

La Yerba

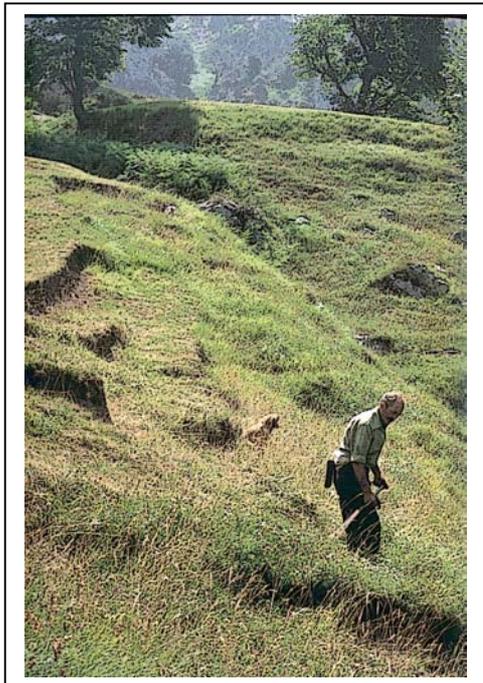
Segar y arramar.

Con los primeros rayos de sol comenzaba, la larga jornada de un día cualquiera de Junio. Enarbolando la guadaña al hombro y el *cuerno* con la piedra de afilar colgada a la cintura, los mas experimentados colgando en bandolera las picas, compuestas por pica y martillo de cuña.

Sin faltar la bota con el vino, alguna que otra cerveza y la botella de ponche casero.

A esta guisa caminando con paso apresurado por los caminos polvorientos de la parte superior de los prados hasta llegar al de hoy.

Primera ojeada, calculo mental, somos por lo menos no lo segamos hasta la comida.



Comienza la arenga de los mas experimentados antes de que cunda el desanimo, Jorge las botellas de cerveza y del ponche *metelas* al rió, enterradas en la arena, que no se las lleve la corriente pone unos *morrillos*. La bota entiérrala en la arena de la orilla pero que no le llegue mucha humedad.

El rió con el murmullo del agua la sombra que tranquilidad y descanso.

Iniciamos la siega del prado por la esquina superior

izquierda, la guadaña se desliza describiendo un arco sobre el húmedo suelo ris..ras...ris...ras. una y otra vez con el el cuerpo inclinado hacia delante los pies bien afianzados y giro de tórax de derecha a izquierda con gran esfuerzo por el corte y de derecha a izquierda solo deslizando la hoja por lo ya segado.

La *yerba* amontonada a la izquierda en caprichosas formaciones formando el *guiñuelo*.

Cada pocos metros de lento y tortuoso avance prado abajo, un respiro..... a afilar.

Alivio inmediato al poder erguirnos; colocamos el extremo del mango de la guadaña apoyado en pie derecho, hoja cogida con la mano izquierda y apoyándose en el antebrazo.



Con la derecha sacamos la piedra del cuerno con agua, deslizando una y otra vez la piedra contra la hoja hasta volver a tener el filo perfecto.

Cuando terminamos nuestro *guiñuelo* en el fondo del prado ya al mismo borde del agua, el agua fría y cristalina pide a gritos *meter el morro* en ella mientras contemplamos nuestra sudorosa cara reflejada, el agua esta fresquísima.

Ascendemos prado arriba para empezar un nuevo *guiñuelo* una y otra vez, cuando fallan las fuerzas un traguito de ponche preparado con vino, yema de huevo batido y algo de azúcar.

Observamos como poco a poco los *guiñuelos* van ganando terreno en el prado, descanso *vamos a echar las diez*, el esfuerzo es grande el almuerzo también, tortilla de patata con migas de bacalao, lomo embuchado, chorizo, jamón, todo de la matanza y alegrado por el fino chorro de la bota.

De nuevo un *guiñuelo* tras otro el esfuerzo y el sol hacen aparecer regueros de sudor, solo al llegar al fondo del prado a la frescura del río y sombra de los chopos y *humeiros*, nos hacen permanecer unos minutos de descanso.

Estamos terminando es casi la hora de la comida, pero antes debemos *arramar la yerba*, consiste en deshacer los *guiñuelos* esparciendo la hierba de modo que queda una alfombra uniforme, esto hará que los rayos del sol la tosten por la parte superior.

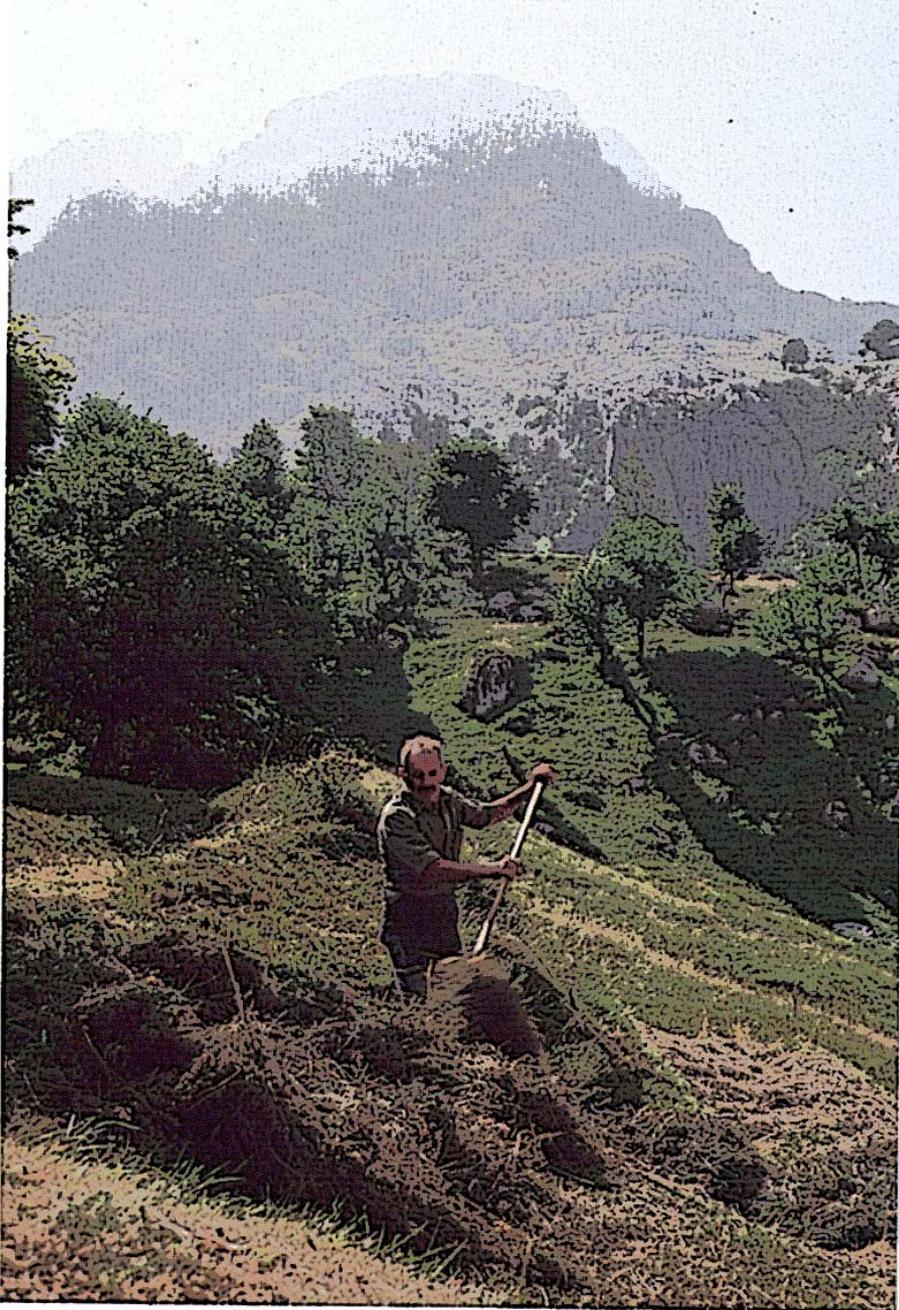
Mientras se realiza esta operación el picador ha cogido todas las *guadañas* y se dirige a la *cemba*; donde se sienta con las piernas abiertas, en medio de ellas clava la pica a modo de yunque portátil. Desmonta la hoja del mango y con la mano izquierda posa el filo de la hoja plana sobre la pica, con total precisión golpea suavemente con toques enérgicos una y otra vez con su martillo por el lado de la cuña.



Los golpes resuenan con eco mientras el filo acerado de la hoja es aplastado en una fina lamina de corte, este desbaste de apenas unos milímetros hará que vuelva a cortar perfectamente ahorrándonos parte del esfuerzo. Repite el proceso con el resto de las hojas, que colocara de nuevo en sus mangos correspondientes.

La longitud del mango y posición del *asidero* intermedio viene dado por la altura del segador para la primera y longitud del brazo para el segundo.

Para el transporte de la *guadaña* y a fin de evitar accidentes se coloca en posición plegada; apoyada la punta de la hoja en la abrazadera metálica y la parte del anclaje de la hoja contra el *asidero* intermedio; ajustamos la abrazadera metálica hasta bloquearla y apretamos los tornillos allen.



Por el camino se divisa la silueta de una mujer con su *pañoleta* blanca para protegerse del sol, colgada del brazo cesta de mimbre blanco y en la otra mano *pota* de porcelana

roja, con una pequeña cuerda uniendo las asas laterales y de la tapa para el transporte; hay varios vecinos prados arriba y abajo pero pudiera ser nuestra comida.

Voltiar

Al día siguiente de *arramada la yerba, la voltiamos*; ayudados con una *furquiella* de madera consiste en darle la vuelta de tal manera que la parte de arriba seca, se vuelve hacia abajo y la parte verde se pone hacia arriba para ser tostada por el sol.

Amontonar y rastriar

Al otro día armados con *furquiella y rastro* de madera vamos amontonando la *yerba* en montones para posteriormente cargar el carro. Es muy esponjosa y desprende un fuerte olor a tostada, esta actividad se realiza una vez hay desaparecido el rocío de la mañana.

Según se va juntando en el montón vamos *rastrillando* el prado transformando la alfombra gris de la hierba tostada en el verde original de la pradera.

Cargar una carrada

Al carro tradicional se le añade un suplemento llamado *engarillas de yerba* con forma de "V" y dos varas que la unen con las *engarillas* normales. En la parte delantera el *espigon* se introduce en un alojamiento hembra a tal efecto situado en la pértiga, donde esta se bifurca en dos. Su misión es prolongar la zona de carga hasta llegar casi al yugo; también se prolonga la carga hacia atrás colocando unos *varales* en el fondo del carro y dejando que estos asomen de las tablas entre 70 a 120 cm.

La carga se efectúa con la horquilla pinchando del montón en grandes *paletadas* y colocándola a modo de pared, una persona la iza al carro y una segunda en el carro la va colocando y a la vez pisando.

Se forma una carga en forma de prisma alargado de unos treinta a cuarenta m³. coronada por otros *varales* en sentido longitudinal de la carga, se procede a atar la carga con la *reata* o sogá.

Se peinan los laterales con el *rastro* para eliminar los restos sueltos, se engancha con el *cuartiadeiro* o cadena la *cuartia* ó segunda pareja de vacas.



Meter al payeiro

La descarga del carro se realiza en el payeiro, normalmente la planta superior de la *cuadra* de las vacas. En el se almacena la hierba seca para los días de invierno de nevadas o mal

tiempo, para facilitar la descarga esta se efectúa casi siempre por un hueco practicable en el tejado de losa del pajar.

En el interior del pajar una o dos personas la van colocando y pisando al mismo tiempo, quizás sea esta la operación mas penosa de todas, en el interior del pajar con luz casi nula, el calor sofocante que despide la *yerba*, el polvo de la *grana* y picores que causa, provocan una sensación agobiante.

Hacer mañizos

Para sacar la *yerba* del *payeiro* y transportarla en raciones individuales para cada vaca se hacen los *mañizos*; es una especie de alpaca manual de forma cilíndrica.

Para formarlo empezaremos realizando un *volorto* de paja, nos servira para atar la yerba formando el *mañizo*. Para lo cual tomaremos un *puñao* de paja del *cuelmo*, dividimos este manojo en dos *puñaos* iguales, entrelazando y solapando un trozo del extremo de la espiga y empezando por el centro iremos retorciendo la paja en giros contrarios de tal manera que formaremos una especie de sogá de tres cuatro centímetros de diámetro con el que ataremos el *mañizo*. La *yerba* en el pajar esta prensada, para poder extraerla nos ayudamos con el *garabito*; es una vara de avellano cuya punta tiene terminación en forma de anzuelo, se introduce en la yerba empujando y al volver hacia fuera la forma de anzuelo extrae las *briznas de yerba*; estas las vamos colocando amontonadas sobre el *volorto* que previamente hemos estirado en el suelo, cuando la cantidad es suficiente tiramos de los dos extremos del *volorto* y ayudados con la rodilla formaremos un cilindro irregular que es el *mañizo*.

Los mañizos se llevan al pesebre de la vaca finalizando el proceso de la *yerba*.

