

## Pedra, lume e auga

Cando sendo eu ben cativo espertaba po'la mañá cedo e botaba da cama fora pra ir a escola, o primeiriño que facía despois de vestirme era -¡tremendo de frío coma unha corre!- achegarme a lareira onde xa ardía o lume e fervía o leite que miña nai acababa de muxir. O cabo dun pouco a carón doas lapas, cando a friaxe comezaba a fuxir do corpo e o caloríño empezaba a lamberme as pernas, botaba fora da cociña pola porta da eira e miraba cara o ceo; se o día era gris non vía mais que nubes, chuvia ou néboa; pero se o día era claro, podíase ver ben lonxe alá enriba o Pico coma se fora un home moi serio a quen lle fenderan a cabeza con unha macheta, ou mellor dito con unha machada .... porque a min parecíame tan grande que chegaba hasta o ceo.

Na casa non tiñamos auga corrente, e a que se carrexaba dende o regato que había a unha carreiriña de can era para facer de comer, lava'la louza e pos animais que durmían na casa e que eran o mesmo tempo a mellor fonte de calor pos cuartos de enriba da corte onde durmían os maiores. Por iso, logo de erguerme, facía una escapadiña hasta o prado que tiñamos a veira da casa onde, mollando as mans nas pingas d'auga fría da xeada -que semellaban bagoas de cristal brillando riba da herba- lavaba as fazulas e as orellas coma un gato; fregaba e fregaba nelas hasta que viraban vermellas, non sei se por culpa das fregas, do frío ou das dúas cousas.

Había mañás que, cando a noite fora de moita lúa, o prado amañecía coma de neve, po'la roupa branca que se deixaba de noite a clarear; porque de toda a vida se tiña dito que a lúa era o mellor que había pra branquear a roupa da cama e as camisas brancas de algodón. ¡E debía ser certo, porque aquelas mañás o prado cuberto de sabanas escintilaba que a luz do sol facía mal nos ollos!

Despois, miña nai botábame una cunca de leite con sopas de pan de millo -que se cocía na casa tódalas semanas- e unha boa cullerada de mel e escorrentábame pra escola onde o mestre D. Casimiro, que en paz estea, matábase para ensinarnos a ler e a escribir e pra facernos entrar nos miolos as catro regras. Porque, segundo nos dicía el sempre,

sen iso nunca iamos saír da aldea nin poderíamos chegar a ser homes de proveito; estaríamos condenados a seguir tirando do carro coma bois, saca'las patacas, ir o monte apañar mulime pra estra'las cortes, esterca'las leiras ou ir torna'la auga de noite pecha, aínda que houbera tronada ou fixera un frío que proían os dedos das mans coas frieiras. ¡E razón non lle faltaba... ..!. Por certo que, o primeiro que che ensinaban na casa era que o mellor pras frieiras era mexar nas mans e frega'las ben hasta que secan o aire.

Na nosa casa tampouco había luz eléctrica –solo na do señor cura, na do médico, na taberna e na casa do concello– e por iso pra ver de noite tiñamos velas, un candil e unha luz de carburo por se había que saír de noite e sopraba nordés. Daquela, meu pai mandábame as veces a taberna a buscar as pedras de carburo e alá ía eu, todo cheo de razón, porque parecíame a min que xa empezaba a ser un home cando me encargaban recados de tanta importancia. ¡Vaia pos Deus...un homazo de cinco anos!

Pero, coma en toda casa de ben, na nosa tamén tiñamos viña; todo arredor da casa e tapando media eira, as cepas agatuñaban polos esteos de pedra aseguradas con arame, e as vidras enroscábanse as travesas de madeira –non m'acordo se de carballo, de castaño ou de eucalipto– atadas con vimbios. D'inverno semellaban unha tea d'araña onde se colgaban as bagoas da chuvia, e no verán facían unha sombra que daba gloria pra bota'la sesta despois do almorzo, antes de volver a leira a seguir coa faena hasta cae'lo sol.

Non me lembro de todas, pero si de algunhas das uvas que xa daquela tiñan sona de dar bo viño na comarca do Ulla: tintilla, catalana, tinta redonda, loureira, albariña, ribeira... .. Aínda que, por outra banda, tamén se dicía que o que de verdade era bo non era o viño senón a augardente. ¡Cantas voltas da a vida!. Hoxe xa ninguén discute a calidade do viño do Ulla e a caña sigue tendo a mellor sona de toda a nosa terra; ¡e digo eu que por algo será...!

Unha das cousas que daquela mais me chamaba a atención, era cando na casa se desfacían as pipas e os bocois quitándolle os arelos e espallando pola eira as doelas –despois de fregalas ben fregadas cun cepillo de raíces, moita auga limpa do regato e xabón feito na casa con

manteiga de porco e unha química que lle chamaban sosa ou potasa-  
pra que secan o aire e despois volver a montalas, unha pegadiña a  
outra, con moito agarimo. E non se me esquece a figura serea do meu  
avó Manuel, Dios llo perdoe, petando co martelo e o cicel pra volve a  
poñer os arelos no seu sitio, apertando ben as peza de madeira pra que  
as pipas non rotaran...

Pero do non me esquecín nunca máis foi da primeira vez que quixen  
-despois de pisa'la uva e antes de prensa'la pra face'lo viño- mete'lo  
nariz pra cheira'lo mosto mentres fermentaba nunha talla -nesta zona  
chamabámoslle tinalla- tapada por unha lona. ¡A min xa me tiñan dito  
que non se debía facer iso porque era perigoso, pero os nenos...xa se  
sabe! O malo foi que me pillaron metendo o fociño onde non debía, e  
pra que non volvera, colléronme po'la caluga e tivéronme respirando  
aquele cheiro hasta que collín un mareo que non rexía co meu corpo  
cativo. E coma parvo non era, aprendín ben a lección e na miña vida me  
arremei máis o viño mentres fermenta, ¡non vaia a ser o demo...!

Teñen pasado máis de cincuenta anos -¡parece que aínda foi onte..!- e  
estas lembranzas das miñas primeiras andainas por Vedra e o val do  
Ulla seguramente se asemellan as daqueles de vos que, por anos e  
experiencias da vida, tivésteas parecidas. Hoxe, vistas dende lonxe,  
asemellan ter sido felices e divertidas....aínda que no seu momento non  
o foron tanto. Non é verdade que "calquera tempo pasado foi mellor",  
¡pero daquela era o que había...sempre vivindo entre pedras, auga e  
lume! As pedras coas que se facían as casas e os valos, a auga das  
pozas coa que se regaban as leiras ou do río no que nos bañabamos, e  
o lume da lareira na que se facía de comer, onde se afumaban os  
chourizas cando se mataba o porco, e arredor do que se xuntaba a  
familia o cabo do día pra botarlle o corpo a última cunca de caldo ben  
quentiño antes de ir pra cama co corpo derreado de traballar na terra.

De todo'los xeitos, seguimos vivos e podémolo contar xuntándonos nun  
día de festa coma a que estamos a celebrar pra honrar o noso viño do  
Ulla. Así que, bebamos ¡e que sexa por moitos anos!

Dr. Ignacio L. Balboa

---

