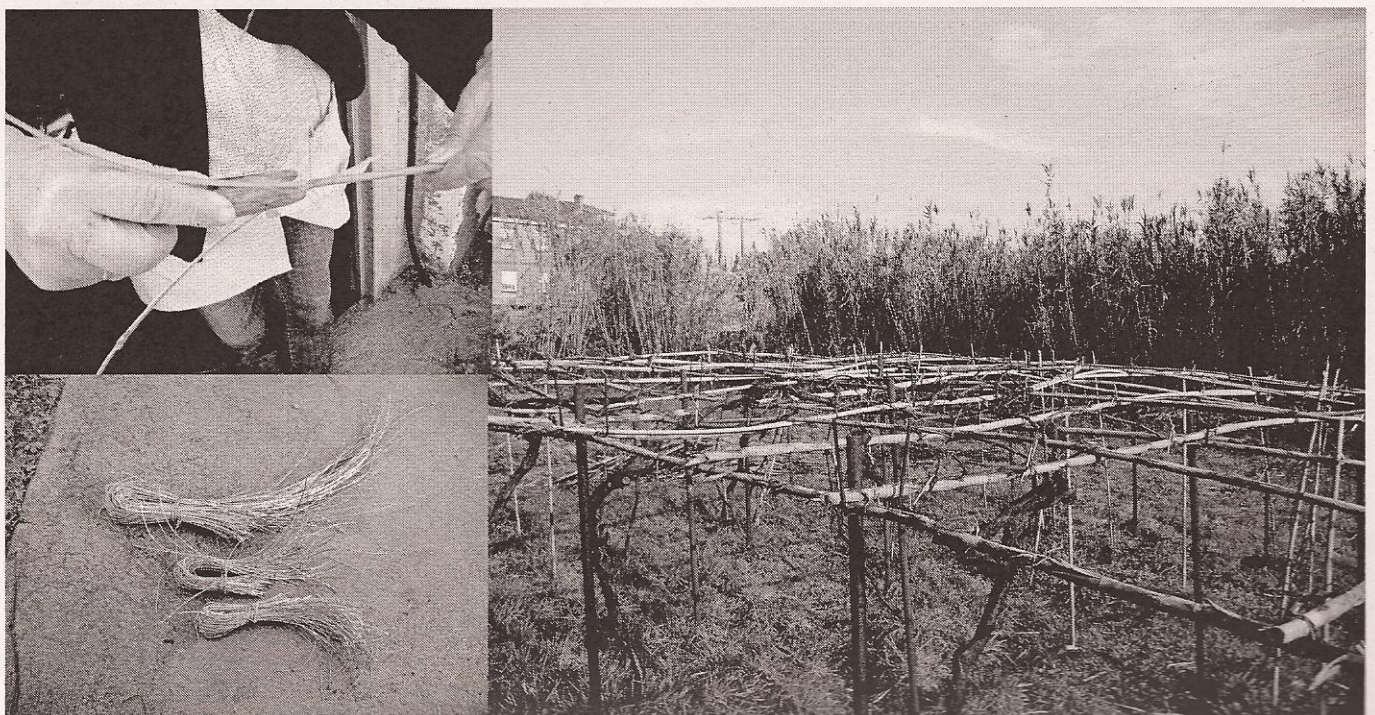
Meus pais só tiñan una viña en propiedade, no lugar da Pandiña en Moaña, que lle compraran a un tío materno de meu pai duns oitenta a cen metros cadrados e sen alambrar, é dicir, todo feito a man. Como vedes a peza era pequena pero nela dábase toda a arte do saber facer dos nosos pais.

Os labores da viña encozaban aló polo mes de decembro cando hai que podar as cepas e armar a viña. Ao longo dese mes ou quizais do anterior xa había que ir preparar estacas, canas e vimbias para atar, pois a nosa viña era totalmente artesá.

Tiñamos uns comareiros de aluguer, para herba do gando miúdo, onde había vimbieiras que se podaban para logo clasificar as vimbias, facer feixes delas e levalas para casa ao lombo, pois o terreo non se prestaba a outra cousa xa que era moi costento. Había que andar uns quince minutos ata a casa. No alboio, con tempo, facíamos a fenda das vimbias cuns fendedores de tres vías, un deles fixérao eu tallándoo dunha rama de castaño, tamén lle deixei o meu nome gravado no mango. As vimbias, xa podadas, que podían acadar no cano uns doce milímetros, fendíanse antes todas na punta, tres gallos, un anaquiño cunha

navalla para poder entrarlle co fendedor de pau, que a medida que ían fendendo ata o cano facían un son moi agradable. Cando se terminaba de fender facíanse “monllos” ou “mолlos” delas, agrupando una manda e dobrándolle a cabeza uns vinte centímetros polo menos, deixando sempre a pel para fóra, pois no senso contrario rompen. A cabeza dobrada atábase para que non abrise, e ao mesmo tempo servía para meterlle o cinto do pantalón ou outra vimbia para fixala á cintura para traballar con elas pola viña adiante. Despois, en monllas, podíanse gardar colgadas dentro do alboio, pero un día antes de usalas había que polas de mollo nun pilón de auga ou nun lago cunhas pedras enriba delas para que quedasen totalmente somerxidas e se hidratasen ben. Aínda me acorda coma se fora hoxe velas a vender na feira de Moaña- Abelendo, tanto enmonlladas coma en feixes sen fender, postas estes feixes de pé no chán, pois aguantábanse soas. A feira estaba moi bonita, pois a vimbia reloce coa luz do día coa súa cor laranxa intenso.

Na nosa zona era raro o comareiro que non tiña nos seus lindes algún salgueiro dos que se ía podando as ramas, ben para estacas da viña en decembro ou outros mesteres como espichas para as ervellas en

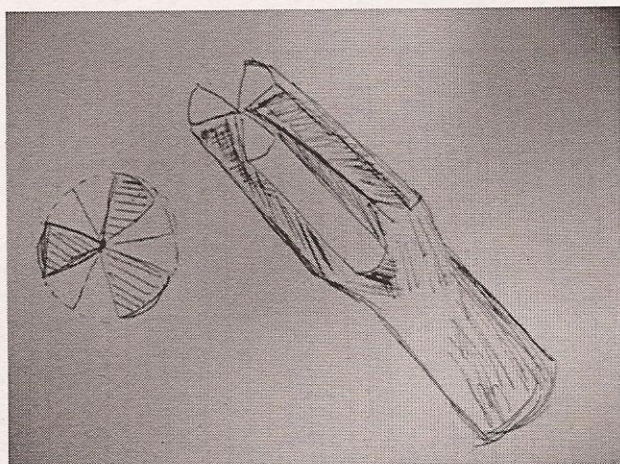


febreiro e marzo. As estacas tamén podían ser de castiñeiro ou carballo que se ían traendo do monte aos poucos de paso que se ía buscar estrume para o gando miúdo: galiñas, porco e ovellas. As estacas xa se preparaban no lugar onde se cortaban preparándolle as gallas e aguzándolle o pé para poder cravalas no chán da viña, deixándoas dun metro oitenta máis ou menos, pois a altura da parra da viña andaría polo metro e medio. Ás veces o seu transporte era no medio dos feixes de estrume, ou tamén unhas catro unidades atadas, e ao lombo co elas! As moi condenadas como roían nos ombros!

Xa nos mesmos lindes dos comareiros tiñamos as canas que se cachaban neste mesmo tempo cunha aixada ou legón polo pé delas. Logo esfolábanse e quitábaselle o pendón da punta. Clasificábanse en: gordas para “subrijos”; medianas para “beiradas” e delgadas para “travesas”. Traballo para min que era tedioso, pois non rendía o tempo e aburríame xa que era un neno. O seu transporte era similar ao resto pois procedían dos mesmos sitios, e xa se levaban para a beira da viña para se empregar no seu momento.

Aló polos anos 73 a 80 do pasado século, parece que foi onte, cando era un chavaliño, ás veces ía con meu pai a axudarlle aos labores da poda e armado da viña, que a pesar de ser mariñeiro de toda a vida, os labores do campo e as da viña coñecíaas ben.

Comezábamos podando a viña, primeiro rozando a ramaxe máis mesta e logo xa afinando con cortes precisos para que quedase ben distribuída na parra. Segundo el, a viña hai que “tirala pa tras”, que máis ou menos é ilar recortando para que frutifique ben e non “vaia a monte”. Ao final, as vides que se deixan para “abaixar” tiñan que ter sete nós.



Este sería un fendedor de vimbias

Xa coa viña podada procedíase ao armado ou mantemento do armado, pois algúns elementos como estacas, varais e canas gordas aguantaban máis dun ano. Así que se ían substituíndo os elementos xa podres por “estacadas”, ou sexa fileiras completas, primeiramente as estacas, logo os varais, que van entre as estacas enfiadas, procurando sempre deixar as cepas por enriba do armazón. Todas as varas ou canas tiñan que quedar co cano para a parte externa e a punta para o medio da viña. Todo se ía atando coas vimbias para que quedase forte. Despois os *subrijos* e por último as travesas, onde se ataban as vides.

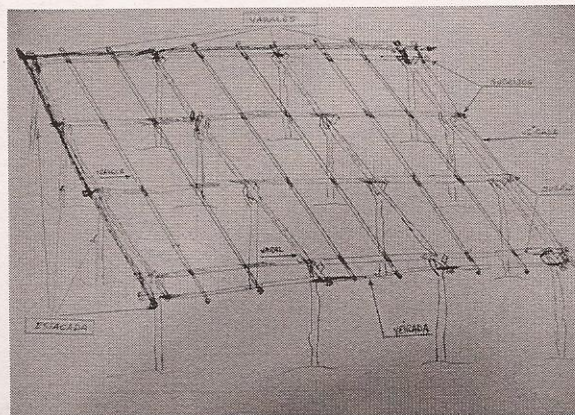
Namentres se ataba a viña, “abaixar”, o anaco da vimbia sobrante quedaba na boca para o atado seguinte, o cal producía un amargor pouco agradable. Con ironía meu pai dicía que para que anden as vimbias hai que mollalas con viño (pero pola gorxa).

As canas podres esmagábanse polo chan da viña, que logo quedaban soterradas ao darlle o cavado do inverno ou “cachada”. Co resto dos sobrantes facíase una fogueira e queimábanse nunha veiga veciña.

Do sulfatado, esfollado, vendima e do facer o viño xa non me estendo, pois tiña máis interese na arte do labor da viña.

E ben seguro que me esquezo dalgúns procedementos ou elementos da viña, pois eu non seguí coa tradición xa que non teño viñas, e onde estaba aquela viña do relato agora hai una casa feita.

Estas ilustracións poden valer de guía aos mais pequenos que non coñecen o que foron estes traballos.



Esta sería a viña armada pero sen cepas