

Víño, de ricos; e pan, de pobres. Vinificación e viño na paremioloxía galega¹

“Viño, de ricos; e pan, de pobres”. Vinification and wine in the Galician paroemiology

Xesús Ferro Ruibal

Centro Ramón Piñeiro para a Investigación en Humanidades

xferro@cirp.gal

Resumo: Compilación e análise de 839 refráns galegos básicos (sen contar variantes) referidos ó viño e recollidos de 282 informantes ou puntos de información que, en moitos casos, comentan a elaboración do viño, a súa conservación, bebida, efectos, utilización médica, calidade segundo as distintas zonas de produción en Galicia, antiga distribución polos arrieiros, maridaxe con certas comidas e tamén sobre a súa sacralización e outras crenzas populares. Artigo de homenaxe ós vinicultores galegos de toda a historia, que, seleccionando castes e refinando técnicas, aprendéronnos este oficio e arte; homenaxe tamén ós vinicultores actuais que souberon mellorar e presenta-los viños de Galicia ata facelos apreciar xa nos cinco continentes.

Palabras claves: Paremioloxía galega. Víño, vinicultura.

Abstract: Compilation and research of 839 basic Galician proverbs (without counting variants) about wine. These Galician proverbs were collected from 282 people or points of information that comment on wine production, preservation, drinking effects, medical use, quality (depending on different production areas in Galicia), pairing to certain dishes, historical distribution of wine by mule drivers ('arrieiros') and also about its sacralization and other popular beliefs associated with Galician wine. This article is a tribute to historical and present-day Galician winemakers and is at the same time trying to explain the socio economic effect of the current international prestige of Galician wines.

Keywords: Galician paroemiology, wine, viniculture.

¹ Data de recepción: 06.07.2018. Data de aceptación: 31.08.2019.

Quero personaliza-la homenaxe ós viñateiros en Xosé María Fonseca Moretón, líder desde 1989 dun gran proxecto vitivinícola no Rosal que se denomina *Adegas Terras Gauda* e que, tras recupera-los mellores baceiros de albariño, caiño e loureiro, creou máis de 160 hectáreas de viñado autóctono, con rigor científico na viticultura, na vinificación e na comercialización e isto permitiulle conseguir viños como *Abadía de San Campio* e *Terras Gauda* que trinta anos despois, están non só no mercado galego e español senón tamén en máis de 60 mercados internacionais, con Estados Unidos, Reino Unido, Noruega e China como principais destinos. Un exemplo de como se redime, sen discursos, un Pobo inxustamente empobrecido e como se crea País con traballo intelixente e constante. Pódese ve-la valoración dun historiador económico (CASTRO, Xavier 2017).

0. Mirada fugaz pero necesaria á socioloxía vinícola de Galicia

O presente artigo completa outro anterior (FERRO. *Viticultura* 2016). O cultivo da vide e a produción e comercialización do viño forma parte esencial da historia económica e comercial de Galicia. O refrán contido no título fai lembrar un candidato norteamericano que, nos anos da Lei Seca, prometía sarcasticamente en campaña: *Wine for the rich, beer for the poor, and moonshine* [un destilado caseiro] *for the drys* (prohibicionistas). O refrán galego *Viño de ricos; e pan, de pobres* no contexto das nosas paremias e da nosa historia alude a algo parecido: que o viño, ó revés do pan, era algo que só podían consumir os galegos ricos. Pero, en honor á verdade histórica, aínda debemos matizar que, para os máis dos galegos ata ben entrado o século XX, este *pan* era o pan de millo ou de centeo (non de trigo) e que aquel era o pan de cada día por definición: o historiador Pegerto Saavedra faime reparar en que en 1737 o *Diccionario de Autoridades* na definición de PAN di: *Llaman en Galicia a todas las semillas de que se hace pan, menos al trigo*: é dicir, as sementes xa se chamaban *pan* (por metonimia) pero o *trigo* era cousa de ricos ou dun día de festa e por iso o pan que daba tiña nome específico (*pantrigo*).

0.1. Viticultura de iniciativa monástica ou nobiliaria

A *viticultura* require terras, unha infraestrutura moi cara (dependendo do terreo, parras ou socialcos e, ademais, lagar e cubas; eventualmente, tamén se precisan muros que protexan de roubos de uva). E, por se for pouco, esixe unha atención intelixente e case diaria á cepa e ás uvas (que a natureza produce). E, aínda así, na produción agrícola da uva non remata o traballo, porque a conversión da uva en viño (*vinificación*) require outro proceso aínda máis complexo, baseado nunha experiencia milenaria pero hoxe tamén na investigación científica e na análise de resultados en todo o planeta.

Direino un pouco máis claro aínda, porque os refráns veñen da historia. En Galicia boa parte da produción de uva e a elaboración do viño foi, durante séculos, traballo que se facía para os mosteiros, as catedrais e a nobreza: os *frades* plantaban viñas e arrendábanas despois ós veciños labregos, en boa parte, para comerciaren eles despois co seu quiñón do produto final². Boa parte da ciencia vitícola e vinícola (aparentemente innata) que existe nas aldeas de Galicia procede dos saberes atesourados na vida monástica organizada ferreamente arredor de dúas palabras impostas no principio do monaquismo por san Bieito: *ora et labora* (“reza e fai un traballo manual”). Pero tamén boa parte da grandiosa arquitectura, escultura, pintura e bibliotecas monásticas de Galicia foi posible coa utilización das plusvalías que estes arrendamentos xeraron. Tamén as catedrais e os pazos participaron nestes investimentos que, xerando riqueza,

² Da importancia dos mosteiros (e tamén do Ribeiro) na viticultura en Galicia dá idea o *Tumbo das viñas de Ribadavia*, que, entre os séculos XIII e XIV, anota xa en romance galego casas, viñas e herdades que tiñan en Ribadavia os mosteiros de Melón, Oseira, San Clodio, Celanova e outros (MÉNDEZ 2016). Por algo o actual *Museo do Viño de Galicia* está situado na que foi casa reitoral de Santo André de Camporredondo (Ribadavia) e que, xa na súa arquitectura, descobre unha das súas funcións orixinarias: a elaboración, o almacenamento e a distribución de viño cara a Compostela, porque era un priorado de San Martiño Pinario.

tamén creaban postos de traballo³. A esta delegación histórica da terra en usufruto ós paisanos, que vivían a pé dela, tamén se apuntou a nobreza.

E, se cadra, tamén vén de aí o noso característico hábitat disperso. Porque en Galicia este arrendamento foral da terra, a cambio dun pagamento anual en especie, era automaticamente transmisíbel de pais a fillos, e isto debeu fixar poboación na propia terra que se traballaba, creando un territorio humanizado por unha poboación dispersa. Este sistema foral tamén o foron utilizando os *nobres* laicos (non sempre domiciliados en Galicia), que recibían do rei doazóns de terra en Galicia en premio por colaboracións puntuais que eles ofrecerán ós intereses do rei. Co paso dos séculos os nobres acabaron tendo uns intermediarios que xestionaban ante os campesiños os seus intereses, cobrando anualmente as rendas: eran os *fidalgos*, de xeito que esta situación chegou a se-la situación de boa parte da terra cultivada ou aproveitada de Galicia. O viño e os cereais foron as moedas con que os nosos avós pagaban anualmente o arrendamento da terra (*foro*). Disto é do que fala o refrán galego: *o viño é cousa de ricos* (163). E aínda se poden ve-los refráns 488 e 489. Pero do pagamento do foro tamén formaban parte outros produtos do campo (como os cereais) e isto explica que, en plena elaboración do viño na adega, o refraneiro lle lembre ó labrego galego que ten que empezar tamén cos preparativos da sementeira do trigo, dos allos e tamén mata-lo porco (véxase o apartado 1.16). O labrego galego foi sempre un traballador multiespecialista cunha fortísima carga fiscal. Se non se entende isto, non se pode entender-lo refraneiro galego nin a dispersión galega da poboación.

Historicamente foron os mosteiros e as casas nobres as que comerciaban co viño, sobre todo dende o Ribeiro. Pola falta de estradas en Galicia, o viño saía en peles ás costas de reatas de mulas dos arrieiros para Santiago e outras cidades galegas. Tamén saía para os portos de mar (especialmente Pontevedra, onde se fabricaban toneis) e dende eles saía, xa envasado, para os portos do Cantábrico e (malia o conflito bélico entre Castilla-Francia contra Inglaterra) saía tamén para as Illas Británicas polo menos dende 1296 (PEREIRA 2000: 29) e, segundo diversos testemuños aínda no XVI, por máis que a documentación portuaria que pervive sexa escasa (PEREIRA 2000: 37). Para a historia vitícola e vinícola de Valdeorras, foi importante a información que nunha recente conferencia ofreceu o historiador Isidro García Tato (GARCÍA TATO 2019).

No séc. XVI o viño era un cultivo moi espallado: non só se collía onde hoxe se segue facendo, senón tamén noutras partes, como os vales de Mondoñedo, Ouro, Lourenzá, Ría de Foz, correxemento de Viveiro... Ata mediado o XVII esta vila exportaba viño e mercaba pan: unha relación de 1571 di que *tiene mucha labranza de vino, y la jurisdicción della, donde cogen mucho vino que les baste para la tierra y hay mucha suma dello* (SAAVEDRA: 20).

³ Xa do ano 751 é o testamento de Odoario, bispo lucense, no que se le isto *et ipsam ciuitatem restauramus eam intus et foris et plantauimus vineis et pomiferis. Postea uero fecimus de nostra familia possessores* (“e restaurámo-la cidade por dentro e por fóra e prantamos vides e maceiras e despois fixemos posesores da nosa familia”). E algún refrán humorístico parece proceder do mundo eclesástico: 789, 786, 756 e 832.

En cambio, en 1750 a superficie vitícola galega xa ocupaba unhas 40.000 ha. capaces de producir 1.000.000 hls. E, aínda que había cultivo en Betanzos, Mondoñedo, Valadouro, Lourenzá, Ría de Foz, Viveiro, o 50% do viñado galego xa estaba situado en Ourense: nas beiras do Sil, arredores de Monterrei e nos ribeiros de Ourense e Ribadavia había parroquias nas que o viño era o 90% da produción agraria e os veciños non tiñan ningún tipo de gando, salvo algún que outro porco. En freguesías como Banga, Beiro, Gomariz o monocultivo ía asociado en ocasións ás castañas, que podían facer a vez do pan e as árbores proporcionaban leña para estacar as cepas (SAAVEDRA: 77). E aínda había os dezmos á Igrexa, que se pagaban en especie segundo o que se producía (nas zonas especializadas de cereal, en cereal; e nas zonas vinícolas, en viño e noutras en ovos, millo etc.) pero este pagamento foi esmorecendo lentamente e no inicio do Concilio Vaticano II (1965) xa era raro o párroco que o esixía ou percibía. Así que o consumo habitual de viño non era cousa de pobres.

Na segunda metade do XIX viñeron as tres plagas sucesivas: *oidium* (1853), *mildium* (1886) e *filoxera* (1890); eu de neno aínda oía falar ós maiores do *mildeu*.

0.2. A recuperación da plena propiedade da terra en 1926

Os nosos devanceiros loitaron durante séculos contra os foros porque consideraban que, despois de tantas xeracións, as terras xa estaban moi melloradas polo traballo deles e moi ben pagas por séculos de foros. O malestar e a loita en Galicia durou máis de cen anos e os que traballaban as terras a foro e nelas vivían non triunfaron ata o Decreto-Lei de Redención de Foros que, en 1926, entregoulle-la plena propiedade, mediante un único e definitivo pagamento⁴. Falo de algo persoal, porque nacín nunha casiña cun pequeno eirado circundado de parras, que os meus avós conseguirán redimir poucos anos antes de eu nacer. O propietario real, que viña percibindo o pagamento plurisecular, resultou ser un nobre e político español residente en Madrid, que no acto legal final impuxo a sorprendente condición de que a el non se lle esixise presenta-lo título de propiedade da terra aforada. Pero a partir dese momento os meus avós foron propietarios de pleno dereito do eirado e da casa na que eu nacín.

Era imprescindible matizar no inicio esta historia da propiedade real de terras e viñas en Galicia ata 1926, porque quen non coñeza a situación xurídica en que se viviu e traballou en Galicia durante máis de mil anos non podería entender por que os refráns agrícolas galegos nunca falan de grandes magnitudes nin de operacións mercantís importantes e, pola contra, rebordan resignación e, nalgúns casos, fatalidade.

0.3. Outros cambios radicais no século XX

Superadas as graves crises vitícolas do XIX e conseguida a plena propiedade da terra coa redención de foros a partir de 1929, nace en 1932 a *Denominación de Origen Ribeiro*: unha vez máis na historia, o Ribeiro sinala o camiño a seguir ás outras zonas vinícolas de Galicia. Pouco e pouco aparecen diferentes movementos asociativos que crean diferentes Adegas (cooperativas ou empresas), dótanse de profesionais que reflexionan sobre o

⁴ [https://gl.wikipedia.org/wiki/Foro_\(contrato\)](https://gl.wikipedia.org/wiki/Foro_(contrato))

que admite ou pide o mercado (galego e internacional), de técnicos que analizan en que terreo e en que clima facémo-lo que facemos e que o que nos está dicindo e pedindo este cambio climático a máis calor e menos humidade.

Todo isto concrétese en que, se ata hai poucos decenios as plantacións de vide en Galicia só ocupaban os lindeiros da pequena propiedade ou lugares de difícil acceso, hoxe nalgúns zonas vinícolas as plantacións de vide xa oscilan entre 10 e 20 ha. e algunhas superan as 50 ha.⁵.

O aumento da produción organízase observando a experiencia pioneira da Cooperativa de Leiro (1935)⁶ e o movemento asociativo consolidouse nos últimos 50 anos en dúas direccións: ou en cooperativas (do tipo O Ribeiro ou Martín Códax), ou en iniciativas empresariais (do tipo das Bodegas Terras Gauda, no Rosal) pero sempre delimitando zonas en Denominacións de Orixe.

Dito todo o anterior, viticultura e vinicultura son un dos sectores máis dinámicos do campo galego: en cooperativa, en empresas familiares ou en sociedades mercantís, o viño é hoxe un dos produtos do campo galego que máis viaxan polo mundo.

Estas sinerxias acabaron mellorando os procesos de viticultura e vinicultura, aumentaron a cantidade e a calidade do viño galego, confrontárono exitosamente cos mellores viños doutros Países e levárono ós mercados dos cinco continentes: o resultado é que hoxe non só se mercan viños galegos nos cinco continentes senón que xa se plantan cepas galegas (maiormente de albariño) en California, Uruguay, Arxentina, Australia ou Francia.

0.4. Viticultura galega e cambio climático

Nos últimos anos houbo no resto da península secas e xeadas que trouxeron mildio. A atención científica que hoxe teñen os viñedos fixo ver que estes síntomas de cambio climático favoreceron a maduración da uva, influíron na acidez e agora hai viños de 14° ou 15° que antes non había. Pero tamén se empezou a percibir que uvas precoces e de baixa acidez, coma a mencia (a raíña na Ribeira Sacra co 93% na anada do 2018), sufriron máis ca outras uvas que maduran máis tarde. Iso levou a poñer-las ollos nunha inusual reserva biolóxica, que existe en Galicia, de especies que son máis resistentes a esa calor coma a caíña, a brancellá ou albarella, que era a máis cultivada na Ribeira Sacra antes da plaga da filoxera que arrasara as viñas a fins do século XVIII. Galicia, pola súa posición oceánica e septentrional e por esa reserva natural de cepas aínda pouco cultivadas, parece estar mellor situada ca outras zonas, que agora empezan a trasladar-las seus viñedos ós seus montes⁷. Esa reserva biolóxica de especies de vide, hoxe insuficientemente cultivadas, estase convertendo nunha oportunidade. A iso hai

⁵ <http://galiciaenpuertorico.blogspot.com/2012/01/el-albarino-blanco-espanol-n-1-en-usa.html>

⁶ <http://www.vinosycaminos.com/texto-diario/mostrat/1128618/cooperativa-leiro-1935-1968>

⁷ DÍAZ, Emilia (2019): “*As castes galegas recomendadas para facer viños na Ribeira Sacra, ¿é necesaria unha alternativa á mencia?*” reportaxe en ¿El final del reinado de la mencia? “Los investigadores del cambio climático aconsejan probar variedades más tardías” (*La Voz de Galicia* 19.3.2019).

que sumar que agora hai novas formas de crianza que encontran mercado (crianzas longas en botella, crianzas sobre lías) e viños que se elaboran en depósitos de barro ou de granito⁸.

A coalición intensa entre recursos naturais, tradición vitivinícola e planificación científica de tódalas fases do traballo está dando resultados que hai cen anos eran inimaxinables para os nosos avós: con algunha frecuencia nos últimos decenios un viño galego é elixido o mellor Branco de España. E case sempre chega algún premio de certames Internacionais coma International Wine Challenge, Decanter World Wine Awards, Bacchus, Challenge International du Vin, Concours International du Vin e outros de Corea, Xapón ou Sidney.

0.5. Corpus e fontes deste traballo

Presento aquí 832 unidades paremiolóxicas (sen contar variantes) procedentes de 282 informantes. É todo o que durante anos dei reunido coas brillantes colaboradoras e colaboradores que sucesivamente me foron asignando para a construción do *Tesouro Fraseolóxico Galego (TFG)*, que, como se ve, tamén inclúe paremias, é un proxecto que non debería quedar inconcluso, porque é propiedade intelectual do pobo galego, porque quedan aínda fontes moi valiosas sen incorporar e porque queda, sobre todo, o toque da maxia informática que o faga accesible a todo o mundo, coma o CORGA. Á Xunta de Galicia, coa reverencia debida, dígolle que non tería sentido abandonar unha prospección aurífera ós primeiros indicios claros de aparición de ouro.

Neste traballo cito todo coas claves que descripto con detalle na bibliografía final primaria (9.1.) e prescindo de referencias a outras linguas contemporáneas.

0.6. Artigo de homenaxe

Polas razóns ditas no apartado anterior, este artigo quere render homenaxe a cantos galegos anónimos mantiveron viva esta actividade agrícola (posiblemente durante dous mil anos), a cantos nos legaron numerosas e excelentes castes de vides, infraestruturas e indispensables saberes non escritos, dos que o refraneiro é só unha pequeniña parte mnemotécnica. Tamén a tódolos arrieiros da historia que coas súas recuas de mulas ou burros e cos seus carros de bois transportaron o viño dende as aldeas ás vilas e portos de Galicia e de España; tamén ós navegantes que, dende a Idade Media, levaron os nosos viños ós portos do Cantábrico, das Illas Británicas e co paso do tempo de América, como conto en 2.1. Tamén a todos e tódalas que, nas dúas bandas do cambio de milenio, (como queda dito en 0.4) melloraron radicalmente as técnicas de cultivo e de elaboración pero tamén as estruturas de produción e venda e ousaron, con éxito, conseguir que nas catas que se fan por todo o mundo, de cando en cando, os viños de Galicia saian elixidos os mellores, tendo así hoxe francas as portas do mercado internacional. Á miña maneira é unha homenaxe paralela á que coa ferramenta fotográfica recibiron en 1993 (REINOSO e SUÁREZ CANAL).

⁸ Pepe Hidalgo, *La Voz de Galicia* 27/06/2019.

Este artigo quere homenaxear primeiramente ós devanceiros anónimos que condensaron toda a súa experiencia vitivinícola nas paremias que aquí presento. Homenaxe tamén a cantos, antes de min, se maravillaron cando unha persoa dicía un refrán acaído e brillante e, seguidamente, eles anotárono e publicárono: penso, especialmente neste tema, no *Refraneiro do viño* que de maneira anónima publicou Xosé María Álvarez Blázquez nas súas Edicións Castrelos (Vigo 1968)⁹ e, sobre todo, no monumental e aínda inédito *Refranero gallego* de Vicente Llópiz Méndez, que, de fontes case sempre exclusivas, reuniu en 1954 un conxunto temático e xerarquizado dunhas 21.710 paremias (235 delas do viño) que, coas variantes, superan as 44.000 unidades. Aquí incorporo tódalas paremias do viño de que teño noticia, coa total exclusión das de Vicente Llópiz, porque ese grandioso refraneiro inédito merece unha edición en primicia que sexa íntegra, actualizada e digna: varias persoas levamos anos pedindo (e fracasando pero, mesmo así, soñando) conseguí-los recursos necesarios para editalo. Ata ese momento, o refraneiro do viño (e de moitos outros temas) estará incompleto.

As paremias que aquí presento condensan parte da experiencia da antiga viticultura familiar e confío en que o posible lector saberá aproveita-lo aproveitable, separando o que contén valor perenne do que o tivo ocasional ou está xa superado. Os nosos vellos legáronno-las castes de cepas que temos; a viticultura de onte e a de hoxe, a pesar dos numerosos e importantes matices, son en esencia a mesma. Na viticultura actual, é certo, introducíronse tantas melloras técnicas, que algún destes refráns resultarlle insuficiente ou arcaico a un enólogo actual pero estou seguro de que (se deixa de parte algunhas paremias que son simples pingas de humor e rivalidade), el encontrará, noutras, máis dunha apreciación asisada e perenne, porque, humildemente, o refraneiro do viño era, en parte, o manual de enoloxía dos nosos bisavós.

Este traballo aspira a da-la palabra ós viñateiros anónimos da historia¹⁰, que estudaron tantos científicos dende puntos de vista diferentes: Sarmiento, Antonio Casares, Filgueira Valverde, Xosé Posada, Pegerto Saavedra, Pereira Fernández, Ferreira Priegue ou Xavier Castro ata cantos (como Mercedes Vázquez Bertomeu) formaron ese libro imprescindible que no 2005 coordinaron Isidro García Tato e Ana M. Suárez Piñeiro (GARCÍA TATO, SUÁREZ PIÑEIRO).

Remato esta introdución con dous cadros simplificadores pero necesarios para quen non coñeza este sector.

⁹ Darío Xohán Cabana, que traballou nesa editorial, asegúrame que ese refraneiro é obra de Xosé María Álvarez Blázquez, con estas palabras: *Eu non estaba daquela aínda nesa Editorial, pero seino polo moito que temos falado despois. No meu "Xosé M. Álvarez Blázquez. Vida e obra" (Xerais 2008), afirmeino por escrito na bibliografía del, p. 206, e probablemente tamén nalgún outro lugar dentro da narración* (na p. 187). Agradezo este testemuño de primeira man.

¹⁰ E por iso non marco con asterisco de irregularidade algunhas palabras que a rigorosa Norma actual da lingua galega considera variantes superfluas (*den* por *dean*) ou como desviacións innecesarias. Só marco aquelas desviacións que, por innecesarias, non callaron no uso común (**fuerte* por *forte* no r. 637).

Táboa 1. Viños galegos máis estimados e traballados

Brancos	albariño	godello	treixadura	loureiro	caíño branco
Tintos	mencia	sousón	brancellao	castañal	caíño tinto
Hoxe os expertos valoran que Galicia teña, ademais, un inusual repertorio de vides autóctonas non explotadas que poden ser unha excepcional alternativa, se as actualmente explotadas acabasen tendo problemas na conxuntura dun cambio climático a máis calor e menos auga.					

Táboa 2. Variedades de viño

Denominacións de Orixe	Rías Baixas	O Ribeiro	Ribeira Sacra	Monterrei	Valdeorras
Variedades principais de viño	albariño, caíño, sousón, espadeiro, loureiro tinto	sousón (tintilla), mencia	mencia, brancellao, merenzao + 15 variedades inexploradas	mencia, godello	mencia, brancellao
Indicacións Xeográficas Protexidas	O Morrazo	Iria e Barbanza		Betanzos	
Variedades principais	as mesmas da D.O. Rías Baixas (albariño, caíño, sousón, espadeiro, loureiro tinto)			agudelo, branco lexítimo	

1. A vinificación

A vinificación é a culminación da viticultura. Pero, ben mirado, na viticultura a consecución da materia prima (uva) depende do azar meteorolóxico, porque, o refrán testemuña que

1. *O viño e o pan sempre se dan: uns anos, ben; outros, mal; e outros, menos mal.* (VIÑO:205).

A viticultura é un proceso parcialmente incontrolable pero a vinificación é un proceso bastante máis controlable: na vinificación case todo depende do rigor que o viñateiro poña no seu traballo, esmerándose na limpeza e ventilación da adega, no estado immaculado dos recipientes, na atención exquisita ós ritmos da fermentación, trasfegas etc.

Debo recoñecer, con todo, que un refrán indica que na fermentación tamén incide a climatoloxía, porque a néboa dificultaa:

2. *Néboa en cubas, auga a cuncas.* (26104).

Pero é certo que, ordinariamente, un viño bo só se pode estragar se o viñateiro non se esmera en acadar-la perfección en todos e cada un dos momentos deste segundo proceso. Na vinificación tradicional, da que o refraneiro extrae a súa experiencia, o labrego converte a súa adega fresca e escura nun laboratorio de química doméstica. A súa capacitación técnica non é universitaria pero ten o rigor adquirido na observación de como facía o seu avó e como facía o seu pai e, sobre todo, gardando memoria das causas que un ano provocaron a perda do viño e tamén das prácticas que explicaron que outro ano conseguise un viño de excepcional calidade.

Se a actual vinificación industrial, case sempre con cubas de aceiro, segue protocolos moi estritos e refinados, a vinificación tradicional familiar de autoconsumo tamén é un proceso no que cada viñateiro pon en xogo ante si mesmo e ante os veciños e amigos

non só o traballo de moitos meses senón a súa capacidade de conseguilo mellor viño da redonda. Os veciños saben recoñecer o mérito que ten lograr un viño bo. Conseguir un viño bo dá un prestixio que dura máis ca esa anada e que sobarda o ámbito das uvas. Cando o viñateiro dá a proba-lo propio viño, sabe que pasa voluntariamente un exame social. Se se aproba, ese viñateiro aproba algo máis cá viticultura. Se, en cambio, suspende, a descalificación esténdese a máis materias cá viticultura. Diso fala este refrán:

3. ***Quen de boas uvas fai viño malo, merece uns paus.*** (23911:174).

A vinificación é un proceso longo e delicado que esixe moita atención. Un refrán dí, unha vez máis, moi ben pero á súa maneira metafórica:

4. ***Ó neno e ó viño, moito cariño.*** (23911:223).

Darlle moito cariño ó viño é, outra vez, unha forma figurada de designar un proceso que require moita atención e certa precisión.

1.1. A preparación das cubas

No final do século XX as cooperativas e empresas vinícolas de Galicia xa traballaban basicamente con cubas de aceiro inoxidable por ser moito máis doadas de limpar e de manter limpas para a vinificación e tamén máis axeitadas para facer trasegas duns contedores a outros. Pero a vinificación tradicional, da que fala o refraneiro, facíase en cubas, bocois e barrís de madeira de carballo e nestes é nos que aínda seguen criando e trasegando o seu viño os viñateiros de nivel familiar, porque son máis manexables, para as cantidades que eles elaboran, aínda que xa son moitas as familias que incorporaron algunha cuba de aceiro.

As cubas ou recipientes (*fustalla*) nos que o mosto vai *ferver* (fermentar) e nos que o proceso bioquímico se vai producir e finalmente se vai conservar deben estar nun estado de salubridade óptima. Os antigos romanos gardaban e transportaban o viño en ánforas de barro e, se cadra, a palabra *barril* (francés *baril*; inglés *barrel*) podería gardar memoria desa época, aínda que hoxe os barrís de viño son de madeira e os de cervexa ou petróleo son metálicos. O certo é que o barril feito de doelas de madeira substituíu as ánforas porque as ánforas eran pesadas, fráxiles e non apilables. Disque os etruscos xa utilizaban o barril dende o século VI a.C. pero a tradición tamén di que a difusión do sistema se debe ós celtas. O certo é que o barril non só substituíu as ánforas senón tamén os odres¹¹ e as botas porque o barril non lle modifica o sabor ó viño, aínda que o prezo dos mellores sobe dos 700 €¹².

¹¹ O *odre* ou *pelexo* é o máis antigo sistema de transporte de viño (pero tamén de aceite, auga, leite, mel ou cereais). Facíase e faise coa pel de cabra enteira (sen a cabeza nin as partes inferiores das patas) ben curada e ben cosida. Axeitábase para o transporte a lombo de burros, mulas ou cabalos. Deles falan os refráns 211, 212, 588, 745 e 775. Véxanse imaxes de odres con pechaduras modernas en aceiro en [https://www.botasdevinojb.com/index.php?option=com_content&view=article&id=10&Itemid=21&lang=es.html].

¹² https://cincodias.elpais.com/cincodias/2014/03/28/sentidos/1396021801_719985.html

Aínda que hoxe o viño xa se elabora en recipientes de aceiro, na vinificación tradicional de Galicia (e nos viños de crianza) todo se fai –coma durante dous mil anos– en recipientes de madeira. A madeira preferida foi e segue sendo o carballo. Pero, se nos viños de alta calidade, o barril de carballo é dunha única utilización, un labrego non se pode permitir ese luxo, e isto fixo que case todos saiban desfondalo, lavallo por dentro con exquisita curiosidade e volvelo cerrar e apretar ata o punto de devolvelle a total estanqueidade.



Figura 1. Imaxe da Exposición GALAICOS do Museo de Pontevedra

Táboa 3. Recipientes do viño

Recipientes máis usados na elaboración, almacenamento e transporte tradicional do viño (40301, 40305, 43274)		
RECIPIENTE	CAPACIDADE APROX. DE LITROS (valores de Moraña)	CARACTERÍSTICAS
<i>tinalla</i>	De 1.500 (a máis de 2.000 en casas ricas)	Tronco de cono, sen tapa superior, na que o bagazo tinto, xa exprimido no lagar, ferve tendendo a vir á superficie cada 12 horas máis ou menos. O viñateiro teno que facer baixar cada doce horas aprox. deixando o líquido arriba. Faino cun <i>pisón</i> (pau duns 170-180 cm que na parte de abaixo tiña unha maza sólida para esmagar ou unha galla con 2 ou tres cotelos para baixar). Os nenos prohibíasele achegarse con pan á tinalla (porque o pan ten formento). O cabo dunha semana, a division entre parte sólida e líquida está consolidada: nese momento o viñateiro traségao limpo a unha cuba, pipa ou bocoi onde empeza o proceso de crianza. Pero o resto sólido aínda volve pasar polo lagar, para aproveita-lo que aínda conteña.
<i>bocoi</i>	800 - 1.000	DRAG sinálalle unha capacidade entre 300 e 700 l.
<i>pipa</i>	500	DRAG sinálalle unha capacidade entre 250 e 500 l.
<i>medio bocoi</i>	350-400	

<i>media pipa</i> ou <i>bordelesa</i> ¹³	250	Tamén se oe dicir <i>bordalesa</i> .
<i>cuarta</i>	125	DRAG sinálalle unha capacidade de oito litros.
<i>pipote</i>	50	
<i>bota</i>	Recipiente de coiro para o viño, do que se bebe directamente, levantándoo cara ao alto e apertándoo coas mans (DRAG).	
<i>ola</i>	É a medida básica e vén equivalendo a 16 litros (43274).	

Un barril está composto dun alto número de doelas habilmente curvadas e non menos habilmente ensambladas formando un cilindro arqueado con maior diámetro no centro e menor nos extremos, que se cerra con senllas tampas circulares. Consegui-la perfecta estanqueidade e a plena saúde da madeira de carballo é arte que centralizaron os gremios de *toneleiros*¹⁴ (tamén chamados *cubeiros* ou *pipeiros*¹⁵). Cada unha das pezas que compoñen o barril ou pipa¹⁶ debe estar en perfecto estado, xa que calquera fallo pode comprometer esa estanqueidade (permitindo a entrada de aire e perda de líquido) e calquera pequena podremia nunha soa doela pode estragar todo o viño que conteña o barril.

Ay en Galicia mucha tierra de bino (sic), y muy bueno: el Ribero de Avia, Orense, Lemos, Monterrey, Valdiorras, Quiroga, Las Mariñas... en todas estas tierras no saben los hidalgos, clérigos y labradores buscar cuberos para arcar cubas, sino que todos los saben echar; y se precian de ello, como si fuesen cuberos, y cada uno con sus criados y amigos arca las cubas, e las aprieta, e tienen ingenios de hierro para ello, cada uno en su bodega (OLEA-2).

Filgueira Valverde, descubridor deste manuscrito en 1935 e primeiro editor en 1947 (OLEA-1), publicou un comentario en 1989 reproducido un ano despois en libro (FILGUEIRA 1990) lembrando a importancia e prestixio do gremio de *toneleiros*, *cubeiros* e *pipeiros* de Pontevedra, que almacenou e codificou saberes milenarios e que, por ser traballo de precisión, controlaba que non entrasen pipas de Asturias ou doutras partes e tamén que non saisen de Pontevedra pezas sen a marca gremial (FILGUEIRA 1990). Outros historiadores confirman que na segunda metade do s. XVI e primeiras décadas do XVII a economía pontevedresa apoiábase fundamentalmente sobre a pesca e a exportación do viño do Ribeiro (GONZÁLEZ LOPO 2008:354).

¹³ É frecuente deriva-la palabra *bordelesa* do nome orixinal gascón (*Bordel*) da cidade de Bordeaux, que foi adiantada en Europa na elaboración e comercialización do viño. Con todo, debemos lembrar que na zona rural de Pontevedra existe un lugar chamado tamén *Bordel*, na parroquia de San Martiño de Verducido (verdadeiro *xardín de flores* – como di a cantiga- e tamén de bosques) e que Pontevedra, como queda dito, foi dende a Idade Media exportadora de viño e que tiña o seu experto gremio de toneleiros con marca de seu. Para a etimoloxía de Bordeaux véxase https://fr.wikipedia.org/wiki/Bordeaux#Attestations_anciennes

¹⁴ Recomendo ler *O oficio de toneleiro* de Anibal Cid Babarro (http://www.almanaque-agricola.com/numeros/2008/2008.02_o_oficio_de_toneleiro.pdf) (CID BABARRO 2007).

¹⁵ En Pontevedra os *cubeiros* parece que tamén se chamaban *pipeiros* pero no Ribeiro, segundo informa Eladio Rodríguez (s.v.*pipeiro*), chamábanlle pipeiros ós que carrexaban viño pero non en pelexos senón en pipas: *En el Ribero de Avia llámase también PIPEIRO el comprador de vinos que transporta éstos en pipas o toneles, como el ARRIEIRO recogía el vino en pellejos para conducirlo en recuas de caballerías.*

¹⁶ *Pipa*, ‘como di o DRAG é “Recipiente de madeira destinado a conter líquidos, especialmente viño, máis pequeno ca o bocoi, cunha capacidade media entre douscentos cincuenta e cincocentos litros”.

Compréndese así que o refraneiro recomende que o viñateiro entre agosto e setembro, ese mes de tensa espera da vendima, aproveite o tempo para preparar con moito tino as súas *cubas*¹⁷.

5. ***Ós comenzos de setembro aparela as cubas pra vindimar as uvas.*** (VAZSACO1:827,22468). ***Ós comezos de setembro aparela as cubas para vendima-las uvas.*** (FRAGU-GEG28:164).
6. ***A primeiros de setembro aparela as cubas para vendima-las uvas.*** (11806).

1.2. A calidade e hixiene das cubas: evita-lo ermo do bocoí

Ermo é o sabor desagradable (a madeira húmida ou mesmo podre) que lle dá ó viño o barril de madeira cando quedou mal lavado ou cando algunha doela nalgún punto está en mal estado¹⁸. A preparación das cubas en setembro non é só un recordatorio do calendario laboral do viñateiro senón, e sobre todo, un recordatorio das normas de calidade. Se na viticultura foi amoroso o coidado das cepas e das uvas, na vinificación ese coidado deberá ser aínda máis esmerado. O complexo proceso que vai empezar depende absolutamente da preparación exquisita dos recipientes nos que o mosto deberá transformarse en viño. O refraneiro exprésao advertindo cales son neste momento as prioridades:

7. ***Primeiro as cubas, despois as uvas.*** (60023:71).

A experiencia b milenaria que se condensa no refraneiro insiste nun aspecto fundamental: a calidade e a limpeza das cubas e bocois e demais vasixas necesarias para ferver, trasegar e envasa-lo viño (que se coñece co nome xenérico de *fustalla*) é tan importante ou máis cá calidade das uvas. Se a cepa soubo incorpora-los nutrientes da terra, do sol e do mesmo esterco, o viño esixe, en cambio, unha hixiene absoluta en todo o proceso que se inicia no lagar. Nun recipiente en mal estado estráganse con toda certeza uvas da mellor calidade: é o que en Moraña din *este viño colleu ermo* (43220) ou *colle ermo o bocoí* ou que *sabe o viño ó ermo do tonel* (OTERO 1964: 17, 143-160 s.v. *ermo*). Só unhas pipas boas e limpas garanten que non se perda a calidade que trae a uva; é dicir, abren a porta a un viño bo.

8. ***Fustalla boa e limpa, medio viño fai.*** (CARRA4:60508). (ALVAG:16). (VIÑO:258). ***Fustalla boa, lavada e limpa, fai medio viño.*** (RODGO2:389). (VIÑO:259).

¹⁷ *Cuba*, como di o DRAG, é “Recipiente de gran tamaño para guardar viño ou outros líquidos, formado por doelas, colocadas unha a continuación da outra e unidas por unha especie de aros, cerrado a cada lado por unha parede de madeira”.

¹⁸ O primeiro que anotou este significado común foi Aníbal Otero Álvarez (1964): “Hipótesis etimológicas referentes al gallego-portugués” (*Cuadernos de Estudios Gallegos* LVIII, pp. 143-160) e derivao do latín *EREMVS* “solitario”. Pero paréceme máis probable que a evolución partise de *AZYMUS* > *asmo* (sabor ácido do pan que non fermentou) e que finalmente evoluíse así: **asmo* > **armo* > *ermo* con rotacismo e un simple cambio na vogal átona inicial. Con este significado, pero aplicado ó pan, xa o anotara o P. Sarmiento douscentos anos antes (SARMIENTO, Fr. M (1746-1755c): *Catálogo de voces y frases de la lengua gallega*, ed. de J. L. Pensado Tomé (U. de Salamanca en 1973). Véxase SANTAMARINA, A. *Diccionario de diccionarios*. Instituto da Lingua Galega. USC (edición en liña: <http://sli.uvigo.es/DdD/index.php>). Véxase <https://ilg.usc.es/gl/recursos>.

Hoxe o viño xa se fai, mesmo en casos de produción doméstica para autoconsumo, en cubas de aceiro que permiten unha hixiene total. Pero é certo que a crianza en barricas de carballo dálle un sabor especial ó viño. Son viños de tal calidade que permiten un uso único delas. Antes non era así: os bocois reutilizábanse durante anos e por iso o lavado e hixienización da fustalla era a metade do traballo vitícola. Un refrán advirte claramente que

9. *Cada fustalla cheira ó viño que garda / gardou.* (RODGO2:389). *Cada fustalla ole ao viño que gardou.* (CARRA4:190508). *Cada fustalla cheira ó viño que garda.* (VAZSACO1:712,18984). (VIÑO:255). *Cada fustalla cheira ó viño que gardou.* (VAZSACO1:712,18985).
10. *Cada bota cheira ao viño que ten.* (VIÑO:319).
11. *Cabaza que non ten viño, non é cabaza nin cabaciño.* (ALOMO322).

Disque en Escocia, en tempos, algunha das grandes marcas de whisky mercaba en Andalucía bocois que criaran viño de Xerez para os utilizaren na súa cría do whisky¹⁹ (e outros din que para o ron caribeño reutilizaba fustalla que xa criara wisky). Sexa ou non certo, hoxe afirmase que *The Macallan* emprega carballo galego (CID BABARRO 2007:19). En calquera caso, un recipiente que criou un viño de moita calidade pódelle dar aromas complementarios ó novo e, naturalmente, tamén se daría o efecto contrario: se o viño anterior non era bo, empeoraría o novo que se lle botase ou o que nel se criase. Esa é a doutrina dos refráns anteriores.

1.3. Tempo da cata e tempo da bebida

Outro elemento da vinificación é a calma. O viño quere o seu tempo de xestación e, por iso, o proceso de vinificación é longo; de xeito que, aínda que imos ver que numerosos refráns falan de *proba-lo viño* por san Martiño e mesmo de facer magostos, e que outros o asocian ós xantares festivos da mata do porco, e que algún refrán chega a anticipar esta primeira cata do viño novo ó san Simón (28 de outubro), a realidade é que, como din outros dous refráns, é recomendable ter moito máis vagar. O primeiro recomenda deixalo estar na quietude escura dos meses de setembro, outubro e primeiros días de novembro.

12. *En setembro e outono bebe o viño vello e deixa esta-lo novo.* (RODGO3:331). (FRAGU-GEG28:164) (21817).

Un refrán, deses que son manual de agricultura para varios meses (FERRO.*Viticultura*: 2016:94,285-286), recomenda expresamente unha espera máis ampla: cómpre deixar pasalas xeadas que queiman a horta.

13. *Agosto madura e setembro vindima a uva; outubro, bagazo fervendo na cuba; samartiño e nadal (se é pra min) deixalo dormir; e, cando xa a xeadas queimou a horta, colle o xarro e ábrelle a porta.* (MAREVA:24).

Con todo, son máis populares os refráns que asocian setembro a tempo de uvas, de patacas e de mel:

¹⁹ https://cincodias.elpais.com/cincodias/2014/03/28/sentidos/1396021801_719985.html

14. ***Polo san Miguel, sabe o viño a mel.*** (23911:173) (23911:186).
15. ***Polo san Miguel, uvas e mel.*** (11806). (24402:1399). ***Mes de san Miguel, mes de viño, patacas e mel.*** (ANONI-12:7306).

San Miguel celébrase o 29 de setembro e vén sendo o epónimo do mes de setembro, tan importante na cultura do viño. O nome de Miguel permite lembrar, co recurso da rima, outros elementos da alimentación e do comercio rural: as patacas e mailo mel.

1.4. Escuridade e frío nas adegas

Cando, prensada a uva, o mosto ferve debe estar apartado da luz. De feito o refraneiro pide adegas escuras:

16. ***Garda o teu viño en estío en sitio oscuro e frío.*** (VAZSACO1:66,1557).

Tamén debe estar protexido do aire:

17. ***O aire no viño feito non lle fai bon proveito.*** (VAZSACO1:163,3863).

1.5. Ventilación das adegas

Pero o refraneiro insiste en que a adega debe ter aire limpo, porque, cando está a ferver, pegaríansele ó viño os malos olores da adega:

18. ***Cando o viño está a ferver aire puro debe ter.*** (VIÑO:419). (ALVAG:12).

O viño impregna do seu aroma a adega na que ferve ou na que repousa, converténdose así nunha metáfora da vida:

19. ***A adega cheira ó viño que ten.*** (RODGO1:56). (RODGO1:366). (34401:44). (23911:187). (23911:212). (VIÑO:251). (GEG1:110).

1.6. Pousos do viño

Cando o viño ferve vaise purificando e vai criando pousos sólidos. Esas partículas sólidas en suspensión, que non se verán correctas despois no vaso, son naturais durante o proceso de fermentación. Di Jacinto del Prado *Obra no viño o calor alterándolle o color*:

20. ***Cando o viño está a ferver algún pouso debe ter.*** (CARRA4:260208). (VIÑO:418). (31901).
21. ***O viño déixao fermentar, se logo non te queres lamentar.*** (44508).

1.7. En que nivel do barril está o mellor viño?

Por sorprendente que pareza, o refraneiro xa especifica en que nivel do bocoi ou da cuba está o viño de máis calidade e faino marcando a diferenza co que acontece co aceite e co mel. O mellor viño está no medio, porque arriba as levaduras poden criar unha fina capa abrancazada ou rosada, que, cando se saca o viño e se chega a ese nivel, fragmentase formando as chamadas eufemisticamente *flores* (véxase o apartado 1.34). Por outra parte, no fondo sempre se depositan os pousos, así que ese viño do fondo tampouco é aproveitable. Esta precisión o refraneiro extráela da comparación co que pasa co aceite e co mel:

22. *Aceite, no alto; viño, no medio; mel, no baixo*. (RODGO1:36).
23. *Aceite, o de arriba; viño, o do medio; e mel, o do fondo*. (23911:168).
Aceite, o de enriba; viño, o do medio; mel, o do fondo. (RODGO1:36).
(VIÑO:4).

1.8. O viño debe estar apertado ou folgado nas cubas?

Entendo que estar *apertado* quere dicir que na cuba non queda aire e *folgado* refírese a que a cuba quede aire, o que oxidaría o viño, mentres que, se o recipiente está completamente cheo, frea a oxidación. A cousa, segundo o refraneiro, é máis indispensable no caso do viño tinto.

24. *O viño tinto quer estar apertado e o branco folgado*. (RODGO3:421).
(TABOA2,Pontevedra). (VIÑO:454). (43920). *O viño tinto quere ser apertado; e o branco, folgado*. (23911:208).
25. *Quen non acrra o seu viño, ten consigo mal veciño*. (VAZSACO1:78,1899).

Aínda que Galicia parece triunfar máis cos seus viños brancos e que os tintos máis sonados están en Valdeorras e na Ribeira Sacra, hai enólogos como Pepe Hidalgo²⁰ que suñe que en Galicia hai quince variedades tintas, practicamente inexploradas e asegura que non hai no mundo unha zona productora que teña semellante reserva de variedades en espera de explotación. E aventura que terán futuro no renacemento da viticultura na zona norte de Galicia (por exemplo, na histórica de Betanzos).

1.9. ¿Cuba grande ou cuba pequena?

O refraneiro valora o viño que se garda en cuba grande, porque sostén que ten o mellor sabor:

26. *Dame o viño da cuba grande i-o caldo do pote pequeno*. (RISCO-18).
Viño, de cuba grande; e caldo, de pote pequeno. (21007:1713). *Viño, de cuba grande; caldo, de pote pequeno*. (TABOA2,Orense). *Caldo, de pote pequena; e viño, de cuba grande*. (TABOA2).

1.10. Importancia da cuba

O refraneiro recalca a importancia da cuba á súa maneira, é dicir, coas súas normas de estilo, afirmando ironicamente o absurdo que sería o contrario:

27. *Quen queira ver as huchas baleiras, coza o pan en tortas i-o viño en botas*. (VAZSACO1:427,10860).

Coce-lo viño supoño que é unha maneira de designa-lo proceso de fermentación. A *bota* é un recipiente de coiro para o viño, do que se bebe directamente, levantándoo cara ó alto e apertándoo coas mans: utilízase para transportar a pequena cantidade de viño que poden beber poucas persoas; pero sería un recipiente desaxeitado para realizar nel o proceso de fermentación: sería estragar todo o traballo de viticultura e o

²⁰ *La Voz de Galicia* 27.6.2019

refraneiro dío coa metáfora de ver baleiras as propias *huchas* (arca ou baúl de madeira onde se garda cousas de valor, como documentos familiares ou roupas de gala pero tamén, noutros casos, o gran de trigo ou centeo que será o pan que se poida comer ata a anada seguinte).

1.11. O tempo atmosférico durante a vinificación

Un refrán parece indicar que o bo tempo, necesario para recolle-la uva en perfectas condicións, é tamén necesario durante a vinificación, coma se a néboa nese momento arruínase a vendima.

28. *Néboa en cubas, auga a cuncas*. (26104).

Pero o perigo, na vinificación tradicional, dura sempre:

29. *Cabalo corredor, home rifador, vaso de vidro e tina de viño sempre están en perigo*. (RODGO1:414). (VIÑO:317). (23911:323).

1.12. ¿Atesta-lo viño: outubro ou novembro?

A fermentación do mosto convérteo en viño. Popularmente denomínase *ferver*, porque se parece moito ó movemento que vemos nunha pota con líquido que está ó lume; mesmo se eleva uns graos a temperatura do mosto.

Cando o viño deixa de ferver péchanse hermeticamente as cubas, acción que o refraneiro denomina *atestar*; *tapar*; *zapar~sapar~ensapar*; *barrar* ou *recebar* a tapa superior da cuba ou boci. A *zapa* ou *sapa* é o burato superior por onde lle entra o viño ó barril pero tamén o tapón que o cerra e desta palabra derivan os verbos *zapar~sapar~ensapar*; en cambio, *barrar* e *recebar* aluden á práctica dalgúns lugares de Galicia nos que aseguran a hermeticidade con barro.

O refraneiro é un pouco equívoco nas datas: uns refráns aconsellan facelo en outubro e outros en novembro, probablemente porque a maduración da uva e, polo tanto, a vinificación nuns anos vén adiantada e noutros máis atrasada.

A explicación de que se *atesta*, *tapa*, *zapa~sapa~ensapa*, *barra* ou *receba* o viño “porque xa rematou de ferver” é un pouco simple, porque tódolos viñateiros saben de maneira empírica que o viño está vivo sempre. E mesmo están orgullosos de que, cando ofrecen un vaso ou cunca do seu viño, *faga espuma* de burbullas, que axiña rebentan: iso é indicio de que o viño *ten agulla*, de que está vivo. Xosé Posada dío así:

Se lle preguntamos a un viñateiro canto tempo ferve o viño, responde que sempre. Isto é verdade, porque cando acaba a fermentación alcohólica comenza ou iníciase moi de vagar a maloláctica, que é a retrogradación do ácido málico, ó producir ácido láctico e gas carbónico. É dicir, exactamente, 1 gramo de ácido málico produce 0,60 gramos de ácido láctico, 160 cms. cúbicos de carbónico gas. Por este gas dise que os viños teñen agulla, é dicir, que aínda teñen gas ou que están aínda fermentando, pois presentan no borde da cunca ou taza, copa ou botella, un rosario de burbulliñas pequenas que, cando o viño é bo, aumentan co cheiro e fan remover e acrece-la sensación dos compoñentes volátiles do viño que producen o cheiro.

Esta fermentación, aínda non moi ben estudada, é producida por unha familia de bacterias. É moi importante prós viños galegos, que non madurecen doadamente as uvas e dá viños acedos. É unha maneira de desacidificación biolóxica, porque baixa a acidez total, aumenta o PH, isto é, mellora moito o viño, porque se estabiliza e deste xeito prodúcense poucas fermentacións secundarias. (POSADA 1979:82-83).

Cando *ferve*, empezan a sedimentarse no fondo primeiro as partículas vexetais; ós quince días, xa caeron as levaduras mortas. E cun mes máis xa caeron as bacterias. Isto significa que a fin de ano xa se poderá extrae-lo líquido limpo sen remove-los pousos do fondo. Por esa razón a billa dos bocois e das cubas nunca está no fondo senón uns dez centímetros, polo menos, por riba do fondo, para non arrastrámo-los pousos, ó sacámo-lo viño.

1.13. Barra-las cubas

Como queda dito, é importante garantir que as cubas quedan co viño dentro pero hermeticamente cerradas e sen aire e por iso se *atesta* o barril, que xa o P. Sobreira (1745-1805), frade bieito natural de Beade definía, entre 1792 e 1797, como “Llenar bien alguna cosa, que no quede hueco entre el continente y el contenido” ou “Acabar de llenar alguna vasija de modo que no admita más”. Outras denominacións desta operación son *barrar* ou *barrear* “tapar con barro ou outra masa a rolla ou tapón” e *zapar* ou, con seseo, *sapar* e mesmo *ensapar*. O que varía duns lugares a outros de Galicia ou, se cadra máis ben, duns anos a outros (dependendo de como veña a climatoloxía) é a data desta operación de barra-las cubas: algúns refráns aconsellan facela polo Pilar (12 de outubro), polo san Lucas (18 de outubro), polo san Simón (28 de outubro) ou mesmo polo San Martiño (11 de novembro). Un refrán vivo nas provincias da Coruña, Lugo e Ourense, di:

30. ***Polo Pilar, os nabos á terra i-o viño a envasar.*** (11806). (23911:179). (36507:472). (VIÑO:462).
31. ***Polo san Lucas mata o teu porco e barra as túas cubas.*** (FERRO. *Dicnom*:s.v. Lucas).
32. ***Polo san Lucas solta os bois, mata os porcos e tapa as cubas.*** (FERRO. *Dicnom*:s.v. Lucas).
33. ***Por san Simón e san Xudas mata os teus porcos e barrea as túas cubas.*** San Simón e san Xudas celébranse o mesmo 28 de outubro. (18911:472). ***Por San Simón e san Xudas mata o teu porco e atesta as túas cubas.*** (LEIRO2:28).
34. ***Os graus en octubre están curados i-os viños de nai xa sacados.*** (VAZSACO1:149,3502). Este refrán ten vontade de estilo: a uva xa está exprimida e, polo tanto, o zumo da uva xa está fóra da súa nai (a uva) e xa ten vida propia, nun proceso autónomo de depuración que dura semanas e que acabará convertendo ese zumo en verdadeiro viño. Da mesma maneira que os grans de cereal na fin deste mes xa *están curados*, é dicir, aptos para os convertermos en fariña, coas uvas pasa igual: en outubro, xa exprimidas no lagar, as uvas xa non son un conxunto de uvas senón primeiro un líquido (mosto) que se revolve de seu, como algo

que está a ferver nunha pota (*ferver, fermentar*) e que, cando remate a fermentación xa será verdadeiro viño. E o refrán denomina esa inmediata e necesaria trasega a outro recipiente *sacalos de nai*: talmente coma se fose un verdadeiro parto. Este denominar unha cousa con palabras que designan outra realidade parecida ou semellante require en quen fala vontade de estilo: e os falantes, aínda que sexan iletrados e non saiban explicar isto, senten que falar así é máis exacto e máis bonito. Isto demostra que a fala popular ten vontade de estilo.

1.14. Aperta-lo baldón

Aperta-lo baldón é sinónimo de *barra-las cubas*, só que aquí poñendo a vista no que se fai co baldón ou tapón: apertalo ben ata pechar herméticamente o recipiente que contén o viño novo. A data márcaa para a memoria a rima de *baldón* con *San Simón* (28 de outubro).

35. ***Polo san Simón apreta o baldón / bandón.*** (CARU:22121888) (RODGO3:313) (10208) (13303). Adela Leiro (40601) anota que en Cambados conviven as variantes *baldón* e *bandón*.
36. ***O día de san Simón ponlle o tapón e o día de san Martiño abilla o teu viño.*** (RAJO). Para facer unha primeira cata.
37. ***O viño xa sentado quere ser *trasegado.*** (VAZSACO1:76,1826).
38. ***Nunca faltou pan p'a malla nin viño p'a trasfega.*** (VAZSACO1:71,1701).

Pensar en que o *san Simón* aparece aí por necesidades da rima con *baldón* ou con *pipón*, paréceme menos verosímil do que pensar en que o refraneiro galego fálanos de que en Galicia conviven varios ritmos agrícolas, porque hai outros datos que tamén o insinúan. O refraneiro recomenda outra trasfega en maio.

1.15. Atestar ou zapar polo san Martiño

E aínda hai outra maneira de dici-lo mesmo: noutros lugares o burato redondo polo que se bota o viño dentro do bocoí chámase *zapa* e tamén se chama *zapa* o propio tapón, composto dun tronco de cono feito de cortiza, envolto nunha tea de saco, para conseguir que, axustando mellor, garanta a estanqueidade. Pero, como xa queda dito, outros refráns galegos recollen outras experiencias: que a fermentación do viño chega a novembro.

39. ***Ata o San Martiño, ferve o viño.*** (45787).

E, por esa razón, aconsellan barrar, máis tarde.

40. ***Polo san Martiño, atesta o viño.*** (11806). (VIÑO:466). ***En san Martiño testa o viño.*** (45020:472).
41. ***Polo san Martiño, atesta o teu viño, deixa a auga e bebe viño.*** (11806). (24402:1480).
42. ***Polo san Martiño, tapa o viño.*** Porque xa rematou de ferver. (44357). ***Polo san Martiño, tápase o viño.*** (43815:154).
43. ***Por san Martiño tapa o teu viño.*** (43953:472).

44. ***En san Martiño serra o teu viño*** (13304:472). Por ser zona de seseo, *serra* equivale a *cerra*; e por metonimia *cerra o viño* quere dicir *cerra o bocoí do viño*.
45. ***San Martiño, zapa o teu viño***. (40114:472). ***Polo san Martiño, zapa o teu viño***. (11806). Como queda dito, *zapar* é pechar [unha pipa, bocoí, barril etc.] cunha *zapa*: e a *zapa* é o tapón cónico, normalmente de cortiza, co que se pecha o burato por onde se enche o bocoí pero, como queda dito, tamén é o burato mesmo. *Hai que zapar os bocois para que non collan aire e non se estrague o viño*. *O viño aínda ferve porque se ve zumegar pola zapa* (DRAG s.v. *zapa*). ***Zapa o viño polo san Martiño***. Pero, como testemuña Adela Leiro (40601:36) en Cambados corren na fala *zapa* e tamén *sapa*. ***En san Martiño ensapa o viño***. (40210:472). Por ser zona de seseo, *ensapa* equivale a *enzapa*. E, como queda dito, os refráns (35, 36, 37) xa fixaban esta operación no San Simón (28 de outubro).
46. ***En san Martiño zapa o teu viño e mata o teu porquiño***. (42314:472).
47. ***Por san Martiño zapa o teu viño e sementa o teu allión***. (44237:50).
48. ***Polo San Simón ensapa o teu pipón***. (FRAGU-GEG12:223).
49. ***Polo san Martiño, barra o viño***. (36615:472). (36615:472).
50. ***Polo san Martiño receba o teu viño***. (27003:151).
51. ***O verao de san Martiño son tres días nun bocadiño e cando se tapa o viño***. Indica a pouca duración dos días en novembro e o final da fermentación do viño, por iso se barran as cubas. (32503).

Dado que hoxe en Galicia a elaboración do viño, tanto por parte de cooperativas ou de empresas coma de moitos viñateiros privados, xa utiliza exclusivamente cubas de aceiro que teñen outros e máis eficaces mecanismos para conseguila plena estanqueidade, todo isto de *zapar*, *sapar*, *barrar*, *recebar* ou *tapar* son xa denominacións que empezan a ser arcaicas para designaren o inicio do proceso da crianza do viño mediante un prolongado repouso.

Precisamente por iso, o refraneiro lembra que o outono inicia o tempo de necesario repouso do viño novo, porque así é como se cría:

52. ***Polo outono, bebe o viño vello e deixa pousa-lo novo***. (23911:148). (CASAS1:22).

1.16. Unha semana urxente de arado entre os trafegos da fermentación

Un lector non galego, que descoñeza que a agricultura tradicional galega tiña como obxectivo a autosuficiencia alimenticia (e, se fose posible, económica), probablemente non perciba que o viticultor galego tradicional tamén é gandeiro e, como resultado de todo isto, carece de meses e mesmo de semanas de descanso.

En plena tensión co delicado traballo que realizou na viña, no lagar e agora na adega, o refraneiro lémbrolla que non hai descanso para el. Está en outubro, como xa se dixo, e élle tempo de planta-los nabos e de ara-los campos para bota-lo trigo. É unha operación

que parece esixir certa rapidez, porque o refraneiro só lle dá dez días de prazo e insiste en que hai que facelo neses dez días, chova ou non chova. O inicio desta intervención de urxencia é por san Lucas (18 de outubro) ou san Pedro (de Alcántara) (19 de outubro) pero o remate debe ser por san Simón (28 de outubro).

53. ***Por san Lucas, enxoiado ou mollado, cos bois na suca. Por san Lucas bois ó arado, que enxoiados, que mollados. Por san Lucas bota a parella, que estea a terra mollada, que estea seca.*** ((FERRO.Dicnom:s.v. Lucas).
54. ***O día de san Pedro bota o grao e tapa o rego. E o día de san Simón alza o arado e os bois.*** Non me parece que o san Pedro deste refrán sexa o San Pedro de Mezonzo (que se celebra o 10 de setembro) senón o san Pedro Alcántara (19 de outubro). O San Simón celébrase o 28 de outubro: nove días de arada debían chegar para arar as terras dun labrego medio galego.
55. ***Polo San Simón pousa o timón.*** (21112:21). Timón aquí é a rabela ou “lanza del arado a donde echa mano el labrador” como definía o P. Sarmiento.
56. ***Polo san Simón eu che direi si hai nabos ou non.*** (VAZSACO1:591,15657).

O refraneiro dá fe de que certos traballos agrícolas van emparellados. Xa vimos que o refraneiro é unha axenda que, coas súas rimas, faille ó labrego galego o acordante de que, cando está cos delicados traballos na adega, non só é tempo de empezar cos preparativos da sementeira do trigo, senón tamén de mata-lo porco e de sementa-los allos: *Por san Martiño zapa o teu viño e sementa o teu allño.* (44237:50).

E non esquezamos que en novembro, por moi merecidas que sexan as festas dos magostos, xa é o tempo tamén de empezar a abrir gabias para plantar cepas novas.

Se ben se mira, o labrego galego ten unha axenda coma a dun ministro.

1.17. O enigmático outubro, as uvas de colgar (pasas) e o viño tostado

Con todo, hai algúns refráns excepcionais que aínda retrasan a vendima a san Lucas (18 de outubro) e mesmo a san Xudas (28 de outubro). Hai anos nos que

57. ***Entre san Lucas e san Xudas cóllense as uvas. Por san Lucas gorentan as uvas. Por san Lucas poucas son xa as uvas.*** (23911:171).

A variante climatoloxía de Galicia obriga, por veces, a colle-las uvas en outubro, vendima serodia, porque o tempo non permitiu unha boa maduración no verán ou porque un setembro chuvioso impediu a vendima. Pero a afirmación de que se collen as uvas na terceira e cuarta semana de outubro parece propia de cepas do norte da Coruña e do norte de Lugo, zonas nas que, por ser menor a insolación, a maduración require máis tempo, cousa que nos tempos recentes fixo minguar aí unha viticultura que, de todas formas, está ben documentada xa no medioevo.

Pero tamén se podería tratar das chamadas **uvas de colgar**, é dicir, desas que se deixan madurar todo o tempo posible e despois gárdanse os acios colgados en lugar cálido da casa

para que se deshidraten (é dicir, para que reduzan ó máximo o contido de auga, paralizandoo así a acción dos xermes que precisan a humidade para sobreviviren): con isto concentran os elementos nutritivos, porque, aínda que perdan a vitamina C, teñen un valor alto de potasio, calcio, ferro, niacina e provitamina A: son as **uvas pasas** que comemos no inverno²¹.

58. *As boas uvas de colgar dispón quen facer ousequios se propón*. Tamén esta parece unha máxima creada por Jacinto del Prado máis ca un refrán da tradición popular.

E débese lembrar que, se as uvas molladas non valen para ir ó lagar, tampouco valen para colgar:

59. *Uva mollada non é boa pra ser colgada*. (60023:87).
60. *Polo san Lucas saben as uvas*. (CARRA34:16). (23911:155). (39011). Por estas datas é cando mellor saben as uvas. (22105). Xa Hernán Núñez recollía este refrán e comentaba “Porque se van ya acabando, y la privación engendra apetito”. *Polo san Lucas saben ben as uvas*. (RODGO3:400). (VINO:392). (23911:171). (34401:85). *Polo san Lucas saben ben as uvas, porque hai poucas ou ningunhas*. (23911:154).

Do *viño tostado*²² non coñezo refráns e, a pesar de todo, a tradición oral galega, certa ou non, di que o *tostado* é unha técnica galega que pasou a Portugal, cando a coroa de España nos prohibiu o comercio con Inglaterra, dando alí orixe mediante a emigración galega a un *vinho* doce de sona mundial: o *vinho do Porto*. Certa ou falsa esa relación de causa entre *tostado* e *vinho do Porto*, o Douro ten viticultura en socalcos coma o Sil e o Miño na Ribeira Sacra e esa migración andoriña de galegos a Portugal, antitética da emigración a Castela no tratamento que recibían os galegos, acabou preocupando na Corte española e o marqués de Campomanes redactou un informe detallado e crítico en 1764 para o rei de España coa proposta final de que a prohibise (RODRÍGUEZ CAMPOMANES1973 (1764): 42).

Volvendo ó *viño tostado*, o proceso empeza por secado natural (pasificación) coas uvas colgadas (ou en envases máis anchos que altos) pero sempre en lugar ventilado, cuberto e á sombra durante un mínimo de 90 días. O posterior prensado e a maduración en barrica deberá durar 180 días e en botella (90 días): a elaboración nunca é inferior ós 360 días pero moitas veces supera os tres anos en barrica.

Este proceso estaba moi activo en Valdeorras a mediados do século XX pero tamén no Ribeiro. Era *viño* de casas grandes, que consumían preferentemente as mulleres en ocasións especiais como partos e certas enfermidades pero que todos utilizaban en

²¹ Véxase no anterior artigo referido á viticultura (FERRO.*Viticultura*: 2016:106,390).

²² Véxase esta descrición xenérica (<https://www.ribeiro.wine/gl/os-nosos-vinos/tostado-gl>) ou estouta máis detallada (<https://www.ribeiro.wine/es/elaboracion-del-tostado-ribeiro>). Unha sucinta historia deste *viño tostado* ofréceaa o profesor Xavier Castro Pérez (catedrático da USC e especialista en historia da alimentación) neste enlace: <https://www.ribeiro.wine/gl/os-nosos-vinos/tostado-gl> e xa, dunha forma máis completa, no recente libro monográfico (CASTRO 2020) no que emparella tecnicamente o *tostado* galego con sonados *viños* doces de Francia, Italia e Hungría.

celebracións e como obxecto de agasallo. Hoxe o tostado volve se-lo que sempre foi: unha das mellores delicadezas gastronómicas de Galicia, que algúns entendidos poñen á par do *Sauternes* (de Sauternais, Bordeaux, F), o *Tokaj*, pronunciado [tókai], (de Tokaj-Hegyaija, Hungría) e o Moscato (de Pantelleria, unha illa volcánica ó SO de Sicilia, que a tradición local identifica coa illa Ogigia na que a ninfa Calipso retivo a Ulises durante sete anos). Do *Tokaj* había xa este dito latino medieval: *Hungariae natus Poloniae educatus* (“nado en Hungría e criado en Polonia”) aludindo a que era viño que nobres polacos compraban en grandes cantidades e despois aínda o envellecían en Polonia uns anos máis. Debo e agradezo estas informacións do tókai ó Dr. Károly Morvay.

1.18. O enigma das piñeiriñas

Pero hai un refrán que se refire ó mes de outubro:

61. ***Por san Lucas piñeiriñas danse as uvas.*** (FERRO. *Dicnom* s.v.Lucas).

Este refrán parece ter variantes que o levan a novembro (san Martiño) e que me resulta enigmático. Anótoo aquí, por se algún lector é capaz de explicalo:

62. ***Por San Martiño e San Xudas, piñeiriña das túas uvas.*** (VIÑO:393).
Por san Martiño e san Xudas, piñeiriñas das túas uvas. (CARRA32:130).
(CARRA34:16). (11806).

Lembramos que o refraneiro prescribe o final da vendima no san Xudas (28 de outubro). Así que eu supoño que este refrán deberíase referir á escolma de acios de uvas para colgar. Lembrese que a *piñeiriña* é o nome tradicional galego do *Sedum album*, unha planta perenne tamén coñecida como *uva de gato* ou *uva do paxariño* que Sarmiento define como “especie de siempreviva mínima, y rastrera de que hay infinidad en los muros, con pezoncitos colorados y en el remate una piñita de 20 o 30 deditos succulentos por hojas, y son infinitas estas piñitas siempre verdes” e da que di que “Acaso de tener los deditos apiñados se diría *pignola* y *piñeiriña*. Dijo la misma partera que también se llamaba *matafogo*, porque, machacada y puesta sobre quemaduras, las cura” (SARMIENTO 1754-1758: 1204).

1.19. A felicidade labrega

63. ***Pan en cambeira, cocho morto ie viño en cántara, san Martín glorioso.***
O informante, do León galegofalante, explica que a *cambeira* é o sitio onde se poñen as fogazas de pan. (60017:473). En Galicia *cambeira* é máis frecuentemente o gancho no que se colgan os touciños ou xamóns: vese que é un concepto moi próximo.
64. ***Pan que sobre, carne que baste e viño que non falte.*** (VAZSACO1:662,17616).
65. ***Pan que sobre, carne que abonde, viño que non falte e alegría que abaste.*** (23911:206). (VAZSACO1:661,17573) (23911:216).

1.20. O viño en xaneiro e meses posteriores

O refraneiro galego non ofrece moitas paremias que aconsellen os traballos da vinificación nos meses posteriores a xaneiro do ano seguinte á vendima. Dos poucos proverbios que están en uso, lembro estes:

66. ***San Xulián garda o viño e garda o pan.*** Celébrase o 7 de xaneiro. (RODGO2:407). (VAZSACO1:330,8169). (23911:152). (34401:86).
67. ***Pra viño ben conservado, trasfégao en maio.*** (23911:145).

Outra paremia alude a que o viño que se sacou do barril e está nun vaso cómpre bebelo, porque, ó darlle o aire, perde todo o seu valor e hai que tiralo:

68. ***Viño quitado, bebelo ou tiralo.*** (RODGO3:421). (TABOA2). (VIÑO:131). (23911:213).

Esta escaseza de refráns da vinificación parece indicar tres feitos: que a produción non sempre debeu de chegar para que coexistisen o viño vello co novo; que non hai tradición na maior parte das familias galegas de excedentes de viño; que as cantidades de viño elaboradas por cada adegueiro galego deberon de ser só as necesarias para o pequeno consumo doméstico e para o pagamento das rendas ós mosteiros: na documentación medieval consta que moitos mosteiros plantaron e arrendaron viñas, así que unha parte dos foros había que pagalos en viño. Eran, polo tanto, os mosteiros e algunhas familias ricas quen debían xerar uns proverbios que recollesen a experiencia galega da vinicultura pero ou aínda non a encontramos ou simplemente non a xeraron. Viño de ricos.

1.21. ¿Viño novo ou vello?

O viño novo é un símbolo de alegría da casa labrega galega, porque é o produto dun traballo feito con delicadeza durante todo o ano. En cambio, o refraneiro que valora o amigo vello tamén valora o viño vello, cousa que hoxe todo o mundo matiza, porque non tódolos viños melloran co tempo.

69. ***Aceite, viño e amigo, mellor canto máis antigo.*** (RODGO1:36). (23911:212). (43914). (MORE1:61). (VIÑO:5). (TABOA2,Rua Petin). ***Aceite, viño e amigo, que *sea antigo.*** (J.P.). ***Aceite, viño e amigos, canto máis vellos, mellor.*** (CARRA4:120108). ***Aceite, viño, mel e amigo, canto máis antigo.*** (23911:236).
70. ***Non probes ovo vello nin viño novo, que che revolve o corpo todo.*** (VAZSACO1:420,10652).

A relación viño e amigos é frecuente nos refráns do viño e aparece dispersa en numerosos refráns doutros apartados: 516, 534, 535, 537, 538, 570, 580, 582, 583, 584, 734, 745, 760,761 e 802.

1.22. As uvas e san Lucas

Lémbrese o dito atrás da vendima excepcional por san Lucas (18 de outubro).

1.23. A proba do viño novo

Despois dun ano de amorosos coidados das cepas, das uvas e do viño, chégalle ó viñateiro o momento máis emocionante do ano: cata-lo seu viño. Lembremos que atrás queda un refrán (12) que di *En setembro e outono bebe o viño vello e deixa esta-lo novo*. É dicir entre a vendima-prensado-fermentación-ensado e a cata deben pasar, como mínimo, dous meses (setembro e outubro).

Neste momento o viño xa rematou a súa primeira fermentación alcohólica, que inicialmente foi tumultuosa e, antes de que empece a súa segunda fermentación, chamada maloláctica, é un bo momento para cata-lo viño. Aínda que algúns refráns xa autorizan a *deixa-la auga e bebe-lo viño*, a maioría din *mira, proba, cata, abilla o teu viño* ou *bota un traguño*: é dicir, catalo, facendo un pequeno festexo familiar pero non entrar a saco no consumo porque ten que durar para os doce meses seguintes. Os refráns galegos non falan de mercar viño. Pero esa cata vai asociada a un festexo da familia cos amigos.

Hai nas Terras de Lemos unha delicada expresión galega que designa este momento emocionante de abrir unha pipa de viño: *Heiche dar o beixo do viño*. (ERG.Apéndice)

No mundo rural, e ata a irrupción dos procesos bancarios na actividade agrícola, o calendario labrego máis que números tiña nomes de santos e lúas. Por iso, o momento de cata-lo viño estaba (e en parte aínda está) ligado á festa de san Martiño de Tours, que se celebra o 11 de novembro. E aquí é ben lembrar que a nosa primeira viña estaba diante da basílica de san Martiño de Tours en Ourense; e tamén que este san Martiño de Tours é patrón da diocese ourensá, dos concellos da Merca, A Mezquita, A Peroxa, Amoeiro, Barbadás, Bueu, Cabanas, Coles, Forcarei, Manzaneda, Moaña, Muíños, Nogueira de Ramuín, O Grove, Ourense, Paderne de Allariz, Pereiro de Aguiar, Piñor, Punxín, Quiroga, San Cibrao das Viñas, Teo, Toén, Vilaboa, Vilardevós e Vilariño de Conso e, por se for pouco, é tamén o santo titular de 235 parroquias (5 delas coa denominación dialectal *Martín*). *¡É moito santo este san Martiño de Tours!*

71. ***San Xoán trae o fol cheo de pan e san Martiño bota de viño.*** (23911:174).

Observemos este refrán, porque, unha vez máis, vemos que –coma moitos outros refráns– sen deixar de ser globalmente científico, afirma de maneira sinestésica cales son os momentos gloriosos do mundo rural: o cereal empeza a recollerse en xuño e isto exprésao dicindo con prosopopea que san Xoán (24.6.) *trae o fol cheo de pan*; e, como o viño xa se pode catar o 11 de novembro, dío deste xeito: *san Martiño trae unha bota de viño*. O refraneiro converte os números en imaxes e o calendario en arte.

72. ***Cando chega o San Martiño, xa se proba o bo viño.*** (10412). ***Cando chega o san Martiño, xa se proba o bon viño.*** (998J. Ballesteros Alonso).

73. ***Polo san Martiño mira o teu viño.*** (41750:472). ***Por san Martiño mira o teu viño.*** (49622). ***San Martiño, mira o teu viño.*** (40114:472).

74. ***Por san Martiño abilla o teu viño.*** (TABOA2).

75. ***No día de san Martiño abilla o teu viño.*** (17324). (41741). (15327).

76. ***No día de san Martiño, baixa á bodega e probas o viño.*** (RISCO-18).
77. ***Día de san Martiño proba o teu viño.*** (MACHAAL:20). (CARRA32:130). (CARRA33:7). (CARRA34:16). (CARRA4:70408). (SACO1:220). (SACO2:342). (ALVAG:41). (CARU:17111888). (GOLPE:10). (GOLPE:29). (RODGO3:421). (FILGU-G38). (RISCO-N:3018). (VAZSACO1:175,4142). (VIÑO:430). (34401:86). (44237:49).
78. ***O día de san Simón ponlle o tapón e o día de san Martiño abilla o teu viño.*** (RAJO).

Este refrán parece de creación galega, xa que rima mellor en galego do que en castelán, como advirte esta tradución: *Día de san Martín, prueba tu vino*. Como é natural está ben vivo en Portugal e mesmo nunha versión ampliada: *No día de S. Martinho mata o teu porco e bebe o teu vinho*. (Chaves).

79. ***Polo san Martiño proba o teu viño, a ver si lle pasou o acediño.*** (VAZSACO: Sober).
80. ***Polo san Martiño proba o teu viño.*** (102164:72). (11806). (31303:472). (31901). (FRAGU-GEG12:223). (FRAGU-GEG22:230). ***O viño novo nese tempo xa se pode tomar.*** (41202:344). (41403). ***Por san Martiño proba o teu viño.*** (GOLPE:18). (10613). (41740). (000110).
81. ***Polo san Martiño proba o viño.*** (25707:472). ***Polo san Martiño proba o viño.*** (000107).
82. ***Polo san Martiño cata o teu viño.*** (TABOA2). ***Por san Martiño cata o teu viño.*** (VIÑO:111). ***Polo san Martiño, cata o teu viño.*** O orixinal pon cava que me parece errata (11806).
83. ***Por san Martiño xa se coñece o bo viño.*** (RODGO3:313). (15225). (42423). ***...conoce*** (VAZSACO1:798,21439).
84. ***Día de san Martiño, bebe o teu viño.*** (CARRA32:130).
85. ***Día de san Martiño, lume, noces e viño; e, se cadra, un anaco de touciño.*** (23911:215).
86. ***Día de tódolos Santos, andan o pan e o viño por tódolos cantos.*** (RISCO-18).
87. ***Do bo viño novo bota un traguíño polo san Martiño.*** (RODGO3:421). ***Do novo viño bota un traguíño polo san Martiño.*** (TABOA2,Pontevedra). (VIÑO:433). ***Do novo viño bótalle un traguíño polo san Martiño.*** (43920).
88. ***Por san Martiño arrea a zapa e proba o teu viño.*** (40307). Como vimos en 1.12, a zapa é o burato por onde se enchen os bocois, pipas, barrís etc. *O viño aínda ferve porque se ve zumegar pola zapa*. A zapa é tamén o tapón con que se cerra ese burato. Hai zapas de madeira e de cortiza. (DRAG).
89. ***O día de san Martiño proba o teu viño.*** (15224). (17852). (FRAGU-GEG9:60).

90. ***Polo san Martiño deixa a auga e bebe viño.*** (43815:153). ***Polo san Martiño deixa a auga e vaite ó viño.*** (38319:112).
91. ***Por o san Martiño non me digas de qué viño.*** Nesta data todo viño é bo porque está acabado de facer. (21007:1382).
92. ***Día de san Martiño todo o viño é bo viño.*** (RODGO2:108).
93. ***Polo san Martiño todo o mosto é bo viño.*** (RODGO3:421). (VIÑO:108). ***Polo san Martiño todo o mosto é viño.*** (RODGO3:313). ***Por san Martiño todo o mosto é viño.*** (45703).
94. ***San Martiño, os homes beben o viño.*** (42413).
95. ***Deixa a auga e bebe viño despois do san Martiño.*** (RODGO1:280). (VIÑO:240). ***Deixa a auga e bebe o viño despois de san Martiño.*** (34401:86).
96. ***Dende o san Martiño deixa a auga e bebe viño.*** (34505:158). ***Desde o san Martiño deixa a auga e bebe o viño.*** (34501).
97. ***Despois de san Martiño deixa a auga e bebe o viño.*** (CARRA32:130). (CARRA33:7). (CARRA34:16). (CARRA4:280308). (ALVAG:41). (SACO1:220). (SACO2:338). ***Despois de san Martiño senta mellor o viño cá auga por mor da friaxe.*** (32503). (GOLPE:29). (RISCO-N:3018). (RISCO-18). (RODGO3:313). (RODGO3:421). (VAZSACO1:174,4135). (CARU:17111888). (11806). (21112:15). (21112:16). (21112:27). (22105). (34001). (44307). ***... augha*** (45520). (RISCO-18). (43220). ***Despois do san Martiño deixa a iauga e bebe o viño.*** (21112:29). (38215). (44501). (FRAGU-GEG22:230). (23911:149). ***Despois do san Martiño deixa a auga e bebe viño.*** (VIÑO:241).
98. ***Polo san Martiño, bebe teu viño e deixa a auga para o muiño.*** (CARREA1:138).
99. ***Polo san Andrés, o viño mosto viño é.*** (11806). ***Polo san Andrés, o viño novo vello é.*** (11806). (44359). ***Por san André o viño novo vello é.*** San Andrés é o 30 de novembro e o viño que nese día se abille xa está máis feito. (VAZSACO1:187,4453). ***Chegando o san Andrés, o viño novo, anexo é.*** (VAZSACO1:173,4114).
100. ***Ende vindo Todos Santos e pasando san Andrés, viño novo vello é.*** (Ribasil). (SOBREIRA:469). Lembremos que Todos Santos é o 1 de novembro e que san Andrés é o 30 de novembro. Mesmo di un refrán ***¡Bendito mes, que empeza por santos e remata por san Andrés!***

Este último refrán que fala de Todos Santos (1 de novembro) lémbreme que non podo pechar este apartado sen deixar constancia de que existe unha variante ourensá (máis concretamente de Lobios) que anticipa a proba do viño ó 1 de novembro.

101. ***O día de Tódolos Santos anda o pan e o viño por tódolos cantos.*** (33903).
102. ***Acabaron as vendimas e veñen as esfolladas, pra comer coas nenas catro castañas asadas.*** (GARGO6:62).

Pero, como queda dito, algúns refráns adiantan a proba do viño ó san Simón (28 de outubro) e sepáranas da proba do porco. Moita présa parece esa!

103. *Polo san Simón proba o viño e o porco polo san Martiño*. (RODGO3:421). (VIÑO:109). (11806). (23911:154). (23911:186).

Quizais sorprenda máis observar que este último refrán procede de colectores da Galicia septentrional: A Capela (11806) e da central: Ferreira de Pantón (23911:154) (23911:186).

O refraneiro insiste en que o viño vai necesariamente asociado á limpeza e á hixiene:

104. *De cunca porca e sin fregar, viño malo hai qu'esperar*. (VAZSACO1:838,22801).

1.24. Abilla-lo viño e mata-lo porco

Dúas actividades conflúen nese feliz mes de novembro: a proba do viño novo e a mata do porco, que dá a base de tantas comidas dende o caldo co seu unto, os chourizos, ó incommensurable cocido, á lacoada, e mesmo ás filloas. Por iso o refraneiro emparella a proba do viño novo coa mata do chamado *santo das frebas*.

105. *Mátase o porco polo Sanmartiño, e bébese o novo viño*. (23911:214).
106. *No San Martiño abilla o teu viño e mata o porquiño*. (24402:1443). (27003:141).
107. *Polo san Martiño mata o porco e abilla o viño*. (18001).
108. *Polo san Martiño mata o porco e proba o viño*. (18001). (10917:472). *Por san Martiño mata o porco e proba o viño*. (40515). (45605).
109. *Polo san Martiño mata o porco e bebe o viño*. En Chaves din *No día de S. Martinho mata o teu porco e bebe o teu vinho*. (000112). (00062).
110. *Polo san Martiño mata o teu porquiño e bebe o teu viño*. (RODGO3:313). (38319:112).
111. *Polo san Martiño mata o teu porquiño, deixa a auga e ponte co viño*. (12109:472).
112. *Polo san Martiño mato o porco e bebo viño*. (45807).
113. *Por san Martiño mata o porquiño e proba o viño*. (18507).
114. *Polo san Martiño mátase o porco e próbase o viño*. (21812). (34001). (45012). *Polo san Martiño mátase o porquiño e próbase o viño*. (43220).
115. *Polo san Martiño bebe viño e mata o porquiño*. (17853).
116. *No san Martiño bebe o viño e come o touciño*. O San Martiño, 11 de novembro, é un bo momento para proba-lo viño novo e tamén apetece nesta época o touciño asado nas brasas. (38319:109).
117. *No san Martiño, porco e viño*. San Martiño é o mes de novembro. (34501). (34505:158).

118. *No San Martiño, atesta o teu viño e mata o teu porquiño*. (11806).

Nótese que este refrán da Capela presenta unha pequena diferenza: o viño só se proba e atéstase.

119. *San Martiño mata o porco e proba o viño*. (VAZSACO1:192,4584).

Este último refrán é unha verdadeira prosopopea, porque personifica o san Martiño, coma se fose el quen mata o porco. E outro refrán invirte a distribución dos seus elementos.

1.25. Viño e magosto

120. *Noces, castañas e viño, fan o honor a san Martiño*. (23911:149).

121. *Castañas no cesto e viño, fan a delicia do San Martiño*. (45013). *Castañas, noces e viño fan a ledicia de san Martiño*. (VAZSACO1:173,4113). (17324). (15224). (44307). (43310). (VIÑO:165). (11806). (18001). *Castañas, noces e viño fan as ledicias do San Martiño*. (27003:131). *Castañas, noces e viño fan un bo rebolicio no San Martiño*. *Rebolicio* ou *rebolizo* é a revolución ou axitación do ventre. (24001:345). *Castañas, noces e viño fannos ledicias de san Martiño*. (21112:20). *Castañas, noces e viño, fan a ledicia de san Martiño*. (BOUZA3:61). (TABOA2,Pontevedra). *Castañas, noces e viño, fan as delicias do San Martiño*. (43220). (23911:149). *Castañas, noces e viño, fan ledicia do S. Martiño*. (CASAS1:24). *Castañas, noces e viño son a ledicia do San Martiño*. (39011).

122. *O día de san Martiño asa castañas e proba o teu viño*. (27003:151).

123. *Por san Martiño faise o magosto con castañas asadas e viño ou mosto*. (RODGO3:313). (11806).

124. *Por san Martiño castañas e viño*. (39402). (40307) (44508). *Por o san Martiño, castañas e viño*. (21007:1381).

125. *Con castañas asadas e sardiñas asadas n'hai ruín viño*. (VAZSACO) (VALLA7:585). *Con castañas asadas e sardiñas saladas n'hai ruín viño*. (45605). (VAZSACO1:430,10943) (TABOA2,Vivero). *Con castañas asadas e sardiñas salgadas non hai ruín viño*. (RODGO1:519). (VIÑO:172). (GONPE:35). (LEMABOU:3). *Con castañas asadas e viño novo xa non morre o pobo*. (TABOA2). *Non hai ruín viño, con castañas asadas e sardiñas salgadas*. (39011).

126. *Señora María e señor Manuel, castañas asadas e viño con mel*. (GARGO6:61). *Señora María, señor Manuel, castañas asadas e viño con mel*. (VAZSACO1:428,10880). (15309). Os magostos son festas de homes e mulleres, vellos e nenos, de amizade e de veciñanza.

1.26. ¿Canto dura o viño na adega do viñateiro? Reflexión social

Hai un refrán ben simple:

127. *En samartiño, pan e viño*. (18402). (12401:472).

Pero del sae unha serie amplificada (*explicitada*, na terminoloxía de Mokienko (1989/2000: 201-318) que resulta estraña, porque fala de que o pan e mailo viño xa se esgotan no san Martiño (novembro). O número de variantes que presenta evidencia que se usa ou usaba moito. Como as explicacións destes refráns poden ser dúas (unha boa e outra amarga) e as dúas teñen que ver coa economía, imos ver primeiro os refráns:

128. *Antes de san Martiño pan e viño, despois de san Martiño fame e frío.* (CARRA4:120208). (CARRA4:190508). (CARRA34:16). (ALVAG:35). (RODGO3:313). (VIÑO:146). *Ata san Martiño, pan e viño, e despois fame e frío.* (CARREA1:135). (11806). *Antes de san Martiño, pan e viño; e despois de san Martiño, fame e frío.* (VAZSACO1:196,4675). *Ata san Martiño pan e viño, de san Martiño adiante fame e frío.* (15225). *Ata san Martiño pan e viño, despois fame e frío.* (13702:115).
129. *Ata san Martiño pan e viño.* (*VAZSACO1:2904 (5º curso)). *Ata san Martiño pan e viño; de san Martiño adiante, fame e frío.* (17819). (FILGU-G38). (RODGO1:59). *Ata san Martiño, pan e viño, de san Martiño para diante, pan e viño bastante.* (11806).
130. *Dica san Martiño, pan e viño; dempois, fame e frío.* (14106:473).
131. *Dica san Martiño, pan e viño, e de san Martiño pa diante, fame e frío.* (17708:473).
132. *Astra san Martiño, pan e viño, e de san Martiño adiante, fame e frío.* (14504:473). (15226). **Hasta o san Martiño, pan e viño; do san Martiño en diante, fame e frío.* (26502:473). **Hasta san Martiño, pan e viño, e de san Martiño en vante, fame e frío.* (15235:473). **Hasta san Martiño, pan e viño; de san Martiño adiante, fame e frío.* (14308:473). **Hasta san Martiño, pan e viño; de san Martiño en diante, frío e fame.* (VAZSACO1:177,4219). **Hasta san Martiño, pan e viño; despois de san Martiño, fame e frío.* (VAZSACO1:178,4220). *Astra o Sanmartiño, pan e viño; e despois do Sanmartiño, fame e frío.* (23911:149).
133. *Por san Martiño, pan e viño.* (13042:472). (VAZSACO). *Polo san Martiño, pan e viño; despois del, fame e frío.* (VAZSACO1:185,4412).
134. *Por san Martiño, pan e viño; de san Martiño adiante, fame e frío.* (15327).
135. *Por san Martiño, pan e viño; despois do san Martiño, fame e frío.* (00062).
136. *Por san Martiño, pan e viño; de san Martiño adiante, fame e frío.* (VAZSACO1:188,4494).

Estas paremias parecen referirse criticamente a un consumo repentino e desaforado dos recursos alimenticios acumulados durante o ano. E aquí insinúase a primeira explicación.

É sabido que o ideal económico dunha aldea é o daquela familia da que en xuño se pode dicir que *ten millo vello no canastro*, é dicir, que xa lle está entrando o millo novo e aínda ten algún millo do ano anterior nesa *despensa de pobres á vista da xente*,

que era como Álvaro Paradela definía os hórreos ou canastros: unha familia rica ou unha familia frugal que soubo estira-los recursos en previsión de que a colleita do ano seguinte puidese ser pobre. Non debemos pensar que iso sexa un eloxio da riqueza senón da frugalidade, da boa administración. Polo tanto este refrán non sería unha verdade “de valor universal” senón recurso dialéctico para criticar (e amoestar) aquelas familias insensatas que consomen en poucas semanas os recursos alimenticios que lle debían durar para once meses. De feito, se repasámo-los refráns de novembro, observamos que ningún avala o consumo de viño sen límite: pola contra, falan de *proba, cata, bota un traguíño... polo san Martiño*.

Pero, nun país rico de xente pobre como foi tradicionalmente Galicia, cabe outra explicación acorde coa nosa historia económica. Como queda dito nos apartados 01 e 02, historicamente os viñateiros galegos non foron donos das terras que cultivaban ata 1926; e, só dende esa data, empezaron os viñateiros galegos a reuniren o traballo da terra coa plena propiedade desa terra. Esta segunda cara da realidade da produción agraria en Galicia fainos ver que refráns do tipo *Dica san Martiño, pan e viño; dempois, fame e frío* pode tamén aludir amargamente á escasa duración do pan e do viño nunha casa e nunha terra das que o ignoto propietario non os podía desafuizar pero que estaban gravadas co tributo do foro que se sumaba ós tributos municipais e estatais. Pode ser, logo, este grupo de refráns unha expresión de queixa social.

Velaí, polo tanto, dúas hipóteses para unha mesma paremia.

1.27. Técnica comercial para o viño. Primeiros consellos

O refraneiro tamén dá consellos comerciais para lle dar saída ós excedentes de viño. ¿Cando, onde e a quen debe un galego vende-lo viño que queira vender? Aínda que veremos consellos máis específicos na sección 4. *Viño e economía*, o primeiro é que o viño non se debe vender en mosto: haino que vender xa feito, para non regala-las plusvalías. Polo tanto, nunca se debe vender en setembro, se xa o houber, ou outubro senón a partir de novembro.

137. *Polo san Martiño, merca-lo viño*. (43815:153).
138. *Polo san Martiño vende o teu viño*. (41741).
139. *Polo san Martiño vende o teu viño, antes a pipeiro que a taberneiro*. (TABOA2). (BOUZA3:60). (VAZSACO: 15327). (15224). (17324).
140. *Polo san Martiño vende o teu viño, antes ó pipeiro có taberneiro*. (44907). (11806). (43815:153).

O refraneiro aconsella vender a *pipeiro* (que compra por xunto) mellor que a *taberneiro* (que, aínda que compre un bocoi vende por cuncas ou vasos). Ignoro cal é a razón verdadeira deste consello comercial pero probablemente debe verse aí a intención de vender de xeito que o envase vaia íntegro, porque vender por cántaros ou medidas menores, estraga progresivamente o viño que queda na pipa sen vender.

Pero atrás quedan dous refráns que din que hai que vender preferentemente ó bo veciño ou ó bo amigo. No mundo rural as relacións comerciais non son anónimas e é moi importante *a palabra* do comprador (é dicir, a súa seriedade nos contratos), entre outras cousas, porque moitas transaccións non sempre se pagan no momento nin se asinan documentos.

1.28. Antíteses do mes de san Martiño

141. *No san Martiño, nin fabas nin viño.* (VAZSACO1:179,4253). *Por san Martiño, nin fabas nin viño.* (CARRA34:16). (VIÑO:214).

Este refrán sería totalmente opaco se non soubésemos algunha forma plena recollida por outros, que imos ver. Será que recomenda non probar aínda as fabas nin o viño?

142. *Por san Martiño non se sementan fabas nin liño.* (20545:74).

É dicir, a festa do san Martiño é un descanso ben merecido e este refrán lembra que as fabas seméntanse canda o millo (entre marzo e maio); e o liño, en abril. O que algúns viñateiros fan xa neste mes é empezar a abrir gavias para airea-los buratos e despois estercar e plantar cepas.

143. *Planta a viña en Santos e terás un ano de adianto.* (43815:153). *Polos Santos gabea as cepas.* (BOUZA3:59) (CASAS1:2343815:153).

A vida ten que seguir e, cando acaba un ciclo agrícola, xa o novo ciclo agrícola está en marcha: lembremos que atrás queda un refrán que xa marca tarefas: *Por san Martiño zapa o teu viño e sementa o teu alliño*. Pero no caso do viño (en realidade das cepas) o viñateiro ten que estar atento a que xa empeza un ciclo novo:

144. *Por san Martiño recolle o millo e planta o viño.* (VAZSACO1:188,4489). Plantar plántanse cepas que darán uvas e estas, debidamente traballadas, converteranse en viño. Hai aquí saltos lóxicos; dise unha cousa para entender outra pero todo falante nativo entende o que o outro quixo dicir, aínda que non saiba que ese xogo de dici-la a causa polo efecto se chama *metonimia* pero saben captalo e tamén o saben xogar e por iso se permiten dicir que se *planta o viño*. Isto é a *estilística* que practicaban os nosos avós labregos, aínda que nunca oísen falar de tal palabra e digan que eles só querían rimar *Martiño* con *viño*. Isto é a vontade de estilo na fala popular anónima. *Non todo se aprende na Universidade* - repite a miña muller, de longa experiencia docente.

145. *Ó chega-lo San Martiño, mátase o porco e próbase o viño.* (RODGO3:313). (000109).

146. *Por Santos sacha a horta e capa o rancho; ó chegar o Samartiño mátase o porco e próbase o viño.* (VAZSACO1:150,3532).

1.29. Aspectos laborais do remate da vendima

Xa queda dito que a viticultura é un dos elementos que ó agricultor tradicional galego lle poden dar algún diñeiro en metálico; ou *liquidez*, como se di agora:

147. *Vendima feita, cuartos no peto.* (CASAS1:21).

Queda dito que a viticultura foi tradicionalmente traballo unifamiliar en Galicia: normalmente non empresarial, aínda que nos últimos 50 anos nacesen importantes cooperativas e mesmo importantes empresas de carácter familiar ou xa sociedades anónimas que normalmente realizan o ciclo completo vitícola e vinícola. Ora ben, a vendima hai que facela con rapidez, para colle-la uva no seu momento óptimo de maduración, dado que en Galicia o tempo atmosférico é sempre incerto. Por iso é frecuente que os viñateiros busquen axuda. Axuda que, nalgúns partes de Galicia, tamén se procurou para a sabia montaxe dos paleiros ou para a posterior recollida da castaña²³. Velaí os refráns:

148. *Vendima feita e castaña recollida, pícaro fóra, vai ganar a túa vida.* (VAZSACO1:85,2062).

149. *Vendima feita e paleiro cerrado botan fora ó criado.* (TABOA2).

O traballo da vendima, de apaña-la castaña ou de face-los paleiros é dos poucos que requiren un traballo asalariado de carácter temporal. Na agricultura tradicional de Galicia outros traballos son de axuda recíproca, é dicir, gratuítos.

1.30 Decembro ou Nadal: unha exquisitez e algo máis

No mes do Nadal pouca é a actividade relacionada coa vide ou co viño. Lembremos un longuíssimo refrán que queda atrás: *Agosto, madura e setembro vindima a uva; outubro, bagazo fervendo na cuba; samartiño e nadal (se é pra min) deixalo dormir; e, cando xa a xeadá queimou a horta - colle o xarro e ábrelle a porta.*

Este refrán, propio do viñateiro exquisito e austero (*se é pra min*), aconsella deixar durmi-lo viño *en samartiño e nadal* e non abillalo ata que cheguen as xeadas de xaneiro. ¡Matices!

Se hai algo certo é que a maior parte dos galegos saben administra-lo viño que fan ou privarse temporalmente del, porque constatan que o viño que se abilla na primavera ten máis calidade. O ideal é ter viño vello para as festas de Nadal e Ano Novo, como queda dito: *...samartiño e nadal (se é para min) deixalo dormir.*

Así como producía admiración aquel veciño que, cando se collía o millo novo, aínda *tiña millo vello no canastro* (ou hórreo), tamén se admira aqueles que, cando xa lles entra o viño novo na adega, aínda conservan viño do ano anterior para as festas de Nadal e Ano Novo e así poden deixar que o viño novo se vaia asentando devagariño nas cubas. Esta administración austera considérase propia dunha casa gobernada con cabeza.

150. *Quen arranxa a caiñeza no advento - é o porco, o viño e o queixo fresco.* (MAREVA:21).

²³ Non é este artigo o lugar de expoñelo pero é admirable a técnica con que algúns labregos saben *cerrar un paleiro*, é dicir, amontoa-la palla cunha técnica aparentemente simple pero que impermeabiliza o seu interior e conserva dentro a palla fresca e seca, a pesar de que o paleiro estará durante case seis meses ó ventimperio húmido de Galicia. Para isto tamén se contratan veciños especialistas que aquí, xenericamente, o refrán denomina *criados* ou *pícaros* (é dicir, mociños). Pero o último paleiro que eu vin cubrir en Caritel, cubriuno ós seus setenta anos Manuel de Cacheiro con arte que toda a redonda lle recoñecía.

O Advento (do latín *adventus Redemptoris*: “chegada do Redentor”) é o período que forman as catro semanas anteriores ó Nadal, coas que se inicia o ano litúrxico cristián. É un tempo de austeridade (*caíñeza* significa “miseria”) e a liturxia utiliza ornamentos mourados en sinal de penitencia.

151. *En decembre pouco viño e muita auga quente*. (60023:35).
152. *Nadal quer roupas e viño nas cuncas*. (23911:150).
153. *Nadal: rachas ó fumeiro e viño a escancear*. (23911:150).
154. *No Nadal alegrote, alegrote, que hai viño na cuba e chourizos no pote*. (11806).

Efectivamente: matado o porco polo san Martiño e feitos e afumados os chourizos, no Nadal xa todo está no seu punto.

1.31. Febreiro: a choiva pernicioso

Un refrán único, pero suficientemente documentado, considera que un febreiro chuvioso prexudica o viño.

155. *A auga de febreiro derrama o viño*. (RODGO1:279). (VIÑO:403). (11806). (23911:139).

1.32. A trasfega de marzo

Trasfega-lo viño é trasladalo do recipiente no que está a outro limpo. Isto faise varias veces no ano para separalo das partículas vexetais, levaduras mortas e bacterias que se van decantando no fondo. Faise porque todo ese fondo, con baixas presións atmosféricas, pode revolverse e subir. Marzo é en Galicia un mes no que poden coincidir altas presións e tempo estable e iso recomenda facer esta trasfega que purifica o viño.

156. *Marzo marzal, déixame o viño trasegar*. (CASAS1:10). (BOUZA3:76). (11806). (VIÑO:443).
157. *Marzo, o viño polo vaso*. (11806).
158. *Marzo, marciño, pan trigo e grolo de viño*. (23911:141).
159. *Marzo, marciño quere pantrigo e un grolo de viño*. (11806). (FRAGU-GEG20:166).

1.33. Unha trasfega de maio

160. *Pra viño ben conservado, trasfégao en maio*. (23911:145).

1.34. As flores do final

161. *Das flores a máis fea é a do viño*. Cando o viño se acaba na pipa, saen as flores brancas, que son fragmentos da capa que cubre o viño na pipa. (21002).
162. *Cando o viño bota flores, o taberneiro cría cores*. (VAZSACO1:629,16636).

1.35. Graduación

Os graos do viño indican a proporción de azucre que ten ese viño. Esas moléculas compostas por carbono, hidróxeno e osíxeno (carbohidratos) dan enerxía inmediata e mídense en graos Baumé en Europa e en graos Brix en América. Segundo a graduación os viños considéranse secos, semisecos, semidoce ou doces:

Gramos de azucre nun litro de viño	Denominación
menos de 5g	Viño seco
entre 5 e 30g	Viño semiseco
entre 30 e 50g	Viño semidoce
máis de 50 g	Viño doce

163. ***De mosto de moitos *grados *salen viños embocados.*** (VAZSACO1:61,1430). Probablemente este non sexa un refrán de tradición oral senón unha de tantas máximas da autoría de Jacinto del Prado (probable pseudónimo), porque a medición dos graos do viño é unha innovación do tratamento científico.

1.36. Calidade: publicidade e prezo

Cando os refráns queren falar da calidade do bo viño, algúns falan de lugares pero a maioría descartan expresamente a publicidade²⁴. A idea básica do refraneiro é que o viño que é bo recoméndase de seu, sen axuda de nada: a publicidade vai de boca en boca. Outros refráns compáranos co que acontece cos panos de calidade: non precisan exposición e a súa fama esténdese de seu.

164. ***Viño, de ricos; e pan, de pobres.*** (VAZSACO1:538,13909). O viño destes [os ricos] é de mellor calidade porque teñen máis medios para lograr unha colleita boa. O pan, o centeo, en cambio, non esixe tantos coidados e, por outra parte, cóceno o seus propios donos. (21007:1714). ***Viño de ricos e pan de probes.*** O viño require moitos coidados que non llos dá o probe pola falta de medios; o pan, non quere tantos mimos. Tanto un coma outro, é millor canto máis natural sexa e menos químicas se empreguen nel. (MORE1:97). ***Viño de probe e pan de rico.*** Estrañamente antitético da variante máis estendida. (VAZSACO1:537,13908). ***Comer pan e beber viño é propio do rico.*** (VAZSACO1:789,21166). Estas paremias están comentadas na introdución deste artigo (0.).
165. ***O galego fino con todo bebe viño.*** (39011). Lémbrese que *fino* en galego é un sinónimo retranqueiro de persoa rica e desleigada: o viño é un complemento caro da comida.
166. ***Viño que salte, queixo que chore e o pan que cante.*** (TABOA2). (VAZSACO). (RODGO3:421). (VIÑO:229). (23911:214). O viño que non está fiado, salta ó botalo no vaso. Algúns queixos galegos, en fresco, son húmidos. O pan fresco tamén trisca ó cortalo ou rompelo.

²⁴ Véxase tamén a epígrafe 2.4. A calidade é a mellor publicidade.

167. *Non hai mellor viño có da viña.* (RODGO3:421). *Non hai mellor viño que o da viña.* (CAJARA:91). *Non hai mellor viño, có que dá a vide.* (23911:215). *Non hai millor viño que o da viña.* (VAZSACO). (CAJARA:91). (VIÑO:61). Este refrán predica como valor supremo a autenticidade ecolóxica do viño.
168. *-¿Maruxiña ten bo viño? -Ela dirá, qu' o que fora sonará.* (CARU:28111888). *Maruxiña ten bo viño, si o ten, el o dirá: o que fore, sonará.* (SACO1:223). É dicir, que os feitos son a mellor comprobación da verdade ou falsidade do que se di. (SACO2:316). (VIÑO:294). (RODGO3:421). *Maruxiña ten bo viño; si o ten, el o dirá: e o que fore sonará.* Este refrán insiste en que o propio viño é quen di se ten ou non calidade, non quen o ofrece. Velai outro requinte de estilo. (VAZSACO1:551,14379). (RISCO-18).
169. *Si Xan ten bon viño, xa se dirá.* (VAZSACO1:653,17298).
170. *O viño que é chispeiro non percisa pregoeiro.* (TABOA2). (RODGO3:421). (VIÑO:104). (VAZSACO1:838,22832). *O viño que é chispeiro, non necesita compañeiro.* (23911:210). *O viño chispeiro non necesita pregoeiro.* (TABOA2).
171. *A cuba de bon viño non precisa de bandeira.* (CARRA4:190508). (VIÑO:252). *A cuba do bo viño non necesita bandeira.* (VAZSACO). (TABOA2). *A cuba do bon viño non necesita bandeira.* (21007:43). Era frecuente, antes da actual rixidez do mercado, que, nas casas onde vendían viño, puxesen na porta algún signo (xeralmente un ramallo de loureiro ou algo así) ó que nuns casos lle chamaban *ramo* e noutros *bandeira*. O refrán di que o bo viño non precisa publicidade: xa corre gratis a sona de boca en boca.
172. *A cuba do bo viño non necesita bandeira i o bo pano na arca se vende.* (RODLO1:79).

Na relación calidade – prezo, a barateza adoita ser indicio de pouca calidade:

173. *O viño bo é caro; e o barato é malo.* (RODGO3:421). *O viño bo é caro, i o barato é mau.* (VIÑO:95). *O viño bo é caro, i-o barato é malo.* (VAZSACO1:219,5248).
174. *O viño barato saca o carto do farrapo.* Porque se bebe máis. (VAZSACO1:424,10780). (RODGO3:421). (VIÑO:94). (23911:206). (34401:86).
175. *O viño barato sácache o carto do trapo.* (VAZSACO1:424,10781). (RODGO3:421). (VIÑO:94). (34401:86). (23911:206). A mediados do século XX era habitual que a xente das aldeas levase as súas moedas, para non extravialas, no peto e envoltas nun pano da man, aquí chamado *farrapo*, non só por razóns de rima senón porque, ás veces, era un simple trapo e non unha peza confeccionada á máquina como hoxe ten todo o mundo.

O viño bo bébese axiña ou, como se di moitas veces, *déixase beber*, é dicir, todos o queren beber e acaba axiña: como di outro refrán, *O que é bo acaba logo*. A calidade ten ese defecto: que é efémera.

176. *Viño bon e home valente pouco duran.* (VAZSACO1:445,11449).

177. ***O pan, do grao; e o viño, da uva***. Este refrán úsase cando alguén louva unha cousa que non é boa. (VAZSACO).

1.37. Calidade do viño: catro indicios en secuencia galega

Pero onde están os indicios de calidade? Entre as innumerables notas paremiolóxicas de Vázquez Saco figuraba (10.794 da nosa edición) esta sentença *Ouserve no viño o bon probador o gusto, cheiro, súa forza e color*. Por varias razóns parece probable que isto non sexa un refrán de tradición oral senón, outra vez, unha máxima de autor (quizais tamén do misterioso Jacinto del Prado). Pero esa única cita vale para anticipar que a eses catro parámetros do baremo o refraneiro galego chámalles *sabor* ou *boca* (gusto), *nariz* (olor, cheiro), *que salta ós ollos* (forza) e, por suposto, *color* (que inclúe color máis transparencia). Pero, como imos ver, o refraneiro engade un quinto parámetro: que sexa do ano anterior (*anello*) para que estea ben asentado e purificado e se logre unha boa color.

Contabilizando as citas destes parámetros nos refráns que vou citar a continuación obsérvase que, de máis a menos citas, serían estas:

color	boca	forza	idade	nariz
7	6	4	2	1

Por se-lo refraneiro un produto da tradición oral espontánea é ben posible que o numero de citas que presente cada parámetro nun corpus como o *Tesouro Fraseoloxico Galega* (TFG) teña algunha significación. Atrévome a supoñer que nos indica os valores preferentes que quixeron deixar condensados nas paremias non só os autores anónimos dos refráns senón tamén os usuarios anónimos que as foron repetindo ata chegaren a nós. De ser así, o noso refraneiro primeiro parece valora-la color, despois o sabor e a forza; e teríamos que concluír que a idade e o aroma son valores menos imprescindibles.

Isto choca coa actual disciplina das catas que empezan sempre pola secuencia *ollos* → *nariz* → *boca*. O aroma é hoxe o segundo parámetro de análise pero na viticultura tradicional rara vez vimos que os nosos avós ulisen o viño e dicesen que sabores lles evocaba ese aroma: primeiro miraban contra a luz e seguidamente cataban. Nunha entrevista a un viñateiro da Ribeira Sacra²⁵, cando este ofrece un vaso de viño á entrevistadora, esta preguntalle como se bebe un viño da Ribeira Sacra e el respóndelle bebendo a súa copa. A xornalista preguntalle *¿Pero no se huele antes?* E o señor Fidel respóndelle *Eso lo hacen los químicos*. E logo engade: *Aquí se dice ¡Salú! y en Alemania Prost!* Eu tampouco lembro que meu pai ulise o viño e que dixese que ulía a romeu e esas evocacións subxectivas que agora se levan. Para el o viño estaba todo no sabor e engadía: *ó bebelo diche que uvas eran, como estaban, como están as doelas do bocoi e, se ten forza, vese pasados uns minutos na alegría de quen o bebeu*. Quizais sen coñece-la cita, meu pai estaba concordando co salmo 104,15: *o viño alegra o corazón do home*.

178. ***Dixo Salomón que o gran viño alegra o corazón***. (23911:208). (23911:210). (41816). Como se acaba de ver, a cita é dun salmo do rei David (104,15)

²⁵ <https://www.youtube.com/watch?v=c6ttBvLcz-U>

e o anónimo autor do refrán, para conseguí-la rima, fíxolle máis xeito cambialo polo seu fillo o rei Salomón. Pero os biblistas din que a participación do rei David na elaboración do libro dos Salmos foi probablemente a de director e parcialmente coautor dalgún, algo semellante ó que fixo o noso rei Afonso X coas Cantigas de Santa María. Este refrán salienta a forza do viño.

179. ***O viño bo quente o corazón.*** (25405). Supoño que este refrán debe colocarse aquí no sentido metafórico de que “alegra a quen o bebe” e non entre aqueles outros que falan de que o viño produce calor físico.
180. ***Alegría do corazón e da alma é o viño.*** (23911:206).
181. ***O viño alegre o ollo e quente as orellas.*** (34401:86). ***O viño alegre o ollo e quente o corpo.*** (RODGO3:421). (TABOA2). (VAZSACO1:838,22814). (VIÑO:92). ***O noso viño bon, que dan as cepas, quente as orellas.*** (27003:137).
182. ***A agulla do bo viño - á calquer quente o fuciño.*** (MAREVA:25).
183. ***Na adega, touciño e viño - quente o carrelo, a tripa e o fuciño.*** (MAREVA:10).
184. ***Viño e cousa de liño, cando arrefenta, quente.*** (GILBER:117). (FRAGU-GEG19:85). (VAZSACO3:286,1094).
185. ***Cando Xan vai contento, é que leva viño dentro.*** (23911:215).
186. ***A auga fai mal e o viño fai cantar.*** (RODGO1:280). (VIÑO:230). (GARGO1:60).

Da anterior paremia, a primeira parte é falsa e a segunda pode ser verdadeira. Só coñezo dúas paremias que falen claramente do aroma. Anotárona a primeira en Pantón (Ribeira Sacra), terra de viñedos en socalcos únicos no mundo pola extensión e pola altura. Esta paremia, única e con certo aire de creación non popular, cifra en tres os matices esenciais do viño de calidade:

187. ***O viño ha de ter tres cousa da muller fermosa: bo color, *boa nariz e boa boca.*** (23911:215).

Ese **boa nariz*, anómalo en galego (porque debía ser *bo nariz*), quizais indique algo aprendido de fóra. Nestas paremias está a linguaxe das catas modernas: obsérvase a metonimia de *nariz* por “aroma” e de *boca* por “sabor”. É certo que Eladio Rodríguez, que era do Ribeiro, xa recolle como unha das acepcións de nariz “Olor, aroma de vino” e pon o exemplo *este viño tén bo nariz*, que non só indica o estado do viño senón que podería indica-lo estado da cuba na que se criou. Pero ese valor non o recollen os outros lexicógrafos antes nin despois. E a paremia di **boa nariz*, cando *nariz* en galego é masculino.

188. ***Home precavido, oler o tabaco e o viño.*** (VAZSACO1:439,11256).

Pero, aínda que a maioría dos refráns galegos non resalten o olor como un parámetro de calidade, o certo é que o viño ten olor e que o transmite. Non só é certo que

189. *A cuba ole sempre a uva*. (23911:186).

190. *Cada fustalla cheira ó viño que garda / gardou*. (RODGO2:389).

191. *Cada bota cheira ao viño que ten*. (VIÑO:319).

porque tamén é certo que

192. *Ao que bebe viño chéiralle o fuciño*. (VIÑO:16).

O refraneiro galego prioriza que o viño estea ben criado e asentado, é dicir, purificado e limpo; *que dea a cara*. Quizais por iso, un refrán recomenda a pícara cautela de non mira-lo propio viño ó sol, cando o ofrece a outra persoa, se non está seguro da súa plena limpeza:

193. *Cando deas viño ó teu señor, non o mires ó sol*. (RODGO3:421). (VAZSACO1:837,22798). (VIÑO:25).

A limpeza do viño é o primeiro factor de valoración na tradición vinícola de Galicia:

194. *O viño, pola cor; e o pan, polo sabor*. (RODGO3:421). *O viño pola coor i o pan polo sabor*. (VIÑO:206). (34401:86).

195. *O pan polo olor, o viño *polo color e todo polo sabor*. (38319:110).

Esa limpeza conséguese dándolle o seu debido tempo de fermentación e crianza, que o fai *anello* ou *anexo*, é dicir, dun ano. Cando é así, produce unha alegría e benestar que *salta ós ollos*. Resumindo: color, sabor e forza son os méritos prioritarios do viño na tradición oral galega.

196. *Pan e viño..., xa tes paraíso*. (23911:188).

Con todo, no refraneiro conviven parámetros de calidade inversos:

197. *O pan pola coor e o viño polo sabor*. (VIÑO:198). (CAJARA:92). *O pan, pola cor, e o viño, polo sabor*. (34401:192). *O pan, pola cor; e o viño, polo sabor*. (RODGO3:77). *O pan, polo color; o viño, polo sabor*. (23911:211).

A comparación entre pan, queixo e viño serve para crear un refrán trimembre que resalta unha terceira cualidade do viño: a chispa da alegría que produce en quen o bebe coa metáfora de que *salta ós ollos*:

198. *O pan, con ollos; o queixo, sen ollos; e o viño, que salte ós ollos*. (34401:192). *O pan con ollos, o queixo sin ollos, o viño que salte ós ollos*. (23911:188). *O pan, con ollos; o queixo, sin ollos; o viño, que salte ós ollos*. (RODGO3:77). (VIÑO:197).

199. *O pan, con ollos; o queixo, cego; e o viño, anello*. (RODGO3:77). *O pan, con ollos, o queixo, cego, i o viño, *anexo*. (VIÑO:196).

200. *Pan con ollos e viño que salte aos ollos*. (21007:1338).

201. *Pan con ollos, queixo sen ollos e viño que salte ós ollos*. (40005:14,218). (VAZSACO1:660,17553).

Os *ollos dos pan* son os buratiños ou burbullas que ten o pan trigo e, en menor medida, o pan de centeo e que se lle forman ó esponxarse na cocción. Nótese que o pan de millo non *ten ollos*. Entre os queixos hainos compactos, coma o queixo de San Simón, e hainos con buratiños ou *ollos* (coma o *gruyère* francés).

O refraneiro prefere o queixo sen ollos (ó que tamén chama *queixo cego*) e o pan, en cambio, con ollos (*que vexa*). A alegría que produce na mirada é o que chama *saltar ós ollos*. Así naceron estas variantes:

202. *Queixo cego, pan con ollos e viño que salte ós ollos*. (31901). *Queixo cego, pan que vexa e viño que chispe no bullo*. (23911:210). *Queixo cego, pan que vexa e viño salte á ceixa*. (23911:210). Lémbrase a cantiga: *Beber viño dá alegría, / e o fumar dá *placer; / o que non fuma nin bebe, / ¿que alegría che ha de ter?* (VAZSACO1:467,12046).

203. *O queixo, sin ollos; o pan, con ollos; i-o viño, que salte ós ollos*. (VAZSACO).

En calquera caso, a calidade do viño empeza porque sexa viño e só viño. O refrán é moi coñecido:

204. *O pan, pan; e o viño, viño*. (RODGO3:77).

Pero este refrán, por unha ben coñecida reelaboración, transformouse en metáfora da verdade sen ningún tipo de reserva, da franqueza, de chamarlle ás cousas polo seu nome:

205. *Ó pan, pan; e ó viño, viño*. (VIÑO:79). (18401,187). (20532:61). (23911:207). (44084).

206. *Ó pan, pan; o viño, viño*. A cada cousa hai que lle da-lo seu nome verdadeiro. (44248). En Portugal teñen tamén este refrán pero usan esta variante: *Pão, pão, queijo, queijo*. (CARVALHO1,3:69).

Este refrán expresa que a cadaquén hai que lle da-lo seu merecido e os romanos definían o concepto de xustiza así: *Vnicuique suum*. Pero tamén se pode entender como desexo de que o pan sexa pan auténtico e de que o viño sexa de uva, é dicir, desexo de que non haxa ningún tipo de adulteración nin fraude.

O viño asóciase á verdade, porque o viño na debida proporción desinhibe de complexos, de tabús e de medos; e por iso

207. *O viño ten tres propiedades: facer dormir, facer rir e os cores sair*. (TABOA2).

208. *O meniño e o borracho din o que teñen no papo*. (43220).

209. *O viño das festas e os testamentos dos avós, descubren as intencións*. (MORE11:7).

E aínda hai unha segunda reelaboración goliárdica:

210. ***Ó pan, pan; e ó viño, coma loucos.*** (23911:207). Este refrán xoga coa elisión de dous verbos diferentes en cada segmento: *chamarlle* pan ó verdadeiro pan pero *tirarse* ó viño como loucos.

O viño de moita calidade dura moito (os viños de reserva). Pero o refraneiro conta unha verdade: o viño de calidade normalmente é o primeiro que se bebe e o primeiro que se acaba. Xa acontecía así nos tempos vellos nos que as pequenas cantidades se transportaban en *odres* de coiro, que levaban, máis ou menos, uns 50 litros:

211. ***Odre de bo viño dura pouquiño.*** (RODGO3:39). ***Odre de bon viño nunca dura moito.*** (CARRA4:200808). (CARU:19121888).
212. ***Odre de bo viño, cabalo saltador e home rifador nunca dura moito co seu señor.*** (RODGO3:39).

1.38. Calidade: a idade do viño

O refraneiro cando fala de viños de calidade presupón unha boa viticultura e unha boa vinificación: é dicir, un tratamento case amoroso das cepas e das uvas pero tamén un tratamento amorosamente hixiénico dos lagares e dos bocois, coas súas correspondentes trasegas. Só así se pode falar de viño dalgunha calidade.

Nestas circunstancias, supoñendo unha elaboración rigorosa, o refraneiro responde unha pregunta que, polo número de citas e variantes, vese que a fai moita xente: ¿é mellor o viño novo ou o viño vello?

213. ***Amigo e viño, o máis antigo.*** (MAREVA:48). ***Viño e amigo o máis antigo.*** (FRAGU-GEG26:122).
214. ***Viño vello, amigo vello e ouro vello.*** (23911:210).
215. ***Amigo vello, touciño e viño anexo.*** (MAREVA:47).
216. ***Viño e amores, os vellos son os mellores.*** (RODGO3:421). (TABOA2). (VAZSACO). (FRAGU-GEG26:122). (18401:187). (21112:35). (23911:209). (27101). (43815:160).
217. ***Viños e amores, canto máis vellos, mellores.*** (23911:269).
218. ***Viños e amores, dádeme os vellos, que son os milleros.*** (CABANA).
219. ***Viños e amores dos vellos son os milleros.*** (TABOA2,Pontevedra). (VIÑO:133). (40204:75).
220. ***Aceite, viño e amigo, millor canto máis antigo.*** (TABOA2). ***Aceites, viños e amigos, cantos máis millor.*** (VIÑO:6).
221. ***Aceite, viño, mel e amigo, mellor, canto máis antigo.*** (MAREVA:8).
222. ***Viño e médico, vello.*** (VAZSACO1:641,16985). ***Viño vello para beber, médicos vellos para curar e amigos vellos para tratar.*** (40005:14,218).
223. ***Amigo, vello; touciño, vello; viño, aínda máis vello. O tempo é proba de boa calidá.*** (MORE11:23).

224. ***Pan de hoxe, carne de onte e viño avellán, manteñen ó home san.*** (40800). *Viño avellán* é viño vello: este refrán presenta unha variante única.
225. ***Pan de hoxe, carne d'onte e viño d'antano manteñen o home sano.*** (VALLA7:31). (RISCO-18). ***Pan de hoxe, carne de onte e viño de antano - manteñen o corpo sano.*** (MAREVA:63). ***Pan de hoxe, carne de onte e viño de antano manteñen o home sano.*** (RODGO1:180). ***Pan de hoxe, carne de onte e viño de antano manteñen ó home san.*** (13702:128). ***Pan de hoxe, carne de onte e viño *d'antaño manteñen ó home sano.*** (TABOA2,D. V.).
226. ***Pan de hoxe, carne de onte e viño de antano, manteñen o home sano.*** (CARREA1:138). (VAZSACO). (40607:59).
227. ***Pan de hoxe, carne de onte e viño de antonte.*** 998ms: “d’antonte”. (VAZSACO1:664,17670).
228. ***Pan de hoxe, carne de onte e viño de outono manteñen o home sano.*** (VAZSACO1:664,17671).
229. ***Pan de hoxe, carne de onte e viño de outono manteñen o home sano.*** (000108).
230. ***Pan de onte, carne de hoxe e viño de antano manteñen o home sano.*** (VAZSACO1:660,17559). (RODGO3:77). “*Hai quen di e perce máis acertado “Pan de hoxe, carne de onte e viño...”*” (MOREI1:63). (VIÑO:208). ***Pan de onte, carne de hoxe e viño de antano: saúde para todo o ano.*** (RODGO3:77). ***Pan de onte e carne de hoxe e viño de antano, *salú pra todo o ano.*** (VAZSACO1:660,17558).
231. ***Pan de onte e viño de ano, o home está sano.*** (13201:252). ***Pan de onte e viño de antano, saúde para todo o ano.*** (40607:59).
232. ***Pan de onte e viño de antano, *salú pra todo o ano.*** (VIÑO:209).
233. ***Carne de hoxe, pan de onte, viño de antano / viño de cando cadre.*** (RODGO1:496). (VIÑO:164).

Como se ve, hai diferente percepción en se é mellor o pan de hoxe e a carne de onte ou ó revés; e Moreiras Santiso sinálao expresamente. Pero tódalas variantes cadran en sinalar como viño mellor o viño *de ano* ou *de antano*, é dicir, o que se fixo o ano anterior: ese que en Cangas un informante chamou *viño avellán*. A variante *de cando cadre* parece rebaixa-la importancia da idade do viño, con tal de que sexa viño.

O refraneiro inclínase de forma contundente polo viño vello. E compárao co ouro vello, co touciño vello, co aceite vello, co mel vello, cos médicos vellos pero sobre todo cos amigos ou amores vellos. Quere dicir que para o refraneiro, o viño vello está máis asentado e curado pero, ademais, comparte os valores superiores da calidade, fidelidade e experiencia.

O que non nos di o refraneiro galego é canto tempo de repouso e crianza precisa un viño para adquiri-la condición de *viño vello*. Só especifica que, cando se fai o viño novo, non hai que ter présa en catalo: aí é o momento de bebe-lo viño vello (*Polo outono, bebe o*

viño vello e deixa pousa-lo novo). Non sei se entender este refrán como “conténtate con beber viño de anadas anteriores” ou “permítete beber viño de reserva”.

234. ***Polo outono, bebe o viño vello e deixa pousa-lo novo.***

235. ***Viño do ano n’o bebas, aunque sea sobre as frebas.*** (VAZSACO1:538,13910).

Polo outono, bebe o viño vello e deixa pousa-lo novo parece indicar que, forzada polo curiosidade do momento, a xente en Galicia devece por cata-lo viño novo. Pero tamén se podería entender como “permítete beber viño de reserva”, aínda que, sendo a produción vinícola en Galicia de carácter familiar e maiormente de autoconsumo, non é frecuente que nalgunha casa (de non ser unha casa rectoral ou un pazo) houbese viño que puidésemos cualificar como *reserva*.

Coido que non é o mesmo *viño vello* que *viño de cepas vellas*. Vexa o lector este refrán:

236. ***As cepas vellas quentan as orellas.*** (44508). Aquí as *cepas* significan o viño.

237. ***O viño da viña vella zonzonéame na orella.*** (VAZSACO1:838,22816). (VIÑO:97).

238. ***O viño da viña allea zonzonea a orella.*** (RODGO3:421).

Zonzonear significa “zumbar”, como fai o moscón. Debe observarse que a última variante non di *viña vella* (viño de cepas vellas) senón *viña allea*.

239. ***Viño blanco e muller, o primeiro que viñer.*** (23911:213). (23911:252). (MOREI2:86). (MOREI1:11). (VIÑO:129).

1.39. Calidade: o viño acompaña pero quen establece o nivel é a comida

240. ***Coas castañas asadas e sardiñas salgadas non hai ruín viño.*** (CARRA4:40308).

241. ***Pan, viño e carne quitan a fame.*** (RODGO3:77). (VAZSACO). (VIÑO:212). (CAJARA:94). 23911:212)²⁶.

1.40. Calidade: o viño bo quece por dentro

242. ***Un pouquiño viño quita o frío.*** (23911:211).

243. ***O vello e o forno pola boca se quentan: un con viño e outro con leña.*** (RODGO3:408). (VIÑO:90). (VAZSACO). (23911:264).

244. ***O viño das cepas vellas quenta as orellas.*** (*VAZSACO1:838,22817). (27003:137). (43917). (5Abres:26). (ALOMO3:28). (RODGO3:421). (TABOA2). (VIÑO:98). (34401:86). (43920). (23911:209). ***O viño das cepas vellas, quenta as orellas.*** (44914).

²⁶ *Pan, xamón e viño *añexo son os que inchan o pelexo.* (TABOA2). (*VSACO) (TABOA2). Arredo este refrán porque ten varias características que indican que é unha frustrada adaptación do correspondente refrán castelán, onde rimarían ben *anejo* con *pellejo* pero non en bo galego.

245. ***Quenta as orelas o viño das cepas vellas***. Canto máis vellas sexan as cepas mellor viño dan. (31910). (39011). (43220). (43310). (44307).

1.41. Calidade: as borras

O refraneiro sabe que o viño está sempre vivo e sabe que, pousado, sempre cría algo de borras. E con isto o viño tamén se converte en símbolo da caducidade ou da debilidade humana: como se ten dito, en todas partes hai unha legua de mal camiño.

246. ***No mellor viño hai borras***. (RODGO3:421). (VIÑO:74). (XERAIS2:428).
247. ***O mellor viño fai borra***. (VIÑO:74). (45703). (23911:216). (RAJO).
248. ***O mellor viño vólvese vinagre***. (TABOA2). (RODGO3:421). *O Mintireiro verdadeiro, 1969. (VIÑO:75). (23911:209). (VAZSACO).
249. ***De un gran viño, un gran vinagre, e de un gran santo, un gran demonio***. (VAZSACO1:254,6236). Espectacular comparanza na que ese “de un” parece ser indicio de que orixinalmente foi castelán: pola súa moralidade puido difundirse a partir dun mosteiro.
250. ***Do bo viño, bo vinagre***. (RODGO3:421). (VAZSACO). (VIÑO:41). (23911:186).
251. ***O mellor viño, o que dá a vide***. (23911:188): é dicir, o que non ten auga nin aditivos.
252. ***Ás veces vale máis o viño cás borras; e de contino vale máis o viño***. (RODGO3:420).
253. ***Naide mormure de naide, que somos de carne humana; non hai pelexo de viño que non teña a súa botaina***. (VAZSACO1:831,22610).

1.42. Calidade: efectos

No tocante ó viño abundan os refráns que exaltan a capacidade de desinhibir e de devolverlles ós vellos (habitualmente reflexivos e severos) unha certa alegría despreocupada.

254. ***O viño fai ao vello mociño. O viño fai o vello mociño***. (RODGO3:421). ***O viño fai ó vello mociño***. (VALLADARES). (RISCO-18). (ALOMO3:28). (43917). (34401:86). (43920). (VIÑO:102). Probablemente alude ó efecto desinhibidor que ten o viño, e que fai que moitos vellos, habitualmente severos, se manifesten, despois de beber, con menor severidade e maior cordialidade.
255. ***O viño fai de vello meniño***. (17851). ***O viño fai do vello meniño***. (VAZSACO1:529,13730). (41740). ***O viño fai dun vello un meniño***. (VAZSACO1:529,13733). (10613). ***O viño fai do vello miniño***. (VAZSACO1:529,13731). ***O viño fai do vello mociño***. (23911:205). (41814). (45605). (SACO2:336). (VALLA7:585).
256. ***O viño ó homiño faino meniño***. (VAZSACO1:529,13734). (10703). ***O viño fai do homiño meniño***. (VAZSACO1:529,13729). ***As peras e o viño, fan ó vello mociño*** (23911:210). ***Queixo, leite, ovos, viño fan do vello mociño***. (J.P.). ***Trigo e viño fan ao vello mociño***. Con referencia ó trigo sirva este como exemplo. (21007:1625).

257. ***Pan, uvas e queixo, saben a beixo.*** (23911:187). Neste caso corríxo a fonte que escribe **beso*, porque destrúe a rima *Uvas, pan e queixo saben a beixo*. (VAZSACO1:429,10919). A perfecta rima en castelán (*beso... queso*) podería indicar que é refrán aprendido na sega en Castela.
258. ***Pan quente e uvas ás vellas quitan engurras.*** (RODGO3:77). (VIÑO:390). (MOREI2:35). (VAZSACO1:662,17621). (23911:255). (42009). ***Pan quente e uvas, ás vellas quitan as arrugas.*** (23911:220).
259. ***Pan quente e uvas, ás mozas poñen mudas, e ás vellas quítanlle as arrugas.*** (23911:220). ***Pan quente e uvas, ás mozas volven mudas e ás vellas quitan engurras.*** (MOREI2:36).
260. ***Bebe viño e augardente, tera-lo corpo sempre quente.*** (27003:142). Este refrán é falso na palabra *sempre*. O alcohol produce unha reacción calórica transitoria. Disque o constatado aumento da calor corporal, cando se bebe augardente, é momentáneo e que, para mantela, habería que seguir bebendo. De feito teño oído relatos de testemuños presenciais dalgúñas mortes por conxelación en Teruel na Guerra Civil (1936-1939) e engadíán que os médicos avisaban de que o consumo de alcohol (para combate-lo frío) aceleraba precisamente a morte porque producía sopor, inmovilidade, baixa do metabolismo e isto facía que o ataque do frío acabase sendo mortal.
261. ***Máis val viño frío que auga quente.*** (VAZSACO1:219,5242). (VIÑO:243). ***Máis val viño quente que auga fría.*** (VAZSACO1:219,5243). (VIÑO:244). Velaí xuntos dous refráns contraditorios que, para teren algún sentido, deberían responder a dúas utilizacións completamente distintas e mesmo antitéticas.

1.43. Calidade: alimenta

262. ***O bo viño cría bo sangue.*** (RODGO3:421). (VIÑO:70). (23911:219).
263. ***O viño cría sangue; e o pan, panza: todo o demais é chanza.*** (RODGO1:676). (34401:193). Ignoro se esta crenza que manifestan este refrán e mailo anterior ten algún fundamento biolóxico. A vella tradición considérao un reconstituente e, en caso de debilidade, tralo parto ou tras enfermidades, dábase viño, quizais porque se notaba un certo fortalecemento do corpo. Pero, aínda que forme parte da dieta mediterránea, os actuais libros de nutrición tenden a desaconsellar calquera forma de alcohol, pola posible adicción e porque as calorías que achega son calorías baleiras, que non se compensan por un posible subministro doutros principios nutritivos, como proteínas, glúcidos, fibra, vitaminas, minerais (que, polo visto, o alcohol non ten). Podería ser que neste refrán estean latentes a crenza homeopática que relaciona viño tinto e sangue e, sobre todo, a crenza cristiá de que na eucaristía o viño consagrado na misa é, dalgún xeito misterioso, o sangue de Cristo.
264. ***O viño é o sangue dos vellos.*** (45605). (RODGO3:421). (45802). ***O viño é *a sangue dos vellos.*** (VALLA7:585). (VAZSACO1:529,13728). (23911:208). É ben

posible que este refrán non pase de ser unha reelaboración laica da frase tan repetida na liturxia cristiá de que *Vinum est sanguis Christi* (“O viño [consagrado] é o sangue de Cristo”). Pero quizais alude á enerxía e a alegría que produce en persoas habitualmente serias.

265. ***Crían bo sangue o pan, o viño i-a carne.*** (RODGO1:676). (VAZSACO1:661,17599). Quizais mereza un comentario semellante ó anterior.
266. ***O viño é o leite dos vellos.*** (RODGO3:421). (VAZSACO1:838,22826). (VIÑO:100). (ALOMO3:28). (23911:212). (23911:221). (45802). Outra afirmación humorística.
267. ***O viño é pan e medio.*** (RODGO3:421). (VAZSACO1:838,22827). (VIÑO:101). (34401:86).
268. ***Allo cru e viño novo sempre fan bo acomodo.*** (MAREVA:45). ***Viño puro e allo cruado fan andar o mozo aghudo.*** (VAZSACO1:430,10939).

2. Comercio do viño e outras valoracións

2.1. Os *pelellos* (ou *pelexos*)²⁷ de viño dos arrieiros²⁸

Hoxe cando un coche chega sen problemas a tódalas aldeas de Galicia, por estradas asfaltadas, á xente máis nova xa se lle fai difícil pensar que isto é unha novidade relativamente recente: non era así hai oitenta anos. Antes, fóra do mundo urbano, as comunicacións eran por camiños de terra e o clima húmido moitas veces facíaos intransitables mesmo para os carros de vacas ou bois. O único medio viable para transportar viño era en *pelellos* ó lombo de mulas e algún mulo que transportaban, unidos en rea, uns oito *pelellos* cada un. Tamén nalgúns casos utilizaban burros, como din os refráns 272, 274, 277, 278, 282, 285, 300, 301, 587, 605. O transporte de mercadorías pesadas en carros de bois reservábase para traxectos curtos ou para camiños moi ben coidados:

[...] todavía entre 1840-65, casi el 72% de los 7.500 kilómetros de caminos existentes en Galicia lo eran de herradura y para circular por ellos, en el mejor de los casos, como aseguraba un sufrido viajero por tierras orensanas en 1889, era preciso resignarse a ingresar en el arma de caballería. Todo ello nos explica la importancia que tendrá durante siglos la arriería como articuladora de los tráficos mercantiles gallegos, y no sólo para conectar entre sí las tierras más agrestes del interior permitiéndoles el acceso a productos básicos, como la sal o el pescado, sino para garantizar también el abastecimiento de los núcleos urbanos más importantes, incluidos los de la costa, quienes dependerán de los recueros para obtener algunas de las mercancías fundamentales destinadas a su

²⁷ Aínda que a palabra lexitima é *pelello*, a forma común na fraseoloxía e no uso espontáneo era *pelexo*, dende o P. Sarmiento (en 1746) ata polo menos 2014 (segundo documentan o TILG e o CORGA). A palabra *pelello* aparece unha vez en 1926 e confírmase en 1988 na recolleita dunha cantiga popular (*Este pandeiro que toco / é de pelello de corzo; / tócano-lo en Tericeira / i arresona 'n' Arandoxo*). Hoxe, como digo, a forma *pelello* é a normativa (DRAG).

²⁸ Véxase AMADO CARBALLO, L. (1999): *Homes do país: os galegos pintados por si mesmos*. Edición de Ricardo Polín. Vigo: Edicións Xerais de Galicia. Véxanse tamén FERNANDEZ CORTIZO, C. (2008) e RUBIO PÉREZ, L. (1995).

consumo o a sostener sus actividades mercantiles con Europa y América, como sucede con el vino. (GONZÁLEZ LOPO 2008: 354).

Aínda que o viño se criaba en cubas ou barrís, para o transporte pola difícil orografía de Galicia os arrieiros utilizaban fundamentalmente pelexos que ían ó lombo de mulas. Lembremos que no cap. 35 do *Quixote* o protagonista bótase a durmir e soña que un xigante o está ameazando e empeza a atacar coa espada uns pelexos de viño e o viño tinto parecíalle sangue e isto aínda o toleaba máis. Xa non queda moita xente que en Galicia acorde o uso dos pelexos (máis coñecidos por *pelexos*): eran recipientes feitos con pel de castrón ou cabra recuberta de pez (mestura de aceite e brea). Os arrieiros transportaban os pelexos en mulas; cada mula levaba entre sete/oito olas de viño (sendo a ola de 16 litros, unha mula podía chegar a levar 112 litros), e algún arrieiro chegaba a levar unha recua de doce mulas. Destino importante era unha cidade, unha vila ou un porto de mar (para a exportación ás vilas do Cantábrico ou ás Illas Británicas e no retorno de portos de mar ás súas casas, os arrieiros moitas veces transportaban o sal imprescindible para conservar carne para todo o ano) e, deste xeito, repítese en Galicia o que xa sucedía antigamente en Roma, onde a ruta pola que os arrieiros traían o sal do mar Adriático recibiu o nome desa mercadería (*Via Salaria*)²⁹. Pero había clientela noutras partes: os irmáns Boán din que dende Ourense exportábase *vino blanco y tinto en abundancia que se lleva para todas las provincias de este Reino*. Pero, como queda dito en 0.1, tamén din que en 1571 producíase viño no N. de Lugo (vales de Mondoñedo, Valadouro, Lourenzán, Ría de Foz e Viveiro, que *Monforte es tierra fértil donde se coge mucho vino* e que nas Mariñas de Betanzos e nas terras de Chantada *se coge vino y pan y mucha castaña e fruta y está cerca de la ribera*) (SAAVEDRA 1992: 18-20).

No refraneiro os *pelexos* aparecen sempre como *pelexos* e mesmo na fraseoloxía esa palabra designa unha persoa borracha.

269. *Pelexo de viño, non fai amigo.* (23911:295).

270. *Home atrevido e pelexo de bo viño duran pouco.* (21007:694). *Home estrevido, pelexo de bo viño, e vaso de bo vidro, duran pouco.* (RODGO2:453).

271. *Non hai pelexo de viño que non teña a súa botaina.* (VAZSACO1:831,22610). A botaina é un remendo de coiro. Vázquez Saco recolle o refrán incluído nesta cantiga: *Naide mormure de naide, / que somos de carne humana; / non hai pelexo de viño /que non teña a súa botaina.*

Verbo do transporte de viño en pelexos de viño o historiador Pegerto Saavedra facilítame estes datos que moito lle agradezo:

O viño que desde Ourense, Ribadavia e outros lugares saía para os mercados do Cantábrico (máis importantes que o mercado inglés), era levado a Pontevedra

²⁹ A *Via Salaria* era a estrada pola que chegaba o sal dende o mar Adriático ás montañas dos Sabinos, unha das etnias da Roma primitiva. É unha vía ben anterior á fundación de Roma e, quizais por iso, o nome non lembra o político que a mandou facer senón a función comercial predominante no inicio. Chega a Roma e, dende Roma, co nome de *Via Campana* prolóngase ata o próximo Mediterráneo.

por arrieiros (polo camiño chamado precisamente “dos arrieiros”, que pasa polo Carballiño, e que hai poucos anos foi brutalmente asfaltado), o mesmo que o que ía para Santiago. Despois metíano en cubas: en Pontevedra, no XVI, había un importante gremio de toneleiros. Non fomos os galegos amigos das botellas ate entrado o século XX (en Burdeos, hai “denominacións de orixe” e embotellado desde principios do XVIII), pero felizmente para o comercio, hoxe recuperamos o tempo perdido. O mesmo pasou coa augardente, que case non se fabricaba ate fins do XIX e moita da que se consumía aquí viña de Cataluña, país no que xa no XVIII cada viticultor tiña un alambique.

2.2. Os arrieiros

Eladio Rodríguez (ERG), lexicógrafo do Ribeiro, deixou no seu Dicionario esta magnífica definición enciclopédica:

Arriero, el que con bestias de carga trajina de un lugar a otro, generalmente en vinos. Sinónimos: ARREEIRO, ARROCHEIRO y RECOEIRO; PIPEIRO. Los nuevos medios de transporte y locomoción han hecho desaparecer en Galicia los ARRIEROS, que eran los que iban a comprar el vino a los puntos de producción, recorriendo las bodegas de la comarca vinícola, acompañados siempre del CORREDOR, que conocía de antemano la clase de vino que había en cada ADEGA y sabía también la que el arriero solía preferir. Los arrieros tenían su recua, compuesta de cuatro, seis, diez o más caballerías, generalmente machos o mulas, la última de las cuales llevaba el CHOCALLO anunciador de que el conjunto marchaba normalmente. Peregrinos constantes de todos los caminos de carro, entonaban sus típicos cantos amoldados a su paso cansino, que se cantan en Galicia desde que los coros gallegos los han divulgado en sus exhibiciones públicas. Los arrieros eran de Dacón, Maside y otros pueblos de la comarca orensana de Carballiño; y en la compra de los vinos fueron sustituidos por los PIPEIROS³⁰.

Os arrieiros eran parte imprescindible da saída dos viños galegos cara ó estranxeiro, dende a Idade Media ata a Idade Moderna. Tamén a América e ben ó interior: Xosé Casal Porto documenta, con detalle case notarial, un envío feito en 1891 dunha *pipa* (véxase 1.1.) de viño do Ribeiro á cidade arxentina de Rosario (300 km arriba de Buenos Aires subindo polo río Paraná) e que xestionaron íntegramente dende Moraña dous morañeses: o arriero de Soar (José Ruibal) e o escribán José Casal (CASAL, 2000; 7-24)³¹.

³⁰ Figura social tan importante acabou xerando valores metafóricos residuais (pero de uso minoritario): e así *arriero* significa en Frades a procesionaria do pino porque está formada por vermes que “avanzan en hilera y unos prendidos de los otros como hato de caballerías de arriero” (ERQ1). Tamén lle chaman *arriero* á bandada de Melanita negra en Frades e en Caión (A Laracha) e noutros lugares designa a *menstruación* (GLOSARIO).

³¹ Merece lerse pola rica achega de datos técnicos e económicos de prezos da barrica, do viño, do transporte do Ribeiro a Vigo, e de Vigo a Rosario, dos trámites aduaneiros e, por suposto, tamén da xestión do arriero.

2.2.1. Refráns do oficio de arrieiro

Os arrieiros³² utilizaban burros, recuas de bestas e, onde había bos camiños, carros. Naturalmente unha profesión tan importante está presente no refraneiro. Vexamos primeiro algúns fraseoloxismos do arrieiro.

272. *Fai como os burros de arrieiro, que carretan o viño e beben auga.* (20000).
273. *Vólvense as bestas aos arrieiros.* Fórmula que critica a rebelión do pequeno contra o grande; ou describe a insubmisión. (MOREI1087). (210071722).
274. *Xogan os burros e páganos os arrieiros. Paga xusto por pecador.* (RISCO-18). (RODGO1:407). (MOREI1087). *Xogan os burros e perden os arrieiros.* O mesmo que *pagan xustos por pecadores* (21112032). (24402:1308).
275. *¡Arrieiros somos e no camiño nos atopamos!* A desgraza que hoxe me pasa a min, mañá pode pasarche a ti. (44250). *Arrieiros somos e no camiño andamos e moitos días nos atopamos.* Este é un deses refráns que, aínda dicindo unha verdade de valor universal (“sempre hai tempo de pagar unha mala acción”), funciona moitas veces como unha fórmula de ameaza. O tempo verbal, presente ou futuro, empregado nos refráns, reflicte a vinganza xa feita ou a ameaza, así *Arrieiros somos e nos camiños nos tropeizamos: tropezarse* é encontrarse (alguén con alguén) e, neste caso, pode estar indicando que se lle vai pagar coa mesma moeda. (RODGO1:241). (MOREI1086). (GEG02216). *Arrieiros somos e no camiño nos encontramos.* (23911132). (CAJARA87). *Arrieiros somos e no camiño da feira nos atoparemos.* Ameaza de represalia por parte de aquel que non recibe o favor ou xustiza que merece o cre merecer. Cando alguén nos fai mal, pódesele lembrar, con esta advertencia, que a vida dá moitas voltas e pódelle cambia-la fortuna e, se cadra, a nós tamén nos chega a ocasión de lle negar a el o favor ou xustiza que necesite, dicíndolle *Arrieiros somos e no camiño nos encontraremos.* (25003). (25019057). (38319103). (44354). (45703). (CARRA4190508). (RISCO-18) (TABOA2). *Somos arrieiros e no camiño nos atoparemos.* (CARU28121888). *Todos somos arrieiros e xa nos atoparemos.* (RODGO1:241).
276. *Lastre quere o veleiro; e bo faco o arrieiro.* (GONPE088).
277. *A besta tonta, arrieiro louco.* (21007:0010). *A burro frouxo, arrieiro tolo que lle malle o lombo.* (RODGO1:406). (MOREI1086). *A burro *flox, arrieiro tolo que lle malla o lombo.* (23911201).
278. *A burro pardo, arrieiro arroutado.* (R1406). (MOREI1086). (34401,087).
279. *Arrieiro dunha besta tanto gana como pesca.* (MOREI1086).

³² Verbo do transporte dos arrieiros merece lerselo íntegro o traballo de GONZÁLEZ LOPO, Domingo L. (2008).

280. *Arrieiro d'unha besta, cesteiro dunha cesta e pescador de cana mais perde do que *gana.* (TABOA2, Porqueira). (GONPE055). (GONPE109). *Arrieiro dunha besta, cesteiro dunha cesta e pescador de cana mais perde que *gana.* (TABOA2, 25003) (CARREA1132). *Arrieiro dunha besta, cesteiro dunha cesta e pescador de cana, máis perde do que gaña.* (CARRA4260108). / ... *do que *gana.* (13702,125) (TABOA2, Porqueira). *Arrieiro dunha besta, cesteiro dunha cesta e pescador de cana, perde máis do que gaña.* (RODGO1:241). (GONPE055). Variante: ...*máis perde que gaña.* (GONPE055). *Arrieiro dunha besta, cesteiro dunha cesta, e pescador de cana, perde máis que *gana.* (GEG02216). // *Arrieiro dunha besta e troiteiro dunha cana, perde máis que do que *gana.* (CARREA1132). (49504). *Arrieiro dunha besta, canto gana, canto pesca.* (RISCO-18). *Arrieiro dunha besta, tanto gana, canto pesca.* (210070206). *Arrieiro dunha besta tanto gana como pesca.* (MOREI1086). // *Arrieiro dunha besta, tendeiro dunha cesta e pescador dunha cana, comen máis que ganan.* (RISCO-18). *Arrieiro dunha besta, tendeiro dunha cesta e pescador de cana, come máis do que gaña.* (GONPE055). (GONPE109). // *Arrieiro dunha besta, cesteiro dunha cesta e pescador de cana mais perde que *gana.* (TABOA2). (25003). (CARREA1132). *Arrieiro dunha besta, cesteiro dunha cesta, e pescador de cana, perde máis que *gana.* (GEG02216). *Arrieiros dunha besta, cesteiro dunha cesta e pescador de caña, perden máis do que *ganan.* (23911134).
281. *Arrieiro perdido, atares de seda.* (TABOA2).
282. *Arrieiro rabudo malla na albarda e malla no burro.* (RODGO1:241). (23911132). (GEG02216). (MOREI1086).
283. *Arrieiro tonto, se non entendes de viños, busca a terra.* (210070207, MOREI1086).
284. *Arrieiro que come *conexo, *adiós *candalexo.* Sospeito que non está ben anotada esa palabra *candalexo* e que quizais é *caudalexo* (de *caudal*, é dicir, diñeiro, patrimonio). Refrán, que, coma tantos outros, recomenda as vantaxes dunha certa austeridade.
285. *Ata que morre o arrieiro non se sabe de quen é a recua / de quen son as bestas.* (R1241). ...*as bestas (ou a recua).* (CARRA4130508). *Ata ende morre-lo arrieiro non se sabe de quen é a recua ou as bestas.* (CARRA3418). *Ata que morre o arrieiro non se sabe de quen é a recua* (CARU23111888) / ...*de quen son as bestas.* (RODGO1:241). ... *as bestas (ou a recua).* (CARRA4130508). *Hastra ver morrer o arrieiro, non se sabe de quen son as bestas. Non se sabe de quen é a récoa hastra que morre o arrieiro.* Non se pode botar o carro diante das vacas, nin botar contas sin o taberneiro. O conto da leiteira. (MOREI1086). *Hasta que morra o arrieiro non se lle ven as matas ó burro.* (TABOA2). Parécese a aquel refrán castelán *El comerciante y el puerco, después de muerto.* (SACO2314). *En canto non morre o arrieiro, non se sabe de quen é a récoba.* Récoba (ou récoa, recua) é un conxunto de bestas de carga coas que traballa o arrieiro, empregada no trato do viño e da augardente, que transporta

- en pelexos empezados. (24001/269). *Hastra que morre o arrieiro non se sabe de quen é a recua*. (CARU23111888). *Ningún sabe de quen é a recua ata que o arrieiro morra*. (13702,117). *Non sabe de quen é a recua hasta morrer o arrieiro*. (14005). *Non se sabe de quen é a recoba astra que morre o arrieiro*. (VAZSACO: 99824003). *Non se sabe de quen é a recua ata que morre o arrieiro*. (VALLA749025003, 42608, RODGO3:241 (*hasta TABOA2). *Nunca se sabe de quen é o burro hasta que morre o arrieiro*. (TABOA2). É o único caso no que o animal dun arrieiro é un burro e non a besta, con maior capacidade de carga e tracción.
286. *Ende morrendo o arrieiro, sábese de quen é a recua*. “Se dice de los que hacen alarde de lo que no tienen” (VAZSACO 16.724). *Ende morrendo o arrieiro, sábese de quen é o gando*. Dise dos que fan alarde do que non teñen. (TABOA2,Verín). *En morrendo o arrieiro, sábese de quen era o gando*. (TABOA2).
287. *Besta de arrieiro vai sempre en récoa e nunca sabe o que leva*. (RODGO1:350). (GEG03206). (MOREI1086).
288. *Arrieiros de Loibán cunha besta catro van: dous arrean, un contén e outro mira se vai ben*. (RODGO1:241). (MOREI1086). (GEG02216). *Arrieiro de Xudán, que un atafa e outro ten, e outro mira se vai ben*. (MOREI1086). Aínda que na edición impresa do Dicionario de Eladio Rodríguez aparece escrito *loiván* coido que se refire tamén a un lugar, porque ese Dicionario non define a palabra *loiván e, en cambio, Loibán é un lugar da parroquia de Merille, concello de Ourel. Xudán é parroquia do concello da Pontenova, polo tanto arrieiros de Loibán e de Xudán son arrieiros lugueses. Esta podería ser unha paremia burlesca creada ou por veciños que non eran do gremio dos arrieiros (menosprezando oficio alleo) ou mesmo pola competencia dos arrieiros do Ribeiro dos que se sabe que, en tempos, chegaban a Ribadeo para embarcaren viño para o N. de España e para as Illas Británicas.
289. *Grande arrieiro, pequeno bodegueiro. O que chufa que é bo arrieiro non é o mellor bodegueiro*. (27003,106).
290. *Cando o arrieiro vende a bota é porque sobra o por ond’esta bota*. (RISCO-18). Cando un se desfai do que a el lle compre ou obra de maneira desacostumada por algún motivo oculto, é pra desconfiar. Se este texto non nos chega mal copiado, teríamos aquí unha construción única (case unha locución subst.) *o por onde esta bota*, que designaría o picho da bota, polo que sae o viño. (MOREI1086). Desfacerse dun negocio tan bo, ten que haber algún truco. (38319104). (VIÑO320). (RODGO1:241). (45703). // *Cando o arrieiro vende a bota ou dá ó pez ou está rota*. (TABOA2). *Cando o arrieiro vende a bota, ou sabe ó pez ou é que está rota*. (R1241). (45703). *Se o arrieiro vende a bota, ou non tén pez ou está rota*. Cando alguén obra en sentido desacostumado, é que algún motivo oculto está por medio. (210071525).

291. ***Val máis (ser) arrieiro dunha besta ca criado dunha recua.*** Louvanza da vida independente, aínda que un sexa pobre. Equivale a outros coma estes: *Máis val ser amo dun fento ca criado dun convento* e en castelán *Más vale ser amo de cabaña que mozo de campaña*. (14005). (210071689). (23911194). (R1241) (récoa), (MOREI1087). (TABOA2). (CAJARA96). (ALOMO315). (GEG02216). (VAZSACO: 16982).
292. ***Xantar de curas, cear de arrieiros e almorzar de cazadores.*** “*Teñen fama de ser boas en cantidá e calidá as comidas esas*” (MOREI1016). ***Pra almorzar, con cazadores; pra xantar, con carpinteiros; pra merendar, con serradores; pra *cenar, con arrieiros.*** (VAZSACO.998ms16: “cos cazadores”, “cos carpinteiros”, “cos serradores”, “cos arrieiros”).
293. ***Entre Santos e Nadal, arrieiro, non vaías ó sal que perdera-la burra ou o caudal.*** (11806). (RISCO-18). Xa queda dito que os arrieiros do Ribeiro levaban viño a Pontevedra, onde se trasvasaba a toneis (era importante o Gremio de toneleiros nesa Vila) e parte do viño exportábase por ese porto. Xa está dito que os arrieiros no camiño de regreso á súa casa traían sal dos portos de mar para terra adentro, un produto indispensable para conserva-la carne dos animais que se mataban e para sazona-la comidas. Non traer sal en novembro e decembro (que é cando se salga o porco) podería ter que ver coa chuvia, xa que daquela non había sacos impermeables pero tampouco está aínda o viño novo para traslados importantes.
294. ***Arrieiro no porto, tempo revolto. // Zarraleiro no porto, tempo revolto.*** Variantes: ***Zarraleiro/serralleiro/paragüeiro/arrieiro.*** Contra o que poida parecer, despois de le-lo refrán anterior, estoutro refrán non se refire ós arrieiros transportistas de viño na ida e de sal no regreso se non a un tipo de vento: *vento carreteiro*, *vento arrieiro* (GONPE080). En Corme *arrieiro* ou *paragüeiro* designa o tempo de brétema e choiva miúda, e tamén se lle chama *zarraleiro* ou *serraleiro* (probablemente de *cerrar/serrar*). (MOREI1:095). (GONPE073). (GONPE104). Polo tanto a segunda variante non se refire ós antigos transportistas de viño, pero vai aquí como advertencia.
295. ***De arrieiro a arrieiro non pasa diñeiro.*** (R1241). (MOREI1086). (GEG02216). Supoño que moitas veces terían necesidade de axuda recíproca.

2.2.2. O arrieiro, metáfora da vida

296. ***Crego solteiro e arrieiro casado éche bon fregado.*** (CARU16111888). (ALOP159). Sorprendente observación do celibato eclesiástico e da vida ambulante do arrieiro.
297. ***O malo é que morre o arrieiro e fica a récoa.*** Estremecedora queixa dunha muller que se sente morrer de parto. (27003,187).
298. ***Non hai quen ande atrás da besta como o arrieiro.*** 99820032: “com’o arrieiro”. A cada un dóenlle as súas cousas. O colector explica: “Porque es también a quien más interesa” (210070918).

299. ***Deus é bon e o demo non é malo.*** Frase que dicía un arrieiro cada vez que tiña que pasar coa súa recua por unha ponte que estaba medio falsa: *-Dios é bon, e o demo non é malo!* (FINGOI141).
300. ***Fanas os burros e páganos os arrieiros.*** (TABOA2). (27003,182). ***Moitas veces fanas os burros e páganos os arrieiros.*** *Xustos por pecadores.* (210070783). ***Fanas os burros ...e perden os arrieiros.*** (27305). ***Rompen os burros e páganos / perden os arrieiros.*** *Xogan os burros e perden os arrieiros.* (VAZSACO 998V en "Agricultas. Animales").
301. ****Hasta que morra o arrieiro non se lle ven as matas ó burro.*** (TABOA2). Equivale ó castelán *El comerciante y el puerco, después de muerto*. É cando se coñece ben. (SACO2314).
302. ***Moitas veces a mula responde ó arrieiro.*** Equivale a que os subordinados se insolentan ou que pagan xustos por pecadores. (210070783).
303. ***Morra a besta e quede o arrieiro.*** (23911290). Vén dicir, máis ou menos, o que di estoutro: ***Antes que a pelica, entrega a carteira.*** (210070794).
304. ***Besta de arrieiro non pregunta quen a monta nin a carga que leva.*** *"-Porque, boeno, que unha groma a tempo non debe causar noxo, si señor, pro que sempre lle estén furga que te furga, jora o demo! nin besta de arrieiro que non pregunta quen a monta nin carga que leva.* (PERZPLA3519).
305. ***O que ha de ser arrieiro, ten que nacer entre as albardas.*** (VAZSACO).
306. ***Pai arrieiro, fillo cabaleiro e neto esmoleiro.*** (43274). Parece querer dicir que o neto dun pai traballador e emprendedor por veces acaba na miseria porque as comodidades adquiridas matan o esforzo austero e creativo que xerou o patrimonio familiar.

2.3. Consumíase tinto e vendíase branco

Debo tamén ó prof. Pegerto Saavedra a información de que o viño branco reservábase historicamente para o comercio:

Non teño información sobre a data na que comeza o cultivo do albariño, pero en todo caso asocialo aos monxes non me parece, de primeiras, que sexa acertado. Sen dúbida os mosteiros favoreceron o viñado, aínda que non tanto como se di (para algúns autores non habería viñedos antes...). O que si podo afirmar, despois de consultar moitos libros de contas dos cistercienses, é que os monxes bebían viño tinto; o branco só o usan para a cociña e para a liturxia (e para a venda). Durante a Idade Moderna os viños verdadeiramente estimados son da provincia de Ourense (á que pertencía Quiroga); os "ullaos" e semellantes formaban parte das rendas forais e dos décimos, pero non sempre eran consumidos polos relixiosos, que en ocasións mercaban ribeiros. [...]

Para o que non atopo de momento explicación é para o asunto do consumo local: o viño branco de Ourense era, ata mediados do XVIII, moito máis estimado que o tinto

(no século XVI valía o dobre), pero os monxes, que cobraban rendas dun e doutro, case só consumían tinto (San Clodio, Sobrado, Oseira...) e eran homes que na súa meirande parte procedían de fóra de Galicia (Castela, León. Asturias, A Rioxá...).

2.4. A calidade é a mellor publicidade

Completando o dito na epígrafe 1.36. Calidade: publicidade e prezo, direi que na economía de autoconsumo poucos excedentes de viño se producen. Con todo, algunhas paremias tratan o asunto da venda de viño e formulan algunhas estratexias comerciais básicas que axuden a saber cando se debe e cando non se debe vende-lo viño que un produciu ou cando e onde se debe compra-lo viño bo. Como é natural, o viño de moita calidade publicítase de seu:

307. ***O bo viño na adega se vende.*** (45703).
308. ***O bo viño, na cuba se vende.*** (23911:214).
309. ***O bo viño trae a venda consigo.*** (O Mintireiro verdadeiro, 1969). (TABOA2). (RODGO3:421). ***O bo viño trae a venta consigo.*** (23911:211). (VIÑO:71).
310. ***O viño chispeiro non necesita pregoeiro.*** (TABOA2).
311. ***A cuba do bo viño non necesita bandeira i o bo pano na arca se vende.*** (RODLO1:79).
312. ***A cuba do bó viño non necesita bandeira.*** (TABOA2). (VAZSACO). (21007:43).
313. ***A cuba do bo viño non necesita bandeira i o bo pano na arca se vende.*** (RODLO1:79).
314. ***Taberna vella non precisa ramalleira.*** (RODGO3:352). (VIÑO:311). Alude ó vello costume de poñer un ramallo (de loureiro) na porta da casa onde se vende viño. Aínda utilizan este indicador convencional moitos furanchos (que, como é sabido, son casas particulares que están autorizadas a vende-lo seu propio viño acompañado dunha pequena tapa (de queixo, xamón, tortilla, empanada ou algo semellante) pero que teñen prohibido mercar viño alleo para prolongar esta actividade comercial temporal).
315. ***O bo viño e o bo pan, eles solos se propagarán.*** (23911:215).
316. ***O viño bo é caro; e o barato é malo.*** (RODGO3:421). (VIÑO:95). (VAZSACO1:219,5248).

Un refrán condensa o esencial: a calidade do produto fai bo todo o proceso comercial:

317. ***A bon viño, bon taberneiro.*** (VAZSACO1:626,16575).

É certo que este refrán tamén se podería entender como que o taberneiro ten que estar á altura do seu magnífico viño. Esta sería a interpretación dunha Escola de Alta Hostelería.

Pero o comercio está dominado pola lei da oferta e da demanda. E a oferta nos produtos agrícolas depende de factores globalmente incontrolables pero parcialmente previsibles como son os climáticos. Así, resulta curioso que para a observación popular o millo

(que veu da América) teña un biorritmo descompasado cun produto tan euroasiático coma o viño. Di o refrán:

318. ***Cando hai viño, non hai millo.*** (VAZSACO1:58,1337). Se este refrán existe, probablemente é porque os nosos devanceiros xa constataron que as choivas e fríos que, en certos meses, favorecen o desenvolvemento do millo son, nesas datas, especialmente prexudiciais para o desenvolvemento da vide e viceversa. E, de ser esa a razón, teríamos que pensar que o millo é unha pranta orixinal de América, mentres que a vide é orixinaria dos Países mediterráneos. E tamén revelaría que non eran tan incompetentes os nosos avós fuxindo do monocultivo.
319. ***Boa resteba, mala vendimia.*** A *resteba* (forma dialectal de *restreba*) é o millo de tarde. (45006). Se cadra este refrán vai na mesma liña do anterior.

O refraneiro fai unha comparación valorativa do pan co viño, co touciño e co liño e as prelacións que establece son variadas:

320. ***Antes de pan, viño; antes de viño, touciño; antes touciño ca liño.*** (23911:209).
321. ***Antes o pan có viño e antes o touciño có viño.*** (RODGO3:76). (VAZSACO1:659,17494).
322. ***Antes o pan que o viño, e antes o viño que o touciño.*** (VIÑO:147).
323. ***Antes pan que viño, antes viño que touciño e antes touciño que liño.*** (VIÑO:148).
324. ***Antes pan que viño, antes viño que touciño e antes touciño que liño.*** (RODGO3:76). (VAZSACO1:659,17495).
325. ***Anaco de touciño pide trago de viño.*** (VAZSACO1:810,21928). (CAJARA:87). (RODGO3:379). (44908). (23911:209).
326. ***O touciño vive no fango e morre no viño.*** (23911:216).
327. ***O touciño e o viño para o mociño, e o pan e a auga para o velliño.*** Consello envolto en antíteses de estilo. (43403).
328. ***Val máis que sobre pan que non que falte viño.*** (VAZSACO1:661,17586). (RODGO3:77). ***Máis vale que sobre pan, que non falte viño.*** (23911:209).
329. ***Ás veces vale máis o viño cás borras; e de contino vale máis o viño.*** (RODGO3:420). ***Ás veces val máis o viño que as borras, e de contino, val máis o viño.*** (VIÑO:19). (VAZSACO1:218,5237).
330. ***Máis vale viño demo que auga santa.*** (27003:188). ***Máis vale viño malo que auga santa.*** (40607:59). A auga santa (bendita) é a que se lles bota ós defuntos: así que aquí, máis que compara-la auga co viño, compáranse as moi diferentes situacións nas que se usan: non se pode dicir que os aldeáns non teñan estilo cando falan.

331. *Máis vale viño frío que auga quente*. (RODGO3:421). (34401:86). *Vale máis viño quente, ca auga fría*. (23911:220). *Máis vale viño que quente que auga fría*. (RODGO3:421).
332. *Máis vale viño malo que auga bendita*. (40607:59).
333. *Media vida é a candea; e o pan e o viño é outra media*. (RODGO1:464). (RODGO3:417). (VIÑO:186). *Media vida é a candea; pan e viño é outra media*. (VAZSACO1:834,22697). *Media vida é a candela, pan e viño a outra media*. (VAZSACO).
334. *Menos valen ás veces as borras có viño*. (RODGO3:421). *Menos valen ás veces as borras que o viño*. (VAZSACO1:838,22806). (VIÑO:54).

Xa para o comercio do viño, o refraneiro actúa como un xefe de empresa autoritario:

335. *Arrieiro tonto, se non entendes de viño, busca a terra*. (21007:207). *Arrieiro tonto, se non entendes de viños, busca a terra*. (MOREI1:86).

2.5. Valor comparativo do viño

336. *Pan, que sobre; carne, que abonde; viño, que non falte; e alegría, que abaste*. (RODGO3:77). (VIÑO:211).
337. *Non hai tal viño coma o pantrigo e o leite macizo*. (RODGO3:81). (34401:106). (34401:193). Refrán que, estimando máis o pan e o queixo có viño, manifesta unha maior valoración doutro tipo de alimentación e consecuentemente, doutro tipo de agricultura.
338. *Viño e sacramentos, pra quen os queira*. Este refrán ten un aire laicista pero quen o recolleu foi un sacerdote e el velle tamén unha validez relixiosa e dío con estas palabras: “*Han de recibirse desde luego, con absoluta voluntad, para que sean fructuosos*”. (VAZSACO1:787,21076).

2.6. Un subproduto das uvas: augardente

339. *Viño maduro, augardente forte*. (VAZSACO1:85,2069). (CASAS1:22).
340. *A augardente, na tenda; o viño, na taberna*. (RODGO1:282). (VIÑO:272).
341. *O viño do bullo fai moito barullo*. (VAZSACO1:76,1824). O *bullo* é o residuo sólido que queda despois de estrulla-la uva e co que se fai a augardente. Viño do bullo sería denominación figurada por augardente. O *barullo* serían os efectos que produce a augardente en quen a bebe, dada a superior concentración de alcohol.

2.7. O viño axuda a camiñar e máis dá unha nota de humor

A metáfora de que *con pan e con viño xa se anda o camiño* é moi produtiva. *Andar camiño* significa realiza-los traballos físicos que hai que facer; *con pan e viño* realmente significan unha alimentación frugal pero suficiente. O refrán está moi asentado e ben se ve no número de variantes que circulan. A variante final pon unha pinga de humor e de sentidiño en todo isto. Vexamos:

342. *Co pan e co viño, anda o home o seu camiño*. (26344).
343. *Con cacho de pan e taza de viño xa se anda o camiño*. (VAZSACO1:661,17589). (40822).
344. *Con pan e con viño ándase o camiño*. (VAZSACO1:661,17591). (17851).
345. *Con pan e con viño faise o camiño*. (21832). (35125).
346. *Con pan e viño ándase camiño*. (000105). (21002). (41743). *Con pan e viño ándase o camiño*. (RODGO3:77). (000100). *Con pan e viño ben se pasa o camiño*.
347. *Con pan e viño ándase o camiño*. (14203). (18401:187). (21112:15). (21112:17). (15243). (25003). (32503). (38319:104). (39011). (40204:73). (RISCO-18). (TABOA2). (VIÑO:174).
348. *Con pan e viño ben se pasa o camiño*. (VIÑO:173).
349. *Con pan e viño máis curto se fai o camiño*. (27003:108).
350. *Con pan e viño pásalo camiño*. (45703). *Con pan e viño pásase o camiño*. (45703). (VAZSACO1:661,17595). (CARU:16111888). (SACO2:331).
351. *Con pan e viño xa s'anda o camiño*. (23911:210). (VAZSACO1:661,17596). *Con pan e viño xa se anda camiño*. (15007). (18603). (21814). (32004). (40307). (VAZSACO). Para vivir hai que comer, se ben só con pan e viño xa se pode ir tirando. (42409).
352. *Con pan e viño, ándase camiño*. (13201:251). (15327). (34005). (39455:359). (CARRA4:40308). (TABOA2).
353. *Con pan e viño xa se pasa o camiño*. (14204). (VAZSACO1:661,17598).
354. *Con pan e viño, pásase o camiño*. (RAJO). (RISCO-18). (SACO1:219). (CARRA4:40308).
355. *Con solas e viño xa pode un andar camiño*. (VAZSACO1:804,21689). *Con solas, pan e viño ben se pode coller o camiño*. (RODGO3:339). *Con solas, pan e viño ben se pode coller o camiño*. (VAZSACO1:804,21690). *Con solas, pan e viño xa pode un andar camiño*. (RODGO3:339).
356. *Cun cacho de pan e un trago de viño, ándase o camiño*. (RODGO3:339). (43815:160).
357. *Para andar camiño leva pan e viño*. (RODGO1:454). (VAZSACO). (VIÑO:215). *Sen pan nin viño non se anda ben o camiño*. (VAZSACO1:661,17583). (RODGO3:77). (VIÑO:222). *Sin pan e viño non se pasa o camiño*. (45703).
358. *Pan e viño andan camiño*. (NORI5). (VAZSACO1:661,17603). Unha vez máis a linguaxe popular personifica (neste caso, o *pan*) coma se fose o pan quen anda e non o home: poden os labregos non saber que este recurso estilístico se chama *proposopea* pero o que saben é usala con vontade de estilo: estes son primores da linguaxe popular.

359. *Pan e viño andan camiño / mellor que mozo garrido*. (RODGO3:77). (ALOMO3:28). *Pan e viño andan camiño, millor ca mozo garrido*. (MORE1:16). (VIÑO:210). (VAZSACO1:660,17566). Velai reelaboracións do anterior que confirman a vontade de estilo incluso en xente sen estudos literarios.
360. *Solas e viño andan camiño*. (RODGO3:339). (VAZSACO1:804,21691). Nova prosopopea.
361. *Yantar sin viño non axuda a proseguir o camiño*. (60023:93). Refrán do galego de León.
362. *Con pan, xamón e viño, andámo-lo camiño*. (40800).

A nota de humor sensato en todo isto pona un refrán inxeniosamente explicitado (ampliado):

363. *Con pan e viño anda o home camiño; pero con xamón non ten comparación*. (VAZSACO1:661,17592).

Atrás queda xa outra nota de humor concisa e laica:

364. *Máis vale viño malo que auga bendita*. (40607:59).

2.8. Saber beber ou non saber beber: o caso de Noé

Saber beber é algo que se aprecia moito entre os viñateiros e sempre resulta intrusa e incómoda a compañía dunha persoa que, cando bebe, se volve impertinente ou agresiva: dese dicimos que *non sabe beber* e esa persoa queda marcada como potencialmente desagradable. A visión de quen creou un produto natural tan refinado como é o viño, é que o *borracho* é unha persoa que destrúe unha obra de arte, un estripacontos.

Así que a ciencia de beber viño empeza pola norma esencial da moderación.

Co viño os excesos son moi perniciosos. Por iso un dos refráns básicos é este:

365. *O viño faille ben a quen respeto lle ten*. (23911:211).
366. *Pan, con fartura; e viño, con mesura*. (RODGO3:77). (VAZSACO1:661,17574). (23911:211). (VIÑO:207).
367. *Viño, a pasar; auga, a fartar*. O colector explica: “Recomienda el uso moderado del vino, y libertad para beber agua, por ser esta muy sana”. (VAZSACO1:430,10937). (VALLA7:586). (VIÑO:250). (23911:212). (23911:221). (45605). *Viño, a pagar; auga, a fartar*. ¿Haberá unha errata nese pagar? (RISCO-18).
368. *Cando o viño falou, dixo: “Si o pan vai diante, eu son gran home”*. O colector comenta: “Porque el consumo del vino está en razón directa de la abundancia del pan”. (SACO2:337).
369. *Na cama e na cadea coñécese o amigo e non entre xerros de viño*. (RODGO1:151). (23911:299). (VIÑO:59). *Cando un está enfermo ou preso é cando se ven os amigos de verdá*. (MORE1:9).
370. *Non te fies destes tres conselleiros: o viño, o amor e a noite*. (23911:228).

371. *Quen beba viño de máis, acaba consigo e cos demais*. (VAZSACO1:471,12155). (000101).
372. *O viño faille mal ó rapaciño*. (40607:59).
373. *As penas con viño non son penas*. (40607:59).
374. *O viño abre as cancelas das penas que nos rodean*. (23911:214).

Como se ve, estes refráns constatan que o viño desinhibe parcialmente, porque non ten a chave para resolve-los problemas da vida.

375. *O viño afogaríase as penas, se non nadaran elas*. (23911:210).

Entre toda esta arte, coidadosamente elaborada, non deixan de aparecer algúns refráns bárbaros e sen medida que din

376. *Viño de cepa, canto che quepa*. (23911:216). (21007:1712). *Auga de cepa, canta che quepa*. (23911:211). *Auga de cepa, cánta che quepa*. (21007:241).
377. *Auga para os peixes, para os homes viño a feixes*. (44514). (GONPE:27). (RODGO1:280). (45013). (43310). *Auga prós peixes; prós homes, viño e peixes* (23911:214). (VIÑO:236).
378. *Non almorcemos sin viño nin andes moito camiño*. (RODGO1:128). (MOREI1:97). (23911:205). *Non collas sin bota o camiño e, cando a leves, lévaa con viño*. (MAREVA:42). Refrán de moi dubidosa solvencia médica, aínda que algún destes se remontan a un remedio difundido con ocasión da peste negra.
379. *O que non bebe viño non ten amigo*. (ALOMO3:28). (VIÑO:82). (13702:119). *O que non bebe viño, non ten cariño*. (VAZSACO1:422,10741). Estes non parecen verdades de valor universal, que é a definición dun refrán. Pero podería ser outra cousa: que se refira a que ese alguén non ten quen o convida: pénsoo porque un dos lugares de recollida deste refrán é Fisterra, que non produce viño.
380. *O que non bebe viño, *Dios non o leva por bo camiño*. (VAZSACO1:469,12113).

Estes refráns son tan disparatados coma aquel xa visto de *Ó pan, pan; e ó viño, coma loucos*.

Discordes tamén coa realidade, aínda que algo menos, son os que din

381. *O que non paga un neto nin bebe viño, non ten amigos*. (VAZSACO1:211,5084). *O que non paga un neto, nin bebe viño nin tén amigos*. (21007:1203). Como direi comentando o refrán 407, a palabra *neto* neste contexto é unha medida de capacidade, anterior ó Sistema Métrico Decimal, case equivalente a medio litro. *Pagar un neto* (na taberna) é convidar outra persoa a compartir unha bebida e iso, na Galicia tradicional e entre homes adultos, é unha mostra de sociabilidade xenerosa que fai amigos.

382. ***O que ten bo viño non lle faltan amigos.*** (VAZSACO1:838,22813). (TABOA2). (VIÑO:85). (34005). (44250). ***Ó que ten bo viño, non lle faltarán amigos.*** (23911:206).

Pero a tendencia goliárdica destes refráns non os fai representativos da mentalidade global do refraneiro galego, máis ben moderado e moderador. O consumo inmoderado de viño tende a crear unha visión paralela da realidade que realmente acaba illando a quen bebe e acaba sendo dolorosa para o seu entorno familiar ou profesional. Máis propio da sensatez dos proverbios son, en cambio, os seguintes:

383. ***Pelexo de viño, non fai amigo.*** (23911:295).
384. ***O amor e o viño sacan o home de tino.*** (CABANA). ***O amor, licor e o viño sacan ó home de tino.*** (MAREVA:55). Naturalmente esta paremia fala dos excesos.
385. ***Sempre é bo o viño: no verao, polo calor; e no inverno, polo frío.*** (23911:213).

Cómpre recoñecer que o viño é asunto moi delicado, porque produce adicción e os resultados adoitan ser catastróficos para o bebedor e tamén para o seu entorno familiar e social.

Falando de viño, o refraneiro tende a aconsella-la moderación, para non converter un pracer nunha enfermidade ou nunha traxedia.

Mesmo hai refráns que pretenden salva-lo viño ruín, ese que, cando llo daban a probar a meu pai (43210), el nunca dicía que non lle gustaba e, menos, que era cativo: usaba a única cortesía que lle impedía faltar á verdade: ***por onde vai, molla.*** Entre ese viños que ***por onde van, mollan,*** están estes:

386. ***A viño de mal parecer, pecha-los ollos e beber.*** (34401:86). (RODGO3:420). (VIÑO:20). (VAZSACO1:218,5236).
387. ***Viño ruín, para quen o queira pero non para min.*** (RODGO3:421). (VIÑO:132).

Pola contra, hai indicios positivos do viño que xa os percibe a vista:

388. ***Viño tinto con espuma branca non ofrece desconfianza.*** A espuma no viño é síntoma de boa calidade, como xa queda explicado na epígrafe 1.12. (21007:1720) (VAZSACO1:430,10940).

O viño de moita calidade dura moito: son os chamados *viños de reserva* ou simplemente *reserva*. Pero, como xa se dixo, o refraneiro observa unha experiencia común: o viño bo adoita se-lo primeiro que se bebe e o primeiro que se acaba. ***O que é bo acaba logo.*** Xa acontecía así nos tempos vellos nos que as pequenas cantidades se transportaban en odres:

389. ***Bebe viño, pero amodiño***³³. (40607:59).
390. ***O viño, bebelo amodiño.*** (VIÑO:202). (CAJARA:94).

³³ Actualizo aquí a ortografía porque tódolos refraneiros escriben sempre *a modo* e *a modiño*: está foi unha modificación ortográfica que a RAG introduciu no 2003.

391. ***O viño, bebelo amodiño: gotiño a gotiño.*** (RODGO3:421). ***O viño, bébeo amodiño, gotiño a gotiño.*** (23911:206).

2.8.1. Relato da primeira borracheira: Noé

Os antigos gregos e romanos xa tiñan un certo prurito do saber beber. O Dionisio grego e o Baco romano son deuses de aprezo ambiguo, porque simbolizan o saber beber e o *non saber beber* (ROMERO MASIÁ e POSE MESURA: 1988). Entre Grecia e Roma, o Novo Testamento cristián sacralizou o viño ata transformalo en símbolo sacramental (sangue de Cristo) e facendo que unha mínima cata do viño sacramental represente nada menos que unha forma de unión dos seres humanos con Deus. Pero no Antigo Testamento da mesma Biblia, hai xa no libro da Xénese (9, 17-28) o primeiro relato dunha borracheira: alí lese que o patriarca Noé viviu 950 anos, que se salvou do Diluvio coa súa familia e unha parella de animais de cada especie, que se fixo labrador e plantou unha viña e que, cando probou o viño, emborrachouse e estaba durmindo en coiro. No relato intervén Noé e tamén os seus tres fillos (Sem, Cam e Iafet) e mailo neto Canaán (fillo de Cam):

20 Noé fíxose labrador e plantou unha viña. 21 Bebeu viño, embebedouse e botouse espido na súa tenda. 22 En vendo Cam, pai de Canaán, a seu pai espido, saíu a contárllelo aos outros dous irmáns. 23 Sem e Iafet colleron un mantelo, puxérono aos ombreiros e, camiñando de costas, cubriron as partes de seu pai. Como miraban cara a atrás, non o viron espido. 24 Cando espertou Noé da bebedela e soubo o que lle fixera o fillo máis novo, dixo: 25 - "Maldito Canaán! Sexa para seus irmáns o derradeiro dos escravos". 26 E engadiu: - "Bendito o Señor, Deus de Sem, e que Canaán sexa o seu escravo. 27 Estenda Deus a Iafet para que more nas tendas de Sem, e que Canaán sexa o seu escravo".

En Galicia do borracho dise hoxe que *non sabe beber* e, se, por cousa do alcohol, lle dá pola violencia, dise que *ten mal viño*.

392. ***Quen beba viño de máis, acaba consigo e cos demais.*** (000101). Todo exceso é pernicioso pero o do viño é dos máis perniciosos.
393. ***É un mal enemigo o viño, se se convirte en vicio.*** (23911:211).
394. ***Quen é amigo do viño, de si mesmo é enemigo.*** (VIÑO:116). (RODGO3:421). (VAZSACO1:219,5251). ***Quen é amigo do viño, de si mesmo é inimigo.*** (34401:86). ***Quen é amigo do viño é enemigo de si.*** (RISCO-18). ***Quen é amigo do viño, enemigo é de si mismo.*** (VAZSACO1:471,12157).

O borracho perde o control de si con numerosos efectos indesexados. O máis inocente é a indiscreción pero seguen outros a cada paso máis perigosos:

395. ***O borracho con viño di o que ten no papiño.*** (23911:261). (44307). (FRAGU-GEG26:122).
396. ***Canto máis viño entra, máis* secretos *salen.*** (23911:212).
397. ***Home cheo de viño non garda *secretiño.*** (18001).
398. ***O moito viño, quita o sentido.*** (23911:210). (VAZSACO).

399. ***O viño anda sen calzóns.*** (RODGO3:421). (VIÑO:93). ***O viño anda sin calzós.*** (VAZSACO1:219,5247).
400. ***Ó pe da cama, nin viño nin auga.*** (23911:226). (GEG4:176). (RODGO1:449). (VIÑO:247).
401. ***Bailan as vellas naquel camiño; quen bailan non son as vellas, quen baila é o viño.*** (39455:360).
402. ***O viño é fillo da cepa torta: a unhos déitaos i-a outros non lles deixa atopar a porta.*** (VAZSACO1:424,10784)³⁴.
403. ***O viño das peras nin o tires nin o bebas nin ó teu amigo deas.*** (MORE1:26). (RODGO3:421). (VAZSACO). (VIÑO:99). ***Viño de peras non o bebas nin o deas a quen ben queiras.*** (GOLPE:21). (RODGO3:420). (VIÑO:228).
404. ***O viño e o tabaco poñen o home fraco.*** (45703).

No conxunto do refraneiro galego a borracheira figura como unha avaría no funcionamento do proceso vitivinícola: non é para iso para o que os viñateiros coidan con amor e sacrificio as súas cepas e as súas cubas e realizan o longo e delicado de proceso de vinificación coas súas pertinentes trasegas. Despois dunha lectura atenta dos dous artigos maxistrals de J. Cantera Ortiz de Urbina sobre o viño no refraneiro castelán (CANTERA 1999; CANTERA 2000), quedame a sensación de que no refraneiro castelán o borracho e a borracheira ocupan un espazo maior do que ocupan no galego³⁵, quizais porque o consumidor castelán está máis lonxe do proceso vitícola e vinícola e porque, sendo aquela unha cultura normalizada sen interrupcións durante case un milenio, houbo máis interacción entre a cultura escrita e a oral, axudando a escola e a Igrexa a fortaleceren a permanencia do uso de paremias orais ou de paremias que eran xa de procedencia erudita. En cambio, esta vía estivo pechada durante os case cinco séculos que o galego estivo legal e efectivamente privado de escola, documentación, publicacións e de liturxia e isto fixo imposible que o galego oral se alimentase do que ocasionalmente o erudito recollía por escrito, como acontecía, en cambio en castelán. O caso do inédito e monumental refraneiro galego de Llopiz (ó que me referín no punto 0.5) é a proba palmaria de como paremias que se recolleron do uso oral entre 1880 e 1954 están alí consignadas pero aínda non se divulgaron para poder comprobar se seguen vivas nos mesmos lugares nos que se recolleron ou noutros dos que non sospeitamos.

Finalmente, volvendo a como se debe bebe-lo viño, o refraneiro galego recomenda bebelo frío.

405. ***Nin caldo frío, nin viño quente.*** (39455:356).
406. ***Nunca lle falta achaque ao viño: no vrau pola calor e no inverno polo frío.*** (RODGO3:421). (VAZSACO1:838,22828). (VIÑO:63).

³⁴ Véxase a análise que deste refrán publicou Ana Acuña Trabazo (ACUÑA 2002).

³⁵ Ademais dos refráns deste apartado, que *falan dos que non saben beber*, poden repasarse noutros apartados os que levan os números 25, 208, 365-372, 488, 513, 524, 582, 591, 604, 710, 717, 725, 728, 729, 764, 788, 789, 800.

2.9. Polisemia humorística: o neto de viño

407. *Non hai neto de viño que grande sea / sexa.* (RODGO3:421). (VAZSACO1:219,5245) (VIÑO:62). Naturalmente *neto* aquí non designa un ser humano (fillo de fillo, como figura no refrán 532) que co tempo pode medrar, senón ese *neto* ou recipiente para líquidos, do que escribiu Sarmiento isto: “*A la medida de vino que el castellano llama cuartillo llama el gallego neto* (SARMIENTO (1746): *Colección de voces...*) e o *cuartillo* antes do Sistema Métrico Decimal equivalía a 504 ml., polo tanto un *neto* vén sendo, máis ou menos, medio litro, designando o contido polo continente³⁶. Lembremos aquela cantiga que recolleu en Ribadavia o P. Sobreira: *Si tu vira lo que vin / na feyra do Carballiño, / vinte cinco xastres juntos / bebend'un neto de viño.* (SOBREIRA: 1792-1797; s.v.feira). *Neto*, como medida de capacidade anterior ó Sistema Métrico Decimal, aínda se podía oír humoristicamente nalgunhas tabernas galegas a mediados do século XX pero xa como equivalente aproximado dun vaso de viño ou un cuartillo e figura neste refrán e nos refráns 381, 516, 519, 551, 622, 739, 769. Tamén se usaba en Castropol (Asturias), que estrema con Ribadeo, río por medio³⁷ e que no XVII estaba fóra da xurisdición do Principado. O *neto* marca o límite extremo da cordura, porque *neto* e medio (3/4 de litro) xa emborracha, como di coa súa ironía o refrán 519.

³⁶ É ben sabido que España adoptou o Sistema Métrico Decimal (SMD) coa *Ley de Pesas y Medidas* de 19.7.1849 e que pouco antes se organizara en municipios e provincias (Constitución de 1812 e Ley Municipal de 1823). Pero anteriormente Galicia estaba organizada en Xurisdicións e cada Xurisdición tiña o seu Sistema Oficial de Pesos e Medidas e Lonxitudes. E na cabeza de cada Xurisdición había un Procurador Xeral e tres Rexedores (veciños por quenda anual). Había unha arca de tres chaves (*arca do Concello / arca del Concexo*) que custodiaban os tres rexedores dese ano. Esa arca só se abría en presenza do Procurador desa Xurisdición, se actuaban simultaneamente os tres rexedores coas súas chaves. Nesa Arca do Concello, ademais dos documentos orixinais da Xurisdición, custodiábanse as pesas e medidas oficiais desa Xurisdición e os comerciantes, para poderen comerciar, tiñan que ter certificación de que os seus pesos e medidas eran os oficiais da Xurisdición: “*dentr della se allan un pote de cobre para por el poder conferir las ollas de vender vino en la citada Jurisdicción de Caldevergazo. (H)ai asimesmo medidas del mismo metal para conferir por ellas las de las tabernas.* E cita tamén outros patróns para carniceros, tendeiros e muiñeiros. É xa moi sonada a arca do Couto Mixto pero tódalas Xurisdicións tiñan cadansúa arca de xeito que na actividade comercial só se autorizaba o uso de pesas e medidas de lonxitude e capacidade que estivesen formalmente compulsadas coas que alí se gardaban na arca desa Xurisdición. Pode verse o referido á Xurisdición de Caldebergazo en MARTÍNEZ PLASENCIA, Mercedes e SÁNCHEZ CORA, Teresa (I, 2002; 74-79). Isto explica que case tódalas medidas que figuran nos refráns son anteriores ó Sistema Métrico Decimal. O Sistema Métrico Decimal (Francia 1791) estandarizou unidades métricas a partir de propiedades de cousas naturais, como o tamaño da Terra e o peso da auga, e establecendo relacións decimais entre unha unidade e outra. Nisto colaborou Pedro Joseph Rodríguez González (1770-1824), autoridade matemática de talla mundial que axudou a afina-las bases teóricas do SMD. Catedrático da USC e mestre de Domingo Fontán, é coñecido como *O matemático Rodríguez* ou *matemático de Bermés*, porque nacera en Bermés, Lalín (<https://www.gciencia.com/historias-gc/jose-rodriguez->). Véxanse FERNÁNDEZ GONZÁLEZ Frutos (2008), LÓPEZ-VIZCAÍNO, M^a Paz (2008), ROLAND, Eduardo (2017).

³⁷ “Los representantes de los partidos políticos del Distrito de Castropol, a comienzos de siglo solían dar un bollo de pan y un *neto de vino*, o un paseo en automóvil por las inmediaciones, a los aldeanos que les cedían los votos (PÉREZ DE CASTRO: 225). En 1632 Castropol opúxose a adopta-las medidas unificadas en Oviedo para toda Asturias *por ser, como es, fuera de la jurisdicción de este Prinzipado*” (PÉREZ DE CASTRO: 180).

2.10. O viño como metáfora da xustiza distributiva

408. *Ao que ten pan, carne e viño *Dios lle dea herba no liño.* (21007:170).
Este refrán expresa o desexo de que Deus reparta a sorte pero que tamén reparta as molestias nesta vida, de xeito, que os que gozan de todo teñan tamén algún contratempo. Cando se cultiva o liño, a aparición de herba común no medio do liño obriga despois a entrecoller freba a freba e resulta actividade moi molesta. De rebote, obsérvase como este refrán cifra o benestar en *ter pan, carne e viño*, co que a *felicidade* non parece poñerse en ter grandes propiedades senón en *non pasar fame*. A *memoria da fame* –dicía García-Sabell– é un dos compoñentes esenciais do carácter galego (seguramente coma en boa parte dos pobos agrícolas do mundo) tal como percibe o ollo clínico de García Sabell³⁸.
409. *Pan e viño..., xa tes paraíso.* (23911:188).
410. *Bica e leite mazado, viñota e vida d'aldea, *Dios lla día a quen a *desea.* (VAZSACO1:663,17634).
411. *Maruxiña ten bo viño, si o ten, el o dirá: o que fore, sonará.* (SACO1:223).
O colector explica: “Es decir, que los hechos son la mejor comprobación de la verdad o falsedad de lo que se dice”. (SACO2:316).
412. *O que ten o viño, ben o bebe; e o que non o ten, ben o xeme.* (43308).
O que ten o viño, ben o bebe; e o que non o ten, mal o xeme. (43308).
413. *O viño é bo, pero se é viño bo.* (RODGO3:421). (VAZSACO1:838,22825).
414. *Pan con viño, onde non te chamen non metas o fuciño.* (VAZSACO1:424,10797).

2.11. ¿Como beber?

O refraneiro, obra de milenios, non incorporou ese fenómeno importado, recente e estraño chamado *botellón*. Para que un pracer non se convirta nun malestar, o refraneiro galego aconsella beber con comida, non mestura-las bebidas e saber compartir cos compañeiros de mesa.

415. *O viño ha ser comido máis ben que bebido.* (RODGO3:421). *O viño ha ser comido, máis que bebido.* (VIÑO:204). *O viño ha de ser comido mellor que bebido.* (34401:86).
416. *Viño en sopas non emborracha.* (40607:30). (40607:59). *Agora que son velliño, sopas e bo viño.* (27003:209).
417. *Beber viño e non comer é cegar e non ver.* (VAZSACO1:517,13431).

³⁸ A psicoloxía dun pobo é obra de milenios de historia social compartida, non resultado dunha tendencia conxuntural. Por iso segue vivo na recámara psicolóxica da xente galega canto nela soubo descubri-la dilatada experiencia médica de Domingo García-Sabell e que expuxo en *Notas sobre a fame galega* que apareceu por primeira vez en *Notas sobre a fame galega Ensaio I* (1963, Vigo: Ed. Galaxia) e que reaparece 1991 en *Análise existencial do home galego enfermo e outros ensaios* (Vigo: Ed. Galaxia).

418. *Pra que o viño non che faga daño, reméndalle do mesmo paño*. Este refrán do Bierzo alude a que non se deben mestura-las bebidas para que non senten mal. (60023:70).
419. *A pouco viño, pequeno traguíño*. (VAZSACO1:7,54). *A pouco viño ¡coidadiño!* (RODGO3:178). (VIÑO:17).
420. *Viño, a pasar; auga, a fartar*. (45605). Recomenda o uso moderado do viño e, en cambio, recomenda beber abundante auga, porque isto é moi san (VAZSACO1:430,10937). *Viño, a pagar; auga, a fartar*. (RISCO-18). Esta última é unha variante do anterior e, de non ser errata, constituiría un retoque humorístico do anterior, cousa moi frecuente na vida das paremias.
421. *Se con uvas bebedes, dúas veces beberedes*. (RODGO1:340). (VIÑO:401).
422. *Pra beber con uvas, máis val beber en *aúnas*. (VIÑO:396).

2.12. Viño medicinal

O alcohol e a terapéutica médica teñen moito que ver. Pero só un refrán aproxima o viño á medicina e, aínda así, coa súa evidente dose de humor:

423. *A catarro forte, talladas e viño*. (RODGO1:525). (23911:221).
424. *Non hai mellor *ciruxán que a boa carne, o bo viño e o bo pan*. (40607:59).
425. *Unto de porco e mel das abellas fervidos en viño e... ¡fora catarreira!* (VIÑO:126). (23911:190).
426. *Mala é a chaga que con viño non sana*. (RODGO2:571). (VAZSACO1:478,12433). *Mala é a ferida que con viño non cura*. (40607:59).

2.13. Medicina popular: unto, mel e viño

Hai outro refrán que parece médico, porque fala da picadela do alacrán e da donicela, da forcadela ou da mordida do renlo. Polo número de citas e de variantes que presenta, ofrece indicios de corresponder a crenzas moi intensas e por iso é interesante velas en conxunto. Son estas:

427. *Mordedela d'alacrán, traer viño, traer pan, que mañá t'enterrarán*. Forma un terceto monorrímo. (SACO2:336).
428. *Mordedura de alacrán: busca viño, busca pan, que mañán te enterrarán*. (VIÑO:57).
429. *Se te pica un alacrán, busca viño e busca pan, que mañá te enterrarán*. (21204:27). *Se te pica un alacrán, busca viño, busca pan, que mañá te enterrarán*. (20520:49). *Se che pica un alacrán, busca viño, busca pan, e máis crego e sancristán, antes hoxe que mañá, pois logo te enterrarán*. (GEG1:188).
430. *Se te pica un alacrán, bebe viño e come pan, que mañá te enterrarán*. (21811). (36701). *Si te pica o alacrán, bebe viño e come pan, que mañá che enterrarán; si che morde unha doniña prepara a sabaniña*. (TABOA2).

431. *Se te pincha un alacrán, busca viño e busca pan, que mañá te enterrarán.* (20509:38). *Se te pincha un alacrán, busca viño e come pan, que mañá te enterrarán.* (20526:55). (20527:56).
432. *Se te roi un alacrán, busca viño e busca pan e máis crego e sacristán, antes hoxe que mañán, pois logo te enterrarán.* Fai referencia ó gran poder tóxico de este artrópodo, moi venenoso do que son presa frecuente os cans da casa. (44249). *Se te roe un alacrán busca viño e busca pan e máis crego e sacristán, antes hoxe que mañán, pois logo te enterrarán.* (RODGO1:98). (VIÑO:121).
433. *Se te roi un alacrán, busca viño e busca pan qu'ás vintecatro horas os cregos t'enterrarán.* (VAZSACO1:533,13817).
434. *Si te roe o alacrán, busca viño e busca pan, que mañá te enterrarán; si te roe a donicela, pon a sábana i-a vela.* Viño e pan eran necesarios para atenderlos amigos que viñan á casa para acompañar no velorio. (VAZSACO1:533,13876).
435. *Se te morde o alacrán, busca viño e busca pan, que mañá te enterrarán.* O colector explica: “El alacrán. Es considerado como animal ponzoñoso”. (33325:65). *Se te morde o alacrán, busca viño e busca pan, sacerdote e sacristán, que mañá te enterrarán.* Idem por D. Carlos Pulido. (30209:165). *Se te morde un alacrán, busca viño e busca pan que mañá te enterrarán.* O colector explica: “A las mordeduras de estos animales tienen los aldeanos un miedo horroroso que se traduce en estos dos refranes populares”. (20011). (21112:26). (23901:191). (23911:196). *Se te morde un alacrán, busca viño e busca pan, sacerdote e sacristán, que mañán te enterrarán.* (VIÑO:120).
436. *Se te morde un alacrán, busca viño e pan que mañán te enterrarán.* (VAZSACO1:532,13812). *Si te morde un alacrán, busca viño e pan, que *mañán te enterrarán.* (17852).
437. *Se te morde un alacrán busca viño e coce pan, se te morde un renlo busca cregos para o enterro.* (18401:188). *Si che morde un alacrán, vai ó viño e mais ó pan, que te enterrarán mañán.* Haino noutras linguas. (VAZSACO1:533,13831).
438. *Se te morde un alacrán, garda viño e garda pan, que mañá te enterrarán.* Idem por el sacristán de Goyás, en 1931. (42418:165). *Se te morde un alacrán, garda viño e garda pan, que mañán te enterrarán.* (ALOMO3:30). (VIÑO:119). *Se te morde o alacrán, garda viño e garda pan, que mañá te enterrarán.* (34703:56).
439. *Si te morde un alacrán, bebe viño e come pan, que mañá te enterrarán.* (10614). (VAZSACO). *Si te morde un alacrán, busca viño e pan, que mañán te enterrarán. Si te morde o alacrán, busca viño e busca pan, sacerdote e sacristán, que mañá te enterrarán.* Variante: *Si te morde un alacrán, busca viño e pan que mañán te enterrarán.* (ms-SA: Manuel Casal García: Santiago de Compostela, C) (VAZSACO).
440. *Si te morde un alacrán, deixa viño e deixa pan, que mañá te enterrarán.* (VAZSACO1:536,13865).

441. ***Si te morde un alacrán, garda viño e garda pan que mañá te enterrarán.*** O colector explica: “Lo del vino y lo del pan, alude a la comida que suelen dar a los sacerdotes y familiares que de lejos acuden al entierro”. (VAZSACO).
442. ***Se che traba o alacrán, prepara o viño e o pan.*** (15243).
443. ***Se te morde a donicela, busca viño e busca vela que mañá che darán terra.*** O colector explica: “A las mordeduras de estos animales tienen los aldeanos un miedo horroroso que se traduce en estos dos refranes populares” (RODGO2:132). “A xente pensa que a mordedura da donicela é mortal, o que non é certo”. (42903). ***Se te morde a donicela, busca viño e busca vela, que pronto che darán terra. Existe a crenza en Galicia de que a mordedura da donicela é mortal. O costume que aínda hai en algunha aldea de ofrecer viño ós acompañantes nos velorios, xustifica tamén o “busca viño.*** (40001). (42903). ***Se te morde a donicela, toma viño e busca vela.*** (GONR11:69). ***Si te morde unha donicela, busca viño e busca vela que mañá che darán terra.*** (VAZSACO1:536,13870). ***Se te morde unha dornicela, busca viño e busca vela que mañá irás prá terra.***
444. ***Se te morde unha forcadela busca viño, busca vela, que mañán te botarán á terra.*** (27003:148).

Vexamos agora todas estas variantes nunha táboa:

ANIMAL	ACCION	CITAS
alacrán	busca viño e busca pan	8
	busca viño, busca pan	1
	busca viño e pan	3
	busca viño e coce pan	1
	busca viño, busca pan, e máis crego e sancristán	4
	busca viño e busca pan, sacerdote e sacristán	3
	vai ó viño e mais ó pan	1
	garda viño e garda pan	4
	deixa viño e deixa pan	1
	prepara o viño e o pan	1
	busca viño e come pan	1
	bebe viño e come pan	5
doniña	prepara a sabaniña	1
donicela	pon a sábana i-a vela	2
	busca viño e busca vela	4
	toma viño e busca vela	1
forcadela	busca viño, busca vela	1
renlo	busca cregos para o enterro	1
TOTAL		43

Das 18 variantes deste refrán, que presenta 43 citas, só 1 variante (5 citas) recomenda beber como última actividade antes de morrer. A análise do conxunto fai evidente que o viño e o pan non eran para que bebese o que recibira a picada do alacrán, renlo, doniña ou donicela (*Mustela nivalis*) ou da forcadela (*Forficula auricularia*). Pan e viño non son antídotos nin, sequera, placebos para se despedir serenamente da vida. O que o refrán di é que hai que buscar, preparar, gardar viño e pan; e deixalos dispostos para

o velorio: antes das modernidades dos tanatorios, pan e viño eran indispensables para agasalla-las persoas que tiñan a amabilidade de viren acompañala familia nas difíciles horas previas ó enterro.

E mesmo sospeito que a presenza do beber (para afronta-lo mal paso da morte) puido aparecer inducido de que nalgún sitio se cambiou o *coce pan* por *come pan*.

O que este refrán indica é que o viño (co pan) forma parte da cortesía básica con que na Galicia tradicional (rural e mariñeira) se recibe calquera visita: maiormente, na visita derradeira do velorio. Esta é a valoración fundamental da pemia.

Aínda así, podemos preguntarnos: ¿é ou non é certo que a mordida de alacrán, donicela, forcadela é capaz de matar? Protección Civil di³⁹ que as especies de escorpións presentes en España non matan (si, en cambio, as existentes en América⁴⁰) pero raramente en maiores de seis anos. A picadura de alacrán (como a dun toxo, un cravo, ou calquera outra ferida) é ferida aberta que, nas condicións hixiénicas de hai anos, podía infectarse; e con máis probabilidade a mordida da donicela. Hoxe, lavando a ferida con auga quente e xabón, aplicando desinfectantes (non coloreados) e colocando un apósito é suficiente. A asistencia médica pode ser necesaria se persisten os síntomas. En calquera caso, parece imposible unha septicemia capaz de matar en 24 horas, como din os refráns.

Do *renlo* pouco sabemos: quizais sexa o misterioso insecto amarelo que ninguén viu, que noutros sitios chaman *renla*, *rela* ou *relo*, e que, se pica as vacas na lingua, fainas inchar e que, se pica os cans, inocúlalles a hidrofobia (BENAVENTE-FERRO 2010: 667). En calquera caso, a variante do *renlo* é a única que non menta nin o viño nin o pan.

Pero os refráns falan dunha época na que a asistencia médica ou veterinaria tardaba horas en chegar e tampouco viñan provistos de penicilina, sulfamidas, antibióticos e antisépticos para os casos extremos.

Dito isto, cómpre recoñecer que é certo que hai un refrán que recomenda o viño, como narcótico, para o trance supremo do suicidio:

445. *Se te queres afogar no muiño, bebe primeiro un bo grollo de viño.*
(27003:192).

3. Xeoparemioloxía do viño galego

Algúns refráns etiquetan os viños de certas parroquias ou comarcas, unhas veces gabándoos, e outras, criticándoos. Esté capítulo lúdico do refraneiro non entra no catálogo de verdades de valor universal porque son observacións, que tendo unha parte de realidade, teñen moito de humor, de estima do propio viño e de menosprezo do viño doutras comarcas: todo rivalidade hiperbólica, festiva e sen malicia.

³⁹ <http://www.proteccioncivil.es/catalogo/carpeta02/carpeta24/vademecum12/vdm013.htm>. [15.9.2015].

⁴⁰ <https://www.nlm.nih.gov/medlineplus/spanish/ency/article/002850.htm>. [15.9.2015]. <http://www.escorpionpedia.com/picaduras-escorpion/> [15.9.2015].

446. *Aire de Carnota, nin bo viño, nin boa bota*. Para entendela cómpre ter en conta que ese refrán foi recollido en Laíño (Dodro) e que Carnota está á beira do mar aberto e a uns 60 km ó N.O. (13304:165).
447. *Con troitas do río Sil e viño de Valdeorras, esquécense as penas todas*. (GONPE:41). Hai unha variante menos redonda na pureza da lingua e na métrica do verso e incita a discutir se iso significa que é copia ou imitación da seguinte: *Con troitas do Miño e viño de Ribeiras, olvídanse as penas*. (23911:213). Sería un anticipo da lóxica rivalidade de dúas Denominacións de Orixe de merecida sona.
448. *Da Ribeira Sacra bebe o viño e poraste contentiño*. (23911:212).
449. *Do Carballiño, bo pan e bo viño*. (VIÑO:482). *De Carballiño bo pan e bo viño*. (41209).
450. *En Ceboliño mitá auga e mitá viño*. (VIÑO:483). O Bo Xesús do Ceboliño é unha parroquia do concello de Ourense.
451. *En Chouzán, nin viño nin pan*. Santo Estevo de Chouzán é unha parroquia do concello lugués de Carballedo. É terra de ribeira, pero de solo moi crebado e das máis difíciles no cultivo de cereais. Na súa igrexa existe un sillar de parede cunha escultura dun can, que representa a fame da comarca cando se construía o templo arredor do s. XIII. (21007:569).
452. *En Ribeiras de Miño, boa horta e bo viño*. Este refrán refírese á parroquia de Santo André de Ribeiras de Miño, do concello lugués de Pantón. (23911:171). *O mellor viño... o de Ribeiras de Miño*. (23911:215).
453. *Home sanabrés, aire burganés e viño portugués, *Dios nos libre dos tres*. s.v. Aínda que a fonte indica que este refrán se recolleu no concello ourensán da Mezquita en 1975 e tamén que *aire burganés* significa “vento do sur” (34506:161), cómpre engadir que Sanabria (ou Seabra) está a 40 km ó leste da Mezquita e que *burganés* parece se-lo xentilicio zamorano dos habitantes de Burganes de Valverde (a 120 km da Mezquita), tamén ó leste: é dicir, para A Mezquita *aire burganés* tería que ser “vento do leste” ou, como moito, do sur-leste: polo tanto, segundo este refrán, serían paradigmas de mala calidade o vento de Burganes, a xente de Sanabria a 40 km tamén ó leste, pero tamén o viño do outro lado da fronteira portuguesa, situada a uns 10 km. ó sur da Mezquita, e onde, a 32 km (dende a mesma Mezquita) está a vila de Vinhais, de significativo topónimo⁴¹. En refráns que, coma este, reúnen nunha mesma descualificación tres producións veciñas, case sempre está tan comprometida a veracidade da paremia, que normalmente debemos tomala como hipérbole humorística de retesía veciñal, que é o que ordinariamente son este tipo de sentencias e con esa intención é como ordinariamente se usan. E, por parte, debe terse en conta que o refrán non especifica en qué época do ano e para qué planta (non necesariamente a viña) é malo o vento do leste. Nos últimos corenta anos a disciplina vinícola mellorou, tanto en

⁴¹ No Vale do Lima (freguesia de Beiral do Lima), en 1758 xa se distinguía entre *vinha de vinhais* “viña baixa ou continua” (para nós “en espaller”) e *vinha de enforcado* ou *inforcado*”, de parra. (CARDOSO 236).

Galicia como nas zonas estremeiras; e non podemos dar por verdade de valor universal que un teña que pedir a Deus que o libre do viño portugués. Este é, polo tanto, un deses refráns nos que a veracidade paremiolóxica vese suplantada pola simple e humorística retesía veciñal, que ninguén pensa en converter en verdade paremiolóxica perenne.

454. *Na Ribeira Sacra, bo viño e boas patacas*. (23911:318). O refrán foi recollido en Pantón (Lugo). Os de lonxe identificámo-la *Ribeira Sacra* con ese espectacular canón do Sil, adornado, maiormente do lado lugués, cun heroico cultivo da viña en socalcos que acadan nalgún caso 600 m de altura e con pendentes superiores a 32° que, polo tanto, forman un ecosistema único e variado ao longo da ribeira. Non é caso único no mundo pero é moi infrecuente e ten consideración de viticultura heroica. Con todo a Denominación de Orixe que identifica os viños inclúe concellos lugueses da ribeira do Sil e tamén do Miño como Portomarín ou Pantón (de características xeomofolóxicas parecidas) pero tamén zonas de val coma Monforte e, sorprendentemente exclúe concellos da banda ourensá do río Sil. A sorpresa procede, sobre todo, de que o topónimo histórico *Ribeira Sacra* fai referencia ós numerosos lugares que na Idade Media tiñan vida monástica ou eremítica (solitaria) á beira dese río Sil (maiormente do lado ourensán) e sobre todo a un que no século XII era corónimo: *Ribeira sacra* é a forma actual do primitivo *Reuoeyra* / *Rovoyra sacrata* (“carballeira sacra”). Dona Tareixa de Portugal en documento do 21.8.1124 doou un terreo ós frades bieitos presididos polo abade Arnaldo con estas palabras: *et tibi, Arnaldo, seruo eius, et socijs tuis ei seruiantibus tam presentibus quam futuris locum qui dicitur Reuoeyra Sacrata, qui est in Monte de Ramo, territorio Caldellas*: (“[entrégoche] a ti, Arnaldo, servo [de Deus] e ós teus compañeiros que a El serven, tanto os presentes coma os futuros, o lugar denominado *Revoeyra Sagrada*, que está en Monte de Ramo, territorio de Caldellas”). Quizais a doazón era para agrupar tantos monxes solitarios (eremitas) creando alí unha comunidade monástica (*cenobio*) dedicada a san Xoán. Así se fixo e nese lugar estiveron os frades durante moito tempo e diso queda memoria no nome do lugar e parroquia de *Seoane Vello* (nótese que *Seoane* quere dicir “de San Xoán”). Posteriormente coa reforma cisterciense os frades trasladáronse a outro lugar de Montederramo (o actual) e alí crearon un mosteiro novo, agora dedicado a Santa María. Pero o lugar inicial de *Seoane Vello* non só conserva a memoria toponímica do vello culto a San Xoán senón tamén o escudo abacial co carballo que é verdadeiro brasón da *Revoeyra* ou *Rovoyra sacrata* (“carballeira sacra”), que son as dúas formas que figuran na doazón fundacional de Dona Tareixa de Portugal. O tempo foi borrando memorias e a *Revoeyra sacrata* (Carballeira Sacra) acabou transformada en *Ribeira Sacra*, empezando a aludir xa non á carballeira senón ó río (e mesmo ós ríos Sil e Miño)⁴². Esta transformación faise visible

⁴² Curiosamente o apelido *Reboiras* concéntrase hoxe na parte atlántica de Galicia (Dodro, Rois, Rianxo, Bueu, Boiro, Padrón, O Grove, Marín, Cangas, Ribeira, Santiago de Compostela, Vilagarcía de Arousa, Pontevedra, Vigo e A Coruña), mentres que o apelido *Reboiro* está vivo en Bóveda, O Incio, A Pobra de Brollón, Sarria, Monforte de Lemos, Ourense e Lugo. *Robleda* (quizais castelanizado), en Carballeda de Valdeorras, Castro Caldelas, Viana do Bolo, Rubiá, O Barco de Valdeorras.

coa recente publicación da documentación medieval de Montederramo (LORENZO 2019: 181) que evidencia que Montederramo tiña propiedades agrícolas, nalgúns casos tamén con vinicultura, en Monforte de Lemos, A Pobra do Brollón, Rubián e mesmo Vilaragunte.



Escudo da reitoral de Seoane Vello e do Mosteiro de Montederramo

455. *No Carballiño boa carne, bo pan e bo viño.* (RODGO1:487). *Pra carne, pan e viño, O Carballiño.* (AGUIRRE:43). (RODGO1:487). (VIÑO:499). (31901). *Para pan, carne e viño, o Carballiño.* (45012).
456. *No coto de Oleiros, troitas, viños, e piñeiros.* (21007:874). Refrán recollido no concello lugués de Carballedo. A parroquia de Oleiros era coto administrativo na división antiga. Era célebre nos documentos antigos a pesqueira da Pena da Infanta, por estar en litixio entre os frades de Pombeira e Oseira. Parece que o pino non era coñecido aquí hai un século.
457. *O Miño é o pai do viño.* (23911:207). (ALORO27:110). O río Miño fertiliza tres das cinco Denominacións vinícolas de Galicia: parte da Ribeira Sacra, O Ribeiro e a parte inferior da chamada Rías Baixas.
458. *En San Román, pouco viño e pouco pan.* San Román ou San Romau (no Nomenclátor de Galicia, San Romao) designan unha parroquia do concello lugués de Carballedo. Con moitos lugares de ribeira, esta

freguesía reparte os cultivos da montaña e do val; por iso ten abundancia en cada cousa. (21007:582).

459. ***O que queira beber viño bon que vaia a Esperón.*** “Esperón, aldea cercana á cidade de Pontevedra”. O colector, sacerdote de Carballedo (Lugo), puido aprender este refrán nalgũa estadía cos frades de Poio, parroquia da que O Esperón é un dos seus lugares: nese caso habería que esperar *que vaia ó Esperón*. (21007:1234).
460. ***O viño de Beade ben que me sabe.*** (VIÑO:489). Beade é concello da provincia de Ourense e na comarca do Ribeiro.
461. ***O viño de Lombao, vaso na boca e caralla na mau.*** A explicación é que, por ser frouxo e bebedeiro, logo fai mexar: é diurético. Lombao pertence ó concello lugués de Paradela. (24001:111). Outros refráns atribúen este carácter diurético ó viño do Pereiro de Aguiar e mais ó do Ribeiro.
462. ***O viño de Ribadavia súbese logo á gabia.*** (VIÑO:490). ***Viño de Ribadavia, logo se sube á gávea.*** (GONPE:92).
463. ***O viño do Avia ten forza, espírito e labia.*** Ignoro se *labia* se refire a que fai falar ou a algunha calidade do sabor do propio viño. (RODGO3:421). (TABOA2). (VIÑO:492).
464. ***O viño de Bieite, anque sexa coma leite.*** (VIÑO:491). Supoño que se refire ó viño da parroquia de santo Adrao de Bieite, no concello ourensán de Leiro; polo tanto, viño do Ribeiro. Escribo *Bieite*, que procede de *Benedicti*, aínda que A. Blázquez escribira *Vieite*, porque seguramente así figuraba daquela no Nomenclátor oficial e esa forma é hoxe frecuente no apelido *Vieitez/Vieites* por esquecer que significa “fillo de Benedicto ou Bieito”.
465. ***O viño do Ribeiro fai andar o mozo lixeiro.*** (RODGO3:421). (VIÑO:493). ***O viño do Ribeiro fai andar ó mozo lixeiro.*** (MOREI1:20). Nova alusión eufemística ó carácter diurético do viño (*fai andar lixeiro*).
466. ***O viño do Ribeiro fai fortes os mozos e remoja os vellos.*** (RODGO3:421). (MOREI1:20). (VIÑO:494). (VIÑO:495).
467. ***O viño do Ribeiro fai o vello chuscarrandeiro.*** (RODGO3:421). (MOREI1:20). ***O viño do Ribeiro ten sona de paroleiro.*** (RODGO3:421). (VIÑO:497). (TABOA2,Ribeiro). As dúas variantes aluden a que fai falar, e falar con gracia.
468. ***Viño tinto do Ribeiro, falangueiro e trouleiro.*** (RODGO3:421). (VIÑO:504).
469. ***O viño do Ribeiro non ten compañeiro.*** (RODGO3:421). (VIÑO:496).
470. ***O viño, o Miño faíno menino.*** (VAZSAC01:76,1827).
471. ***Os de san Román, pouco viño e pouco pan.*** Refírese a San Román de Campos do municipio de Carballedo (Lugo). (21007:1291). Novo refrán de rivalidades veciñais.

472. ***Para bos viños, Ribadavia e todo o Ribeiro de Avia.*** (RODGO3:421). ***Pra bos viños, Ribadavia e todo o Ribeiro de Avia.*** (VIÑO:498).
473. ****Pulpo de Arcos, pan de Cea e viño de Cabanelas.*** (31901). San Xoán de Cabanelas e Santa María de Arcos son parroquias do Carballiño. Cea é o concello limítrofe onde está asentado o mosteiro de Oseira, que tiña parte da propiedade do porto de Marín e de alí recibía, como pago do foro, polbo e outros peixes. Probablemente o mosteiro de Oseira non consumía todo o que recibía e vendía o sobranse e así debeu de nace-lo feito sorprendente de que as mellores expertas en cociñaren este molusco sexan dende hai moito tempo as polveiras do Carballiño, situado a uns 100 km. do mar. Elas, tradicionalmente coñecidas como **pulpeiras de Arcos* ou **pulpeiras do Carballiño* (aínda que recentemente a RAG definiu como normativas unicamente as palabras *polbo* e *polbeira*) venderon e venden en tódalas feiras o polbo cocido e aliñado con sal, aceite e pemento sobre pratos de madeira (chamado *á feira*) e fóra de Galicia tamén se coñece como *pulpo á feira* ou *a la gallega*. Tamén en Portugal é coñecido como *polvo á galega*, aínda que alí comparte éxito co *polvo á lagareira* que leva un contorno de patacas cocidas.
474. ***Se as penas de Oirán se volveran pan, a Frouseira manteiga e río de Ouro viño mouro, n'había terra coma o Valedouro.*** (RISCO-18). ***Se as penas de Oirán fosen pan e as da Froixeira manteiga e o río Douro viño mouro a ver quen ía poder.... coa xente do Valadouro***⁴³. (VIÑO:500). ***Si as penas d'Oirán se volveran pan; as da Frouseira, manteiga; i o río d'Ouro, viño mouro ¿quen podería co Valadouro?*** (LENCE: 36). ***Se as penas de Oirán foran de pan, as da Frouseira, de manteiga, e o río de Ouro viño mouro ¿calquera podía co***⁴⁴ ***vale de Ouro!*** (AMORME 2:551). *Viño mouro* quiere decir, “viño tinto”. *E ... a ver quen ía poder... / ... calquera podía* son formas irónicas, significando “ninguén podería co Valedouro; ningún o superaría”. *Santo Estevo de Oirán* está no concello lugués de Mondoñedo e ten unha zona alta e pedregosa. *A Frouseira* é unha montaña entre os concellos de Foz e Alfóz, e nela houbo un castelo⁴⁵ cargado de historia de resistencia nobiliaria á unificación política baixo a coroa de Castela. *O río Ouro* (escrito ás veces *de Ouro* e mesmo *Douro*) nace na Serra do Xistral e despois de fluír 20 km polos concellos do Valadouro e Foz desemboca no Cantábrico na parroquia de Santiago de *Fazouro* (topónimo que significa “Foz do Ouro”) no concello que se chama precisamente Foz (“desembocadura”). O refrán expresa o soño dunha metamorfose xeomorfolóxica que converte en paraíso esa terra parcialmente montañosa e parece un soño galego creado a partir de citas bíblicas, recorrentes na liturxia, nas que *Deus promete ó seu pobo elixido unha terra que deita leite e mel* (Eclesiástico 46,8; Baruc 1,20). Pero Amor Meilán comenta que o valor económico do val supera de sobra as carencias da zona montañosa: *Tal dice el adagio [...] y, sin embargo,*

⁴³ ALVAG28 escribe *Vantedouro*. [<http://ovaral.blogspot.com.es/2008/04/potica-do-golpe-e-dos-varados.html>].

⁴⁴ O texto impreso contén unha errata evidente, porque di *podía* o por *podía co*.

⁴⁵ https://gl.wikipedia.org/wiki/Castelo_da_Frouseira.

para que el país sea uno de los ricos por excelencia, no necesita que se vuelvan pan las peñas de Oirán, ni en manteca las de la Frouseira, ni en vino las aguas del río de Oro. Ya en 1804 decía Labrada que era el valle muy abundante de trigo, centeno, maíz, vino y frutas, que se solían despachar en Mondoñedo y Vivero. A cita é importante testemuño da produción de viño, aínda a principios do XIX, na parte máis septentrional de Galicia.

475. ***Para pan, terra de Lugo; para viño, Ribadavia; para meniñas bonitas, Santiaguíño de Meabia.*** (REGUEPAR:44). Aínda que hoxe non figura no Nomenclátor de Galicia ese Santiago de Meabia, este refrán (ou cantiga) foi recollido no século XIX (entre 1840 e 1858). Hoxe en Forcarei hai unha parroquia de San Xoán de Meavía.
476. ***Se vas a Ligonde, leva pan que che abonde; queixo e chourizo, cigarro e viño.*** (MAREVA:44). ***Se vas algún día a Ligonde - leva pan que che abonde... Mais, se vas ó Apóstolo Sant'iago - leva pan, viño e compango.*** (MAREVA:6). Este refrán parece presenta-la parroquia de Santiago de Ligonde (concello de Monterroso) como paradigma da escasa hospitalidade pero a segunda variante parece un retruque no que o Santiago de Compostela aínda parece moito máis escaso de hospitalidade, como dicindo *¡A todo hai que gañe!*
477. ***Somos de Chouzán onde non hai viño nin pan e no tempo das cireixas dámo-las queixas.*** Santo Estevo de Chouzán é unha parroquia do concello lugués de Carballedo, na ribeira do Miño. (21002).
478. ***Viño de Cacabelos faz cantar aos vellos.*** (VIÑO:503).
479. ***Viño de Untes, bebe e non preguntes; viño de Ribela, sabe que pela; viño de Golfariz, sabe aos homes e amarga aos rocís.*** Santo Estevo de Untes é parroquia do concello de Ourense. San Xillao de Ribela é parroquia de Coles: as dúas primeiras están en terra de viño á beira do río Miño. Golfariz, en cambio, se non me engano, é lugar de Santa María de Paradela na Estrada, terra alta e fría. (21007:1715).
480. ***Viño de Viso, que mira que te aviso.*** Teño dúbidas sobre a localización deste Viso, porque se anotou en Carballedo (Lugo) e o Viso máis próximo está no Incio. Pero podería ser un lugar da parroquia de San Pedro de Cudeiro no concello de Ourense, porque a mesma fonte anota refráns de viño de Ourense. (21007:1717).
481. ***Viño do Pereiro, mexadeiro; San Salvador, algo millor, Tibiás, pra polas mañás, Castadón, si ou non; Lamela, purrela; Cachamuíña, purreliña; Ceboliño, nin auga nin viño.*** Refrán composto que devalúa a calidade do viño das proximidades da cidade de Ourense, porque todos estes topónimos corresponden a parroquias da periferia desa cidade, aínda que O Pereiro de Aguiar é concello de seu. (SACO2:346).
482. ***Viño do Souto, tras dun vaso outro.*** Freguesía do municipio de Cea. (21007:1716).

483. *Viño tinto, en Ribadavia*. (41209). (VIÑO:505).

Resumamos todo isto nun cadro.

CARACTERÍSTICAS POPULARES DOS VIÑOS GALEGOS QUE FIGURAN NOS REFRÁNS					
	ten calidade	pai do viño	fai esquece-las penas	produce alegría	dá valor ó lugar
POSITIVAS	O Ribeiro (non ten compañeiro) Ribadavia +++++ O Carballiño++++ (e Cabanelas) Ribeiras de Miño++ Ribeira Sacra Esperón Vieite Ribela Golfariz (amarga ós rocís)	Río Miño	Ribeiras (451,457)	Valdeorras Ribeira Sacra	coto de Oleiros (Carballedo)
	fai o vello chuscarrandeiro	sabe ben	pide máis	dá forza	remoza os vellos
	O Ribeiro Ribeiro troubleiro	Beade	O Souto (Cea)	O Ribeiro	O Ribeiro
	fai falar	fai cantar	fai mexar	fai andar lixeiro	rei do viño
	Avia O Ribeiro++	Cacabelos	Lombao O Pereiro	O Ribeiro++	caíño
NEGATIVAS	escaseza	augado	sen calidade	para as mañás	sóbe á cabeza
	Chouzán S. Román++ Ligonde Santiago Chouzán	Ceboliño	portugués Untes O Viso Castadón, Lamela, Cachamuíña, Ceboliño	Tibiás	Ribadavia ++

O primeiro que chama a atención, unha vez máis, é que **só aparecen no refraneiro tres zonas vinícolas: Ribadavia - O Ribeiro** (incluíndo os viñedos próximos á cidade de Ourense), **Valdeorras e A Ribeira Sacra**. Non aparecen nin *Monterrei* nin as *Rías Baixas* nin tampouco *As Mariñas*. A razón é que, aínda que nas zonas que faltan o cultivo da vide sexa tamén multisecular, nelas era máis frecuente falar de castes de cepas (*albariño, caíño, espadeiro* etc.) mentres que no Ribeiro, aínda que había castes (*brancellao, pazao, torrentés* etc.) de sempre houbo o hábito de usar unha denominación xeográfica (véxase 0.2). Lembremos que en 1880 en Padrón Rosalía de Castro cita cepas e non a zona de Padrón (1880: 220).

*¡Ouh miña parra d 'albariñas uvas, que a túa sombra me das;
ouh ti, sabugo de froriñas brancas, que curas todo mal;
ouh ti, en fin, miña horta tan querida e meus verdes nabals;
xa non vos deixo, que as angustias negras lonxe de min se irán!*

Pero Ramón Cabanillas (Cabanillas 1917: 87) vinculaba o viño espadeiro á súa terra da beira do Umia (Cambados, Ribadumia)

¡O espadeiro! ¡Asios mouros, cepas tortas,

*follas verdes, douradas e vermellas,
gala nas terras vivas de Castrelo,
nos Castelos de Oubiña e nas areas
de Tragove e Sisán, do mar de Arousa
i o Umia cristaiño nas ribeiras!
¡O espadeiro amante! ¡O viño doce!
¡Alegría de mallas i espadelas,
compañeiro das bolas de pan quente
i as castañas asadas na lareira!*

4. Viño e economía

Xa vimos atrás, na sección 1.27. Técnica comercial para o viño, algúns primeiros consellos. Busquemos máis información no refraneiro.

4.1. Pensamento do sector primario do viño

484. *Antes de casar, ten casa en que morar, terras en que traballar e viñas en que podar.* (27003:140). (TABOA2). *Antes de casar, ter casa en que morar, terras en que traballar e viñas en que podar.* (VIÑO:335). (CABANA). *Antes de casar, ter casas en que morar, terras en que traballar e viñas en que podar.* (RODGO1:514). Estas paremias completan coas anteriores o pensamento do sector primario do viño.
485. *Viño acedo, touciño vello e pan centeo sosteñen a casa en peso.* (27003:140). (43920). (RODGO3:421). (TABOA2). (VAZSACO). (VIÑO:227). O orixinal desta última cita di *en peno*, pero supoño que é errata por *en peso*. Esta paremia, que parece cita-los tres elementos básicos da cociña proletaria galega (pan, porco e viño), matiza tamén o pensamento básico do sector primario do viño.
486. *O bo viño na cuba se vende.* (23911:214). Parece o retruque do anterior, expresando que o viño bo era para vender.
487. *Nen o teu pan en sopas nin o teu viño en probas.* (VAZSACO1:659,17521).
488. *Na terra do viño, véndese o viño e bébese a auga.* (24001:111). Parece unha nota de humor económico, porque só pode vender viño quen o produce; mais na realidade expresa que na nosa historia a produción de viño era fundamentalmente para a venda (*Viño de ricos e pan de pobres*). Aínda o matiza máis o refrán seguinte.
489. *A muller do viñadeiro, gran outono e mal inverno.* O colector explica: “Porque en el otoño saca el viñadero sus principales ingresos”. (VAZSACO1:568,15007). *A muller do viñateiro, bon outono e mal inverno.* (MORE1:21). (MORE2:79). (VIÑO:276). Indicio de que, para os mais, os beneficios da viticultura xa se esgotaban no propio outono.

Hai outro refrán moi asentado no sector primario que expresa o que pensa o labrego dos que, estando nese sector produtor, teñen un pé posto no sector secundario: os que se dedican a mercar gando nas casas e véndelo nas feiras (*chaláns*) e di que, ó final, ese traballor híbrido desatende as terras:

490. ***Labrabor chalán nin colle viño nin pan.*** (CARRA34:18). (CARRA4:270608). (RISCO-18). (VAZSACO). (18401:184). ***Labrador chalán, non colle viño nin pan.*** (ALVAG:18). (23911:132). (GOLPE:13).
491. ***Labrador barallán nin colle viño nin pan.*** (RODGO2:503). (VIÑO:49). (43815:160) (18401:184). ***Labrador barallán non colle viño nin pan.*** (23911:261). (43920). (44237:53). (ALOMO324). ***Labrador arallán non colle viño nin pan.*** (18401:184). *Barallán* (que fala moito); *arallán* (probable errata por *barallán*).
492. ***Labrador larchán nin colle viño nin sega pan.*** (VAZSACO1:465,11995). (RODGO2:503). (VIÑO:50). Alude á persoa lacazá; ERG pon “barallán”, FZN “chalán”. (MOREI1:115).
493. ***Pra quen seña home cristiano, sempre ten que haber engano en vender estopa por liño e gato por lebre e xoana por viño.*** (GILBER:118). (MOREI1:62). *Xoana* é un “refresco hecho de vino y agua a partes iguales”, significado recollido por Elixio Rivas Quintas (Frampas III) en Beade do Ribeiro e que podería vir do nome do recipiente que en castelán é *damajuana*: recipiente de cristal, de pescozo curto e ventre voluminoso protexido por un trenzado vexetal ou plástico, que impide ve-lo contido real.
- A falsidade no comercio do viño está formulada nesta locución *Pregoar viño e vender vinagre*. (RODGO3:420). (VIÑO:18). Dos aspectos comerciais do viño, o refraneiro formula as seguintes sentencias:
494. ***Quen ó viño bota auga, de dúas cousas boa fai unha mala.*** (23911:215).
495. ***Neste mundo mesquiño cando baixa o pan sobe o viño.*** (RODGO2:662). ***Neste mundo mesquiño, cando o pan encarece, abarátase o viño.*** (RODGO2:662).
496. ***Nin o teu pan en bolas nin o teu viño en sopas.*** (RODGO3:77). (VAZSACO1:659,17522). (VIÑO:189). ***Nin o teu pan en roscas nin o teu viño en botas.*** (RODGO3:77). (VIÑO:190). ***Nin o teu pan en sopas nin o teu viño en probas.*** (RODGO3:77). (VIÑO:191). (VAZSACO1:659,17521). ***Nin o teu pan en tortas nin o teu viño en botas.*** O colector explica: “Recomienda que no se empleen los caudales en cosas que se consumen con facilidad”. Pero isto pon á vista o lonxe que está a economía tradicional da actual economía de mercado internacional. (VAZSACO1:663,17651).
497. ***O viño barato saca o carto do farrapo.*** (RISCO-18)⁴⁶.

⁴⁶ No orix. *Co viño*, probable errata.

498. *Comer uva e pagar acio*. (RODGO1:584). (VIÑO:385)⁴⁷.

4.2. Pensamento do sector secundario do viño. Oferta e demanda

499. *Teña eu cubas e caudal e quen queira, viñas e lagar*. (RODGO3:369). Indica que é máis negocio comerciar con viño, é dicir ter diñeiro para mercalo (*caudal*) e capacidade de almacenalo (*cubas*) do que produci-lo (*viñas e lagar*): o sector primario da economía move todo o proceso pero é o que menos rendemento económico lle saca ó seu traballo. Velaí unha perspicaz observación económica formulada en palabras labregas.

Aínda que a formulación da lei da oferta e a demanda se atribúe a Adan Smith (1776), a intuición de que este fenómeno existe debe de ser antiga. Por iso o refraneiro tradicional aconsella non vender cando hai moito, porque os prezos estarán moi baixos e, sobre todo, porque o ano seguinte igual hai pouco e entón a demanda subirá e iso subirá o prezo. E esta lei o labrego galego fórmulaa con antíteses contundentes:

500. *Ano de viño, gardalo. Ano de pouco, despachalo*. (SACO2:341).

501. *Ano de viño, guarda viño*. Que se gastará todo. (TABOA2).

502. *Ano de viño non vénda-lo viño; ano de non viño, vende viño*. Cando o hai, todos venden, e logo vale máis; é ó revés. (27003:151). Sorprende a buscada anomalía *ano de non viño*.

Incluso recomenda algo que para un produtor pode ser sorprendente: comprar para especular:

503. *Ano de viño, merca e garda viño*. (RODGO1:178). *En ano de viño compra ou garda viño*. (CARRA33:7). (CARRA4:230408). (ALVAG:15). (11806). (RISCO-18). *En ano de viño merca e garda viño*. (VIÑO:44). *Ano de herba e viño, garda herba e merca viño*. (MAREVA:61). (23911:176).

Pero tamén existe a recomendación dun prudente *vender e gardar*, que realmente temos que entendela como *vender pero tamén gardar*:

504. *Ano de viño, vende viño e garda viño*. (TABOA2).

¿E cando se debe vender ou comprar? O refraneiro recomenda vender polo san Martiño (novembro) pero aconsella mercar por febreiro. Compréndese ben o interese de mercar viño en febreiro, porque o viño tivo un tempo suficiente para facerse, é dicir, para te-las súas fermentacións e presentarse xa puro e estabilizado:

505. *Por febreiro compra o viño do Ribeiro*. (00071).

Pero precisaríase a opinión dun experto para entender por qué non se debe vender viño en xullo

506. *No mes da santa Mariña, non capes a porca nin vendas o viño*. (23911:146).

⁴⁷ Equivale a paga-lo todo a cambio da parte. Aínda que figura en repertorios paremiolóxicos parece locución e non consello (refrán).

e, en cambio, é interesante vendelo polo san Martiño:

507. ***Polo Sanmartiño, vende o teu viño.*** (23911:148). ***Polo S. Martiño, vende o teu viño; antes a pipeiro que a taberneiro.*** (CASAS1:24). O *taberneiro* vende o viño en vasos e, se non lle interesa merca-la pipa enteira, o que nela quede vai perdendo valor. Pola contra, ó *pipeiro* (transportista de viño en carros) interesáballes leva-la pipa chea e ben atestada para que o viño non se fose batendo e estragando polo camiño.

Falando do comercio do viño, o refraneiro parece responder á visión do produtor ou do cliente: testemuña a opinión vulgar de que no ámbito da comercialización existe ou pode existir fraude. Que iso é así, vese en que a ese mal profesional chámalle *bo taberneiro*:

508. ***O bo taberneiro, antes de vende-lo viño, bautízao primeiro.*** (RODGO2:192). (RODGO3:352). (VIÑO:301). (MORE1:128). (21112:22). (23911:134). (43815:162). *Bautízao* é metáfora relixiosa por “bótalle auga” para que aumente algo o volume.
509. ***Trata en viño e serás mezquiño.*** (TABOA2).
510. ***Para quen sexa home cristiano sempre ten que haber engano en vender estopa por liño e gato por lebre e xoana por viño.*** (RODGO2:192). Xa comentado en 493.
511. ***Non bote auga ó viño o *cosecheiro, si quer ter creto e diñeiro.*** Unha vez máis é probable que esta sexa unhas desas máximas da autoría de Jacinto del Prado máis ca un refrán da tradición popular. (VAZSACO1:70,1671).
512. ***Pra que valla máis o teu viño, fala mal do do veciño.*** (23911:215). Outro exemplo de malas prácticas comerciais.
513. ***Para dormir descoitado, non vendas viño fiado.*** Podería pensarse que é unha paremia que pregoa a venda ó contado. Pero *viño fiado* é un viño que se volve insípido e espeso como o aceite. Que o viño *fie* é consecuencia de que as bacterias, rodeándose de dextrona, agrúpanse unhas coas outras. A solución é trasfegalo e antigamente algúns adegueiros trasfegaban o viño facéndoo pasar por un filtro de toxos. Hoxe o sulfito e os filtros evitan que o viño fie. Pero compréndese que o refraneiro advirta do perigo de vender viño en mal estado.
514. ***Non escondas a chave ó bodegueiro, si queres do viño facer diñeiro.*** (VAZSACO1:790,21188).

4.3. Comercio do viño: economía

515. ***Cando hai viño no Ribeiro, hai alegría e diñeiro.*** (NORI5).

4.4. Comercio do viño: amigos

O viño vai asociado á alegría e ás relacións de amizade.

516. *As comadres cando reñen e se volven a amigar, mercan un neto de viño pra podelo festexar.* (23911:247). Podería ser tamén un cantiga de catro versos.
517. *Sopa de viño non emborracha pero alegre de máis a rapaza.* (RODGO3:342). (VAZSACO1:428,10892). *Sopas en viño non emborrachan, mais alegran moito ás rapazas.* (MOREI2:21).
518. *Sopa en viño non emborracha, pero agachar, agacha.* (RODGO3:342). (VAZSACO1:803,21644).
519. *Sopa en viño non emborracha; neto e medio non fai mella; el vento non fai, ¿que é esto que abanea?* (VAZSACO1:428,10893). Parece un soliloquio do que se decata que xa bebeu de máis.
520. *Sopas de leite e bon viño pónenme noviño.* (VAZSACO1:537,13881). *Sopas de pan e viño fan do vello mociño.* (VAZSACO1:537,13882). *Pan e viño fan do vello mociño.* (VAZSACO). Un vaso de viño dá alegría.

Pero o refraneiro avisa de que o viño nunca debe influír nas relacións comerciais.

521. *A amizade corra pero o viño a oito cartos.* (RODGO1:152). *A amizade corra, pero o viño a oito cartos.* (VIÑO:1).

5. Efectos do viño

5.1. Efectos positivos

O refraneiro di que o viño dá forza. Algúns din que a dá para os traballos agrícolas.

522. *A gadaña quere forza e maña, e viño que a taña.* (23911:174).
523. *Come caldo, pan e viño, xa verás que pouco che fonde o camiño.* (27003:108).
524. *O viño dá forzas e a auga quitaas todas.* (RODGO3:421). *O viño dá forzas e a iauga quitaas todas.* (VIÑO:248). (VAZSACO1:219,5249). (23911:213). Máis que forzas, o viño o que dá é unha certa euforia e atrevemento.
525. *O viño dálle forza ó velliño.* (VAZSACO).
526. *O viño é a raíz do corpo.* (43210).
527. *Se queres te-lo teu home gordiño, despois do caldo dálle un gotiño, sempre que sexa de viño.* (34401:86). (RODGO1:443). Deste hai cativas variantes e a razón dáa Correas “Quita las ventosidades el vino tras el caldo o con el mezclado, y abriga el estómago”. *Quien tras el caldo no bebe, no sabe lo que pierde.* (MOREI1:22).
528. *Se queres ter o teu home gordiño, enriba do caldo dálle un traguño de viño.* (RODGO3:382).

5.2. Efectos negativos do fillo da uva

O viño desinhibe e fai aflora-los os aspectos da nosa personalidade que a prudencia nos aconsella ocultar ou dos que candidamente nin nós somos conscientes, dende o egoísmo descortés ata a violencia incontrolada:

529. *Amigo que pide muto viño, dálle ca porta no fuciño.* (38319:103).
530. *O que ten bo viño, bébao e non llo dea ó seu veciño.* (VAZSACO1:250,6093).
O que teña bo viño, bébao e non llo dea ao veciño. (RODGO3:421).
(MOREI1:66). (VIÑO:86).
531. *Antes de deixar heredade a sobriño, bébeo en viño.* (21112:25). *Antes de que herde o sobriño, gasta o viño.* (VAZSACO1:325,8044).
532. *Ben aforra o vello que bebe viño e zuga o langostino: ó remate, quen paga é o fillo, o neto ou o sobriño.* (MAREVA:23).

Sorprendente, nesta mesma liña, a forte ironía do seguinte refrán, pensado precisamente para non partilla-lo propio viño:

533. *O tabaco e o viño hai algús que o regalan ó seu veciño.* (RODGO3:352).
(VAZSACO1:805,21714). (VIÑO:88). Refrán que se carga de ironía nesa palabra *algús*.
534. *O teu maior amigo, se pode, bébeche o viño e lévache o trigo.* (MAREVA:49).
535. *O amigo campesiño comerache o pan e beberache o viño.* (MAREVA:47).
536. *O aldeán darache a proba do seu viño e beberache o teu pipotiño.* (RODGO1:111). (MOREI1:82). (VIÑO:64). A palabra *aldeán* non me parece que teña aquí o valor de “labrador” en xeral senón o de “persoa da aldea”, é dicir, “persoa da túa aldea”: en consecuencia, “persoa que ten contigo moita confianza”. Máis que de labradores fala de persoas próximas que abusan da confianza.
537. *O morapio ten a culpa de moitas trifulcas: na taberna, cos amigos; e na casa, coa muller e os fillos.* (23911:206). É certo que o viño en exceso pode levar á violencia ós que son coléricos e que estes precisan someterse a unha terapia constante que, certamente, exclúe todo tipo de alcohol⁴⁸.

Con todo, non parece que o viño sexa a causa senón a mostra de problemas que son previos. Un refrán reflexiona sobre os problemas previos que levan a un consumo patolóxico de viño e que o viño deixa á vista:

538. *Algo lle pasa á Francisco, se zuga dez cuncas de viño.* (MAREVA:42).
Refrán sabio para falar das persoas alcohólicas, que o son por problemas que agachan e que, agachando as causas, adían a solución.

⁴⁸ Véxase o apartado 7.5.10 Violencia.

539. *Tanto me quer o fillo da uva, tanto me quer, que todo me derruba.* (VAZSACO1:559,14675). *Tanto me quere o fillo da uva, tanto me quere, que se el quere me derruba.* (RODGO3:216).
540. *Viño na cuba, borracheira segura.* (38319:114).
541. *Cando o viño entra, a razón marcha.* (23911:208).
542. *O que se organiza con viño, queda no camiño.* (23911:205).
543. *Bo viño na seitura, o traballo pouco dura.* O seitor vaise lindrando, a durmir tras dun valado. (MAREVA:10).
544. *Non fumes en pipa nin bebas viño porque os dous xuntos fan mal camiño.* (40607:59).

5.3. Efectos neutros

545. *Cando o viño é bo, un vaso chama a outro.* (VAZSACO1:830,22583).

5.4. Viño, viño bautizado e humor

O *viño bautizado* (rebaixado con auga) é unha das metáforas máis comúns.

546. *A auga fíxoa *Dios i-o viño os homes: respetemos a auga e bebamos o viño.* (VAZSACO1:313,7764).
547. *A auga para os peixes, para os homes, viño a feixes.* (LEMABOU:1). *Auga para os peixes, para os homes viño e feixes.* (39011).
548. *A auga mata o lume, o viño mata a sede.* (23911:208).
549. *A bo viño non hai mal bebedor.* (RODGO3:420). (VAZSACO1:837,22795). (MOREI1:96). (VIÑO:3). (23911:214). (34401:86).
550. *Beber bo viño faíno todo veciño; o que é malo é beber viño malo.* (RODGO3:420). (VAZSACO1:219,5238). (VIÑO:155).
551. *O neto de viño é pequeniño.* (23911:215). Lémbrese o significado do *neto* como medida de capacidade no refrán 406.
552. *Na terra do viño, véndese o viño e bébese a auga.* (24001:111).
553. *Os cregos bautizan nenos; e os taberneiros, viño.* (23911:164). *Os curas e os taberneiros son todos mui parecidos: os curas bautizan nenos; e os taberneiros, o viño.* (VAZSACO). (15309). Aínda que algúns colectores o incorporaron ó refraneiro, as pausas con rima no segundo e cuarto elemento indican que é unha cantiga popular e ademais ten melodía coñecida; pero a intención satírica achégao ós refráns.
554. *Cantos borrachos habería, se o río Miño levará viño.* (23911:261). O Miño é o río máis presente nos refráns galegos do viño: figura, ademais deste, nos refráns 447,452, 457, 470, 566, 755, 814, 837 e 838.

Hai un refrán que parodia o visto no inicio do ideal económico da aldea, poñendo unha engádega inesperada:

555. *A casa xa labrada, a viña xa prantada e a sogra enterrada*. (43920). (TABOA2,Pontevedra). (MOREI2:55). (VIÑO:334). (RODGO1:512).
556. *Agora que vén a uva e vén o figo, cástate, Pedro Garrido*. (25203). Este refrán pícaro recomenda que o home (Pedro) case no momento en que a casa se vai encher dos produtos cultivados durante todo o ano: final do verán (uva e figo).

6. Viño e gastronomía

Na gastronomía galega o viño é o complemento festivo dos mellores pratos, maiormente de carne. O refraneiro di que o viño é o espírito da comida:

557. *A bocado forte, trago de viño*. (RODGO1:363). (VIÑO:138).
558. *Polo ou galiña, con auga da viña*. (VAZSACO1:41,929). Metáfora do viño.
559. *A carne pon carne, o viño pon sangue*. (00068).
560. *A carne cría carne; o viño, sangue; o pan cría panza i-o demais todo é chanza*. (VAZSACO1:514,13350). Isto de que o viño cría sangue é tópico común a diversas linguas europeas.
561. *A carne pon carne e o viño pon sangue*. (RODGO1:496). (34401:194). (VIÑO:141).
562. *A carne pon carne, o pan pon a panza i o viño guía a danza*. (RODGO1:496). (VIÑO:142). (43920).
563. *Á carne, dálle viño e, se é xamón, con máis razón*. (23911:211).

6.1. Viño e pan

564. *Dixo o viño: No corpo do home son valente e voante. E dixo o pan: Se eu vou diante*. (VALLA7:585). (RODGO3:421). *Dixo o viño moi campante: no corpo do home son valente e voante; e dixo o pan: si eu vou diante*. (MOREI1:36). (VIÑO:182). *No corpo do home sou valente e boiante. E dixo o pan: Se eu vou diante*. (ALVAG:14). (40006:21,336).
565. *Dixo o viño: No corpo do home son valente e ruante; e dixo o pan: Se eu vou diante*. (23911:211). (CARRA4:70408).

7. A vinicultura como escola de vida

7.1. Metáforas positivas

Atrás queda dito que o *viño bautizado* é unha das metáforas máis comúns. Vexamos algunhas máis elaboradas que deron en refráns.

566. *Baguiño a baguiño fixo a vella unha pipa de viño*. Pouco a pouco xúntase moito. (TABOA2). (ALOMO316). (MOREI2:84). (VAZSACO1:244,5922). (VIÑO:22). (27003:151). (38319:103). O *rabusco das uvas* que quedan esquecidas na vendima é unha magnífica e vella metáfora do valor de

repasa-lo traballo feito e de aproveita-lo que aparentemente carece de valor. Diselle ó que despreza unha cousa por ser pequena. Un bago non é case nada pero, xuntándoo con outros, faise o viño. Hai que aproveitar. Este refrán enxalza o valor das cousas pequenas e o de aproveitar tódolos recursos por pequenos que sexan.

567. *Unha vella de bagos fixo cen pipas de viño*. (44321). *Unha vella, de bagos, fixo cen canados de viño*. “Bagos” son as uvas, consideradas individualmente (DRAG). Outros refírense ás uvas que quedan dispersas despois de vendimar (21007:1642). (44905). *Unha vella de cen bagos fixo unha pipa de viño*. *Unha vella de cen bagos fixo unha pipa de viño*. (44914). *Unha vella do Miño fixo de bagullos unha pipa de viño*. (23911:248). *Unha vella do Ribeiro fixo de bagullos unha pipa de viño*. (MOREI2:24). *Unha vella no Ribeiro fixo de bagullos unha pipa de viño*. (VIÑO:502).
568. *Amigo, vello; touciño, vello; viño, aínda máis vello*. “O tempo é proba de boa calidá”. (MOREI1:23). *Amigo, vello; touciño, vello; e viño, inda máis vello*. (CARRA4:190508). (VIÑO:13). *Amigo, vello; touciño e viño, anellos*. (RODGO1:150). ... *anexos*. (VIÑO:12).
569. *Amigo e viño, o máis antigo*. (O Mintireiro verdadeiro, 1969). (TABOA2). (RODGO1:150). (VIÑO:10). Este refrán e mailo anterior enxalzan o valor da fidelidade que supera as probas que trae o paso dos anos.
570. *Amigo por amigo, o meu pan e o meu viño*. (RODGO1:150). (MOREI1:9). (VIÑO:11). Este refrán enxalza o valor superior do propio esforzo, porque é o que nos dá os recursos máis fiables para a vida, aínda que sexan escasos. Esperar que cheguen de seu pola porta axudas alleas é sempre confiar no improbable.
571. *Amigo que non sirve, bota que perde o viño e coitelo que non corta, que se perdan, pouco importa*. (VAZSACO1:211,5081).
572. *Os valentes e o bo viño acábanse logo*. (RODGO3:403). (VAZSACO1:825,22386)
573. *Os viños das festas e os testamentos dos avós descubren as intencións*. (23911:212).
574. *O home e o viño son os máis amiguiños*. (18001).
575. *A cepa, tarde ou cedo, sempre dá as uvas por setembro*. (23911:188). *A cepa, tarde ou cedo, sempre dá uvas polo setembro*. (RODGO1:542). (34401:85). (VIÑO:379). “...volveuse ó pobo e díxolle amoscado: “-Deixarvos de retranqueiras, e conto acabado, que pau de corno nace de abondo na aldea, e o que non ten cornos, ten testa, e a cepa, tarde ou cedo, sempre dá uvas” e marchouse remusgando, ó mesmo tempo ...” (PERZPLA1:346).
576. *Unha vella, de bagos, fixo cen pipas de viño*. (44321). Hipérbole que, en calquera caso, advirte que do que se considera irrelevante aínda se pode sacar moito proveito.
577. *Dos bagos faise o viño; e das frebas, as meas*. (24001:108). (24001:151).

578. *Ó viño e á xente nova, pra ser bos, hai qu'esperarlles tempo.* (VAZSACO1:654,17332). *Ó viño e á xente nova hailles que dar tempo pra que sean cousa boa.* (21007:180).

579. *Non falta tesouro de viño nin de ouro.* (VAZSACO1:807,21806). (RODGO3:371).

7.2. Metáforas negativas

580. *Ó que ten bo viño non lle faltan amigos.* (RODGO3:421).

581. *O amigo do teu viño non o queiras de veciño.* (MOREI1:35). (RAJO). (VIÑO:65). (FRAGU-GEG2:53). (23911:297). (45703). (MAREVA:50). *O amigo do teu viño non o teñas de veciño.* (45703). Este refrán nas súas dúas variantes advirte contra os perigos da amizade parasitaria e interesada, que pode deixar na miseria a unha persoa á boa fe.

582. *Nin denantes nin agora, terás leales amigos - sin un peso na falchoca, pra gastalo en pan e viño.* (MAREVA:49).

583. *Ó teu inimigo cómelle o pan e bébelle o viño.* (RODGO2:186). *Ó teu mellor amigo, cómelle o pan e bébelle o viño.* (MAREVA:50). *Ó teu amigo cómelle o pan e bébelle o viño.* (RODGO1:151). Paremia difícil de interpretar porque di o mesmo tanto referíndose ó amigo coma ó inimigo.

584. *O bo amigo, co teu pan e co teu viño.* (RODGO1:151). (VIÑO:69). (MOREI1:9).

585. *De todo hai na viña d-El Señor.* (CARRA4:70408). (VIÑO:352). Isto parece inspirado na parábola de Xesús, que conta Mateo 20,1-15, do propietario dunha viña que á mañá cedo contratou por un denario uns vendimadores. Como non daban abasto, saíu sucesivamente ós camiños, a tres horas diferentes, en busca de máis xente polo mesmo prezo. Cando á noite foi pagar, os da primeira hora protestáronlle de que os da última cobrasen igual. E el díxolles que el contratara con todos igual e rematou coa outra frase de que *os últimos serán os primeiros e os primeiros os últimos*. Aínda que o sentido inicial era que en toda distribución hai beneficiados e prexudicados, hoxe úsase máis para dicir que en todas partes hai bos e ruíns.

586. *Cabaza que non ten viño non é cabaza nin cabaciño.* (RODGO1:415). (VIÑO:318). (34401:86).

587. *Fai como os burros de arrieiro que carretan o viño e beben auga.* (VAZSACO1:632,16738). *Fai como os burros dos arrieiros, que carrean o viño e beben a auga.* (VAZSACO1:632,16739).

588. *O home reñidor, cabalo corredor e odre de bon viño, nunca duran moito.* (VAZSACO).

589. *Por casar as fillas, promete/prometen casa e viñas.* (VAZSACO1:511,13256).

590. *Home atrevido e pelexo de bo viño duran pouquiño.* (21007:694). *Home estrevido, pelexo de bo viño, e vaso de bo vidro, duran pouquiño.* (RODGO2:453).

591. *Inda non é viño e xa quer ser vinagre*. (VAZSACO1:838,22805). Metáfora da precipitación. (RODGO3:421). (VIÑO:48).
592. *“Que valente son” -díxolle o viño ó pan; “Si eu vou diante” -respondeu o pan*. (39455:360).
593. *O que non dá do seu viño, non cate o do veciño*. (23911:210). *Quen non dá do seu viño non queira catar o do veciño*. (RODGO3:421). (VIÑO:117). (VAZSACO1:838,22839). *Quen non dá do seu viño non vaia catar o do veciño*. (TABOA2).
594. *De vendima feita, cestos abondo*. (23901:192). Na vendima precísanse tantos vendimadores pero tamén cestos para carrexala uva ata o lagar. Neste refrán pervive a sintaxe latina do ablativo absoluto.
595. *Meu san Migueliño das uvas, moito me tardas e pouco me duras*. (44327). *San Migueliño das uvas maduras, moito me tardas e pouco me duras*. Ben expresa este refrán a caducidade das cousas. (49622).
596. *Cando se remata o viño, a bota (xa) non fai falla*. (RODGO 3,421). (VAZSACO1:838,22799). (VIÑO:321).

7.3. Metáforas neutras

597. *A adega cheira ó viño que ten*. (RODGO1:56). (RODGO1:366). (34401:44). (23911:187). (23911:212). (VIÑO:251). (GEG1:110).
598. *Cada bota cheira ó viño que lle botan*. (VAZSACO1:258,6352). *Cada bota cheira ó viño que ten*. (RODGO1:381).
599. *Cada cuba cheira ó viño que lle botan / que ten*. (RODGO1:687). (VIÑO:254). *Cada cuba ole ao viño que ten*. (60023:24).
600. *Cada fustalla ole ao viño que gardou*. (CARRA4:190508). *Cada fustalla cheira ó viño que garda*. (VAZSACO1:712,18984). (VIÑO:255). *Cada fustalla cheira ó viño que gardou*. (VAZSACO1:712,18985).
601. *Amor de puta e viño de xarro, á mañá bo e á tarde malo*. (23911:268). *Amor de rameira e viño de tarro, á mañá bo e á tarde malo*. (RODGO1:154). (MOREI1:124). (MOREI2:75). (23911:272). (RABA-GEG2:65). (VIÑO:14). Aínda que o primeiro elemento (*amor de puta*) parece levar a pensar que é unha metáfora negativa, eu supoño que se refire simplemente ó viño que se sacou ou á botella que abriu e quedou aberta varias horas (da mañá para a tarde) e que perde toda a súa calidade. En definitiva, compara dúas realidades que perden o seu valor por seren efémeras.
602. *Unos nacen pra vendimiar, e outros pra sacar os cestos*. Refrán do galego de León. (60023:88). Todos nacemos con habilidades diferentes e todas elas son útiles e necesarias.
603. *O forno e o vello pola boca se quentan: este con viño e aquel con leña*. (RODGO3:214). (MOREI1:139).
604. *O forno proba o tempero do aceiro, o viño proba os corazóns*. (23911:206).

605. *Os burros acarrean o viño e beben a auga*. É un dito moi frecuente nas zonas de ribeira (próximas ó río Miño), onde abunda o viño: parece face-la risa dos que non aprecian o viño. (21007:1280). (VAZSACO1:274,6744). Lémbrese os refráns 271, 273, 299 e 586.
606. *O home mesquiño non colle forzas con pan nin con viño*. (RODGO2:454). (VAZSACO1:442,11355).
607. *A gadaña quere forza e maña, e viño que a taña*. (23911:174).
608. *O home mesquiño dispois de comer, ten frío*. (MORE1:97).
609. *O viño con pasión tira esta do corazón*. (VAZSACO1:424,10782). (VIÑO:96). (23911:211).

Pero lémbrese este refrán

610. **Suelas e viño andan o camiño*. (RISCO-18).

7.4. Defensa da propiedade

611. *Cabra, viña e horta, o seu dono á porta*. (RODGO1:420). (MORE1:75). (VIÑO:342).
612. *O pan e o bon viño son do seu dono*. (VAZSACO1:757,20189).

7.5. Consellos de vida

7.5.1. Autocrítica. Ver Hipocresía

613. *Ninguén que beba viño chame borracho ao seu veciño*. (RODGO3:421). (VIÑO:295). (43310). (43220). (43917). (44307). (44508). (45013). *Polo novembro ninguén que beba viño chame borracho ó veciño*. (43815:154).

7.5.2. Avareza

614. *Na casa do mesquiño, cando hai para pan, non hai para viño*. (RODGO2:618). *Na casa do mesquiño, cando hai pra pan non hai pra viño*. (MORE1:46).

7.5.3. Aforro e economía

615. *O que merca e fía, non mercará leiras nin viñas*. (GILBER:122). (RODGO2:615). (VAZSACO1:542,14041). A propiedade adquirese con esforzo e austeridade. Aquel que axiña gasta en cousas pequenas o diñeiro que gañou, nunca consegue aforrar; pero o aforro é o que permite acumular recursos suficientes para mercar bens estruturais, que na economía campesiña son as leiras e as viñas. Este refrán emparella (e desaconsella) tanto a falta de aforro coma o vender a prazo indefinido (fiar).

7.5.4. Efectos do viño

616. *O que bebe viño, chéirallo o fuciño*. (23911:214). *Ó que bebe viño chéirallo o fociño*. (27003:123). (42009). (45703).
617. *O que bebe viño ten sucios os fuciños*. (43921).

618. *O que come o pan e bebe viño, solta moito diñeiriño*. (VAZSACO1:422,10722).
 619. *O que fai o viño non o fai o chicolate*. (VIÑO:81). Sendo os dous estimulantes, teñen efectos diferentes.
 620. *O que con viño a boca enxagoa, sempre algo de viño traga*. (23911:210).

7.5.5. Proporción excesiva

Hai un par de paremias que claramente sobrepasan os límites do sentido común e o sentir xeral do resto das paremias, polo que, máis que consellos da sabedoría popular parecen ditos fixados para describi-la desmesura contra o sentido común.

621. *O viño polo xerro é como mellor o quero*. (RODGO3:421). (MOREI1:97). (VIÑO:332). *O viño polo xerro, é como mello-lo quero*. (23911:213). *O viño polo xerro é como millor o quero*. (VAZSACO1:219,5250). Este refrán borra a medida máxima establecida nun neto (ref. 519).
 622. *Por cada bocadiño, un neto de viño*. (RODGO1:363). (VIÑO:213). Tamén este refrán é desmesurado, porque, por cada bocado, recomenda a medida máxima.

Por seren proporcións disparatadas, terían que ser paremias irónicas. Máis que refráns en sentido estrito, teñen que ser descrições dun evidente exceso que se destrúe a si mesma por sentido común.

Os refráns que seguen tamén son descrições de excesos evidentes:

623. *O que come pan e bebe moito viño, é un bon borrachiño*. (VAZSACO1:422,10724). *O que bebe moito viño, faise un bo borrachiño*. (VAZSACO1:421,10709).
 624. *O que bebe moito viño sáelle o diablo ó camiño*. (10614).
 625. *O que bebe moito viño, di o que ten no papiño*. (23911:210).
 626. *O que bebe moito viño, vaiche por mal camiño*. (Santiago). (VAZSACO).

7.5.6. Resaca

627. *Á deitada da cama non bebas viño nin auga*. (VAZSACO1:514,13356). Curiosa locución que equivale a *cando te deites na cama*.
 628. *Cena de viño, almorzo de auga*. (23911:214). *¿Cenaches con viño? Pois xa verás como almorzas con auga*. (23911:214).
 629. *O que con viño se deita, con gana de auga se levanta*. (23911:207). (34005). (39011). (40607:59). (43220). A auga é boa para a resaca.
 630. *Quen con viño se deita con gana de auga se levanta*. (23911:258). (43815:163). *Quen con viño se deita, con auga se levanta*. (44002).
 631. *O que con viño cea, con auga *se desaiuna (desaúna)*. (VAZSACO1:527,13682). *O que muto viño bebe, con auga se *desaiuna*. (33309:145). *O que moito viño bebe, cando a zorra madruga, con auga*

se desayuna. (20001). O rema (2ª parte ou mensaxe) do refrán é un castelanismo tanto no verbo (*desaiuna) como na anómala anteposición do pronome *se*: as dúas cousas revelan que a paremia é importada.

7.5.7. Promesas incumpridas

O viño crea un clima de cordialidade e fraternidade. Quizais por iso está na liturxia cristiá, asociado ó pan de trigo, dende hai vinte séculos.

632. *Homes bos e picheles de viño amainan o ruído*. (RODGO2:453). (VAZSACO1:441,11307). O DRAG define o *pichel* como “Xerra alta e redonda, máis ancha na base ca no colo, xeralmente de estaño, con tapa unida á asa, que se empregaba para quitar o viño dos pipotes”. Debía ser típica de Santiago, porque ós nados nesa cidade aínda hoxe os coñecemos como *picheiros*.

Pero esa cordialidade pode ser efémero influxo do alcohol. Por iso, a mediados do século XX, estiveron de moda nos bares e tabernas de Galicia (e dispersos por España adiante) uns azulexos decorativos, nos que campaba esta paremia de probable orixe castelá⁴⁹:

633. *Se bebes para *olvidar, paga antes de empezar*.

Unha cantiga revela o clima de cordialidade momentánea que o viño é capaz de crear e que a musa popular condensa nesta cantiga: *Cheguei á viña por uvas / e con follas (folla) topei sólo. / Dixech'onte 'Serei túa' / e hoxe dis 'Non m'acordo'.* (BLADO0442). (VALLA645). (VALLA7:150). (PERZBA3001). (000111).

7.5.8. Facundia, arrogancia, infantilización

634. *Dentro do borracho sempre fala o viño*. (VAZSACO1:831,22602).
635. *A beber viño nunca me ganou veciño*. (RODGO1:339). (MOREI1:96). (VIÑO:134). (LOPTA1:45).
636. *O que de vello queira volverse mociño, que tome o leite despois do viño*. (VAZSACO: Agro). Supoño que alude a que leite e viño son bebidas características de nenos e de adultos.

7.5.9. Imposibilidade (que carballos ou toxos dean uvas)

Un dos sistemas para expresar fraseoloxicamente o concepto “nunca” é dicir “cando algo produza aquilo que naturalmente é incapaz de producir” Valerii Mokienko (1986/2000 (*Imaxes*): 291-299) estudou este fenómeno na fraseoloxía rusa e aprendeunos a descubrir que ese sistema de cinco formas tamén funciona en galego con cinco formas, das que tres son comúns a galego e ruso. Neste caso o concepto galego é *cando os carballos ~ os olmos ~ os toxos ~ as bidueiras ~ as figueiras dean uvas / cando as maceiras dean peras / cando as bidueiras dean figos e as figueiras dean uvas / cando os olmos dean peras e os toxos boten uvas*. Pero combina, para maior expresividade, con outra

⁴⁹ Aínda que as imaxes de persoas con traxe tradicional galego parecían indicar unha enxebreza galaica da paremia, o verbo *olvidar* (que en galego sería *esquecer*) delata a orixe foránea, porque é imprescindible para a rima. Con todo, a insistente presenza en moitos bares testemuña que chegou a aclimatarse en Galicia.

forma que tamén existe en ruso “cando algo faga algo que é incapaz de facer”, no caso galego “*cando a auga ~ o río corra arriba~ cando os ríos corran para riba*”, “*cando as formigas pisen forte*”. Vexamos como esa maneira de dicir “nunca” (común a ruso e galego) funciona nalgúns refráns galegos do viño:

637. *Cando a auga corra arriba i-os carballos dean uvas, han de ser bos os homes das barbas rubias.* (VAZSACO1:434,11101). *Cando o río corra arriba e os carballos den uvas, serán bos os homes das barbas rubias.* (VAZSACO1:434,11105). *Cando o río corra arriba i-os carballos dean uvas, han de contar *verdad os homes das barbas rubias.* (VAZSACO1:434,11106). *Cando o río corra arriba i-os carballos dean uvas, han de ser bos os homes das barbas rubias.* (VAZSACO1:434,11107). *Cando o río corra arriba i-os carballos dían uvas, daquela hanche ser bos os homes das barbas rubias.* (VAZSACO1:434,11108). *Cando os ríos corran pra riba i-os carballos dean uvas, han de ser bos os homes das barbas rubias.* (VAZSACO).
638. *Cando os olmos dean peras e os toxos boten uvas, han de ter boas aucióos os homes das barbas rubias.* (VAZSACO1:434,11110). *O home de barbas rubias ha de ser bon cando os carballos dean uvas.* (VAZSACO1:441,11328).
639. *Cando as formigas pisen *fuerte e os carballos den uvas, han ser bos homes os das barbas rubias.* (21002).
640. *Cando as maceiras dean peras e as peras dean uvas, han de ser bos os homes das barbas rubias.* (20302).
641. *Cando as bidueiras den figos y-as figueiras den uvas, entonces han de ser bós os homes das barbas rubias.* (RISCO-18).
642. *Cando o río corra arriba e os carballos den uvas, serán bos os homes das barbas / de barbas rubias.* (VAZSACO1:434,11105). (20001). *Cando o río corra arriba i-os carballos dean uvas, han de contar *verdad os homes das barbas rubias.* (VAZSACO1:434,11106). *Cando o río corra arriba i-os carballos dían uvas, daquela hanche ser bos os homes das barbas rubias.* (VAZSACO1:434,11108). *Cando o río corra pra riba e os carballos dean uvas, han de ser homes de ben aqueles da barba ruba.* (VAZSACO1:434,11109).
643. *Cando os carballos dean uvas, serán bos os homes de barbas rubias.* (23911:262). *Cando os carballos teñan uvas han de ser bos os homes das barbas rubias.* (27003:187).
644. *Cando os olmos *dean peras e os toxos boten uvas, han de ter boas aucióos os homes das barbas rubias.* (VAZSACO1:434,11110). *Cando os olmos dean peras e o trovisco dea uvas, entonces dirán verdá os homes das barbas rubias.* (VAZSACO1:434,11110). *Cando a auga corra arriba / e o carballo dea uvas / han de ser homes de ben / os mozos das barbas rubias.* (VAZSACO1:434,11101).

Como nin dan peras os carballos; nin botan uvas os olmos, os toxos, o trovisco ou as bidueiras; como non dan peras as maceiras; nin as bidueiras dan figos e como tampouco os ríos corren para riba, aplicando a doutrina de V. Mokienko, todos eses sintagmas significan “**nunca**”. Este é o primeiro concepto.

O segundo concepto do refrán é que se hai que arredar e protexer dos *rubios porque nunca han ser bos*. Pero ¿que *rubios* son estes? ¿Serán os vikingos que atacaron as costas galegas da Mariña de Lugo e Farum Brigantium (agosto de 844); a ría de Arousa e Compostela (858); que destruíron o mosteiro de Cálago en Vilanova de Arousa (951); ou que atacaron Mondoñedo (964)?

Creo que non, porque os vikingos eran *roxos*, non *rubios*: o concepto de **rubio** é diferente en castelán e en galego: mentres en castelán significa “amarillento, parecido al oro” (DRAE), en galego significa “castaño ou amarelo que tira ó vermello” (DRAG). Así que o *rubio* galego e *rubio* castelán son cores diferentes: o rubio galego vén cadrar co castelán *pelirrojo*, como boa parte dos raposos e das vacas rubias.

Coido que o que estes refráns estigmatizan é a diferenza, o ser diferente. Pódese ver un mapa europeo de pelirrojos [<http://xsierrav.blogspot.com/2019/05/pelirrojos-i-incidencia-y-distribucion.h>] e outro de verdades e mentiras sobre este asunto [<https://www.pelirrojos.org/verdades-y-mentiras-sobre-pelirrojos.php>].

A conclusión é que esta serie de refráns que estigmatizan *os homes de barbas rubias* non responden a unha “verdade de valor universal” (é dicir, non son verdadeira cultura popular), senón expresión instintiva de desconfianza ou medo irracional ante o que é **diferente e minoritario**, postura habitual de alerta que adoptamos cando non coñecemos-la razón desa diferenza. Máis que cultura popular, expresan desconfianza instintiva e irracional.

645. *Mal lle vai ó raposo cando anda ás uvas*. (45703). Este refrán é conceptualmente próximo daqueles anteriores que utilizan o concepto “nunca” e que vimos atrás, neste mesmo apartado.

7.5.10. Violencia

Entre os efectos de *non saber beber* (beber con exceso) ou (como tamén se di) *ter mal viño* está o da aparición de impulsos agresivos en certas persoas, que, sen probaren o alcohol, non son así. Ademais do que xa quedou documentado en 5.2. cómpre engadir esta observación de que a algunhas persoas o alcohol convérteas en violentas:

646. *Auga de cepas, ruído de tellas*. (RODGO1:280). Este refrán expresa ben un dos efectos nocivos que o exceso de viño (*auga de cepas*) produce nalgunhas persoas. Dúas magníficas locucións nun mesmo refrán: *auga de cepas* para designa-lo viño e *ruído de tellas* para designa-la violencia física.

7.5.11. Crítica da crítica ó bebedor

O alcoholizado vive unha traxedia interior, da que é consciente, pero da que nin el se sabe defender axeitadamente.

647. *O que non bebe viño nin come grasa, come pan sin tasa*. (VAZSAC01:422,10740).
648. *Todos miran o viño que bebo, pero non saben a sede que eu teño*. Refírese a que a xente ve o que un fai pero non o que un leva por dentro. (41202:347).

649. *Todos xa saben o viño que eu bebo, pero aínda non saben a sede que eu teño.* No fondo de cada un nin a igrexa pode vulgar. (21007:1607).
650. *Sábenme todos do viño que eu bebo pero non saben a sede que eu teño.* (TABOA2). *Todo o mundo sabe o viño que eu bebo, pero ninguén a sede que eu teño.* (13702:123). *Todos me saben o viño que bebo e non me saben a sede que teño.* (RODGO3:421). (VIÑO:124). (ALOMO331). *Todos me saben o viño que eu bebo, e non saben a sede que eu teño.* (23911:211).
651. *Ó que non xoga, nin fuma, nin bebe viño lévao o demo por outro camiño.* (RISCO-18). *O que non xoga nin fuma nin bebe viño levallo o demo por outro camiño.* (RISCO-18).
652. *O home que non bebe viño, nin fuma tabaco, lévallo o demo por outro buraco.* (41403). *O home que non fuma nin bebe viño, o demo llo leva por outro camiño.* (16513). (18709). (19103). (23911:258). (VAZSACO1:469,12103). *O home que non fuma nin bebe viño, o demo o leva por outro camiño.* (00098). *O home que non fuma nin bebe viño, o demo o leva por mal camiño.* (00062). *O home que non fuma nin bebe viño, o díaño o leva por outro camiño.* Ten outros vicios. (34005). Este refrán condena o fariseísmo, porque quen non ten o vicio do viño ten outros.

7.5.12. Indicios que ofrece o uso do viño

653. *A adega cheira ao viño que ten.* (VIÑO:251).
654. *En pan cortar e viño botar ben vexo quen me quere ben e quen me quere mal.* (RODGO3:215).
655. *Se o taberneiro vende a bota, ou perde o viño ou está rota.* (VAZSACO1:639,16929). *Cando o taberneiro vende a bota, é que sabe a pez ou está rota.* (VAZSACO1:16633). *Cando o taberneiro vende a bota, ou é que ole a pez ou está rota.* (VAZSACO1:629,16634). Quere dicir, como anota Sbarbi para o equivalente castelán, que o que parece actuar contra lóxica e razón, razóns terá que xustificuen o seu proceder.

7.5.13. Audacia

656. *O que non se atreve, nunca bon viño bebe.* (VAZSACO1:543,14106). *O que non se astreve, nunca viño bebe.* (VAZSACO1:543,14104).

8. O viño e as súas combinacións ou maridaxe na comida

657. *O refrán di así i-eu tamén cho digo aquí: ‘Atrás do lobo, un can; atrás dunha taza de sopas, unha taza de viño i-on rebuxo de pan’.* (VAZSACO1:39,871). (VAZSACO1:555,14534).
658. *Comas ben, comas mal, empeza con viño e acaba con pan.* (VAZSACO). Estraño consello recollido en Sober.

8.1. Arroz (peixe, pepino) (Ver máis en diante *Papas de arroz*)

659. *O consello dun padre capuchino: con todo o que comas, viño.* (23911:166).

660. *O arroz, o guiso e o pepino nacen na aghua e morren no viño.* (VAZSACO1:420,10661).
661. *O arroz, o guiso e o pepino nacen na auga e morren no viño.* (41816).
662. *O arrós, o peixe i-o pepino nacen na auga e morren no viño.* (VAZSACO1:420,10661). *O arroz e o pepino, nacen en auga e morren en viño.* (23911:213).
663. *Despois de arroz, carne ou touciño, mete viño.* (23911:211).

8. 2. Papas de arroz

664. *Con papas, viño bebas.* Estas papas son as papas de arroz tamén coñecidas como arroz con leite (VAZSACO1:415,10526) e que os portugueses denominan *arroz doce*. Debe ser prato creado en Asia, dado que dese continente viñeron tanto o arroz coma a canela. Con todo, a súa creación atribúese a moitos cociñeiros europeos e tamén en Galicia circulou nos anos 70 (e ignoro con que fundamento) a afirmación de que o inventara un cociñeiro de Fernando VII, que era natural de Narón.

8.3. Caldo

Na miña infancia morañesa todo o mundo dicía que os canteiros lle botaban viño ó caldo. Non podo confirmalo e estes refráns tampouco o confirman; só falan da maridaxe no estómago pero non no prato.

665. *Caldo e viño, fan do vello un mociño.* (FRAGU-GEG4:159).
666. *O caldiño ten un bo compañeiro no viño.* (RODGO1:441). (23911:216).
667. *O caldo e o viño fan ó vello mociño.* (31901).
668. *O corpiño, pra quentalo, unha taza de caldo e unha cunca de viño.* (23911:220).
669. *O que no caldo bota viño, de vello faise mociño.* (RODGO1:442). (VIÑO:201). “Ensalza as cualidás salúíferas do viño”. (MORE1:63). (ALOMO319). (15412). (21112:22). *O que no caldo bota viño, faise de vello mociño.* (23911:210). (23911:284).
670. *Quen no caldo bota viño, de vello faise *meniño.* (A fonte di realmente *faise mariño* pero os paralelos indúcenme a consideralo unha errata). (43815:163).
671. *Se bebes viño e comes caldo, manda á merda ó ciruxano.* (23911:130).
672. *Dempois do caldiño bota sempre un traguíño, non de auga senon de viño.* (VIÑO:179). *Despois do caldiño bota sempre un traguíño, non de auga, senón de viño.* (RODGO1:441). (34401:58). (34401:193).

8.4. Castañas, sardiñas, figos, cereixas, chourizo, lacón, touciño

673. *Señora María, señor Manuel, castañas asadas e viño con mel.* (15309).

674. *Non hai ruín viño coas castañas asadas e sardiñas salgadas*. (RODGO3:421). (VAZSACO1:219,5246). (23911:209). (43220). (43310). (43815:161). (44307). (45013). (GONPE:36).
675. *Viño, pan e sardiñas fan crecer as meniñas*. (PIÑE3).
676. *Ó chourizo e ó figo, afogalos en viño*. (23911:210).
677. *Ó figo, viño; e á auga, figa*. (23911:207). *Facerlle a figa* a alguén ou a algo é un xesto ritual que manifesta desprezo e, ó mesmo tempo, protexe ritualmente contra algo ou alguén que está diante e é capaz de nos facer mal. Velaí un refrán que, na súa brevidade, ten estrutura de quiasmo e que, unha vez máis, manifesta a vontade de estilo da fala popular.
678. *Ós figos, se son verdes, hai que darlles viño*. (RODGO2:352).
679. *Agua ó figo e á pera viño*. (40822). (VAZSACO1:515,13382). Parece contradictorios anteriores.
680. *Se bebes viño con figos e cereixas, xa me darás as queixas*. (23911:211).

Como se ve, hai refráns contraditorios verbo da confluencia de figos e viño.

8.5. Lacón, touciño e soá

681. *En maio nin xantar, nin viño, nin pote no lume sen touciño*. (11806).
682. *Nin ola sen touciño, nin xantar sen viño*. (RODGO3:42). (34401:58). *Nin ola sin touciño, nin xantar sin viño*. (VIÑO:188). *Nin pote no lume sin touciño, nin xantar na mesa sin viño*. (RODGO3:177). *Nin pote ó lume sen touciño, nin xantar na mesa sen viño*. (43920). *Nin pote ó lume sin touciño, nin xantar á mesa sin viño*. (23911:212). (23911:215).
683. *Nin xantar na mesa sen viño, nin pote no lume sen touciño*. (39011). (43310). (44307). Dúas cousas precisas para un bo xantar. (44357).
684. *Díxolle o touciño ó viño: ¡Ben veñades, meu amigo!* (RODGO2:21). (23911:206). *Díxolle o touciño ó viño: ¡Ben veñas, amigo!* (RODGO3:379).
685. *Tallada de touciño quer gulapo de viño*. (VAZSACO1:810,21931). (RODGO3:379).
686. *No pote, o touciño; e na mesa, o viño*. (23911:213).
687. *Ó touciño mételle tragos de viño*. (RODGO3:379).
688. *Ó lacón e ó touciño, tragos de viño*. (RODGO2:504). (23911:206). *Ó lacón e ó touciño, grolos de viño*. (FRANCO:570). *Ó lacón i ó touciño dálle con viño*. (VAZSACO1:421,10687).
689. *Prá col, touciño; pró touciño, viño*. (23911:213).
690. *O cachelo, con touciño e ben mollado en viño*. (23911:205).
691. *A soá e o cacheliño, afogados en viño noviño*. (23911:206). *A soá e o cacheliño, hai que afogalos en viño*. (23911:210).

8.6. Caldo

692. *Ningún pote sen caldiño e ningún xantar sen bo viño.* (21112:27). *Ningún pote sin caldiño, e ningún xantar sin bo viño.* (23911:206).

8.7. Peixe e marisco

693. *A sardiña con sol debaixo da viña, chama pola gaita de fol.* (PIÑE3).
694. *O peixe debe nadar tres veces: en auga, en mollo e en viño.* (LEMABOU:7). Variantes: *mollo/prebe/salsa.* (GONPE:28).
695. *O viño quere ve-lo peixe.* (23911:167).
696. *O marisco quere viño que da auga xa vén.* (GONPE:43). *Os mariscos queren viño que, para auga, xa veñen dela.* (ALVAB3:11). (TABOA2: Faro de Vigo 24.3.1974). (GONPE:29). (GONPE:43). (40204:74). *Os mariscos queren viño, pois da auga xa veñen.* (LEMABOU:7). (GONPE:43). (40606).

Como se ve, no estilo dos refráns deste apartado triunfa a *prosopopea* ou personificación: a gaita é unha persoa que chama polo viño, o viño tamén quere ve-lo peixe, os mariscos queren viño e teñen as súas razóns. Novos primores da fala popular e de xente anónima.

8.8. Leite

697. *Díxolle o leite ao viño: -Vente pra acá meu amigo.* (CARRA4:70408). (VIÑO:181). (RISCO-18). *Díxolle o leite ó viño: ¡Vente para acá, meu amigo!* (RODGO2:523). *Díxolle o leite ó viño: Ven pra acá, meu amigo.* (NORI5). *Díxolle o leite ó viño: Vente para acá, meu amigo.* (25003).
698. *Díxolle o leite ó viño: ¡Ben chegado sexas, amigo; mais poucas veces veñas por ese camiño!* (RODGO2:523).
699. *O leite co viño fai o vello mociño.* (18603). *O leite co viño fan do vello un mociño.* (TABOA2). *O leite con viño fan do vello mociño.* (20001). *O leite co viño, fai do vello meniño.* (33903).
700. *O leite i-o viño fan do vello miniño.* (RISCO-18). *O leite e o viño fan do vello mociño.* (10615). (41816). (20310:32).
701. *O leite y-o viño fan o vello mociño.* (Núñez). Es todavía muy usado este refrán. (SACO2:338). *O leite e o viño fan ao vello mociño* (ou *meniño*). (CARRA4:200808). *O leite e o viño fan do vello meniño.* (RISCO-18).
702. *O leite e o viño fan o vello mociño.* (SACO1:225). (000104). (VIÑO:73). (RODGO3:408). *O leite e o viño fan ó vello mociño.* (FRANCO:833). *O leite e o viño fai ao vello meniño.* (VAZSACO). (MURGUIA2).
703. *Leite con viño fai do vello un mociño.* O leite e o viño poden transformar a un vello nunha persoa xove. (21002).

Fronte ós anteriores, que parecen dicir que a inxesta de viño e leite polos vellos ten efectos rexuvenecedores, débese prestar atención a estoutros refráns que os enmendan, baixo aparencia humorística:

704. *O leite co viño fai do vello mociño, se non mata de camiño.* (VAZSACO1:526,13652). (22109). *O leite e o viño fan o vello mociño, se non o matan no camiño.* Ás veces a un vello o leite e o viño sonlle fortes e tenos que rebaixar con auga, pero iso é unha excepción pois o refraneiro encarece a *sanidá* do viño e as vitaminas do leite, así *Come leite e bebe viño e de vello serás mociño.* (MORE1:97).

705. *Leite e viño fan ó vello mociño, se non queda no camiño.* (40307).

A razón da sospeita é que no Bierzo usan un refrán que só alí se anotou pero que, se cadra, nace dalgunha experiencia médica:

706. *Leite despois do viño, veneno fino.* (60023:52).

8.9. Mel

707. *O viño con mel sabe mal e fai ben.* (RODGO3:421). (VIÑO:203). (VAZSACO1:838,22815). (34401:141). (43920).

708. *Despois das uvas e mel sabe mal o viño, pero fai ben.* (VIÑO:389). *Despois de uvas e mel sabe mal o viño pero fai ben.* (RODGO3:400). (VAZSACO1:824,22356).

8.10. Melón, sandía, pepino

709. *O melón, a sandía i-o pepino nacen en auga e morren en viño.* (VAZSACO).

8.11. Pan

710. *O pan *frena o viño.* (23911:188).

711. *Non bebas viño nin comas *grasa e comerás pan sen *tasa.* (27003:147).

8.12. Perdiz e coello

712. *Prá perdiz i-o coello, o millor, viño vello.* (VAZSACO1:426,10834).

713. *Bebe o viño alí onde come a perdís.* (VAZSACO1:16,275). (SACO2:337). (ALOMO328). (VIÑO:154). (CARU:14111888). *Bebe o viño onde come a perdiz.* (RISCO-18). (SACO1:218). (VAZSACO). (ALVAG:10). (CARRA4:120208). *Bebe o viño donde come a perdiz.* (RISCO-18). A perdiz de máis de quince días come herba e cereais (e en moi escasa medida insectos): por iso este refrán probablemente convida a beber acompañando os cereais (non necesariamente tumbado na herba). Para Nathalie Roelens, que estuda a semiótica do gusto, o sabor dunha cousa ten que ver tamén “con el orixe de ese alimento, con su biotopos. El lugar donde come la perdiz, el sitio donde la liebre juega tienen, según Brillat-Savarin, un papel determinante para el sabor de su carne” (ROELEN).

8.13. Allo

714. *Allo cruo e viño puro pasan o porto seguro.* (40822). “Ambos son provechosos y no hacen daño”. (VAZSACO1:54,1250). *Allo cru e viño novo sempre atopan acomodo.* (RODGO1:141). (VIÑO:8). (34401:107). (GEG2:29). (23911:185). (23911:212). (23911:218).

8.14. Ensalada

715. *Coa ensalada, ou viño ou nada*. (RODGO2:201). (VAZSACO1:356,8824).

8.15. Béveras (*brevas) e figos

É ben sabido que a figueira (*Ficus carica*) dá froito dúas veces no ano. A primeira é a bévera que madura por sanxoán. O segundo froito é o figo que madura en outubro. En Galicia cómense frescos e, como acontece coas uvas, hai pouca tradición de secado de figos, pero algo máis de secado uvas (coas que se fai o viño tostado).

¿É compatible o viño coas béveras (*brevas) e cos figos? O noso refraneiro dá consellos totalmente contraditorios, o que pode significar que na memoria colectiva quedaron experiencias antitéticas.

716. *Con figos bebe auga ou viño*. (RODGO2:352). (VAZSACO1:431,11004). (VARET:13013). *Os figos, se son verdes, hai que darlle viño*. (VAZSACO1:431,11007). (VARET:13013).
717. *Con *brevas e con figos non aproveitan os viños*. (VAZSACO1:519,13483). Non está en consonancia co dito castelán que afirma: *Con brevas, vino; y agua con el higo*. Aínda que, por se-la **breva* unha clase de figo, quedaríámonos co galego, en espera de que os bromatólogos dixeran a última palabra, xa que os refráns non concordan. (21007:410).
718. *Con *brevas viño non bebas*. (VAZSACO1:519,13485).
719. *Con *brevas viño bebas*. (VAZSACO1:519,13484).
720. *Con *brevas viño bebas; con figos, non te atrevas*. (23911:220).
721. *Con *brevas viño bebas, e con figos, auga e viño*. (VIÑO:170). (RODGO1:392). (23911:220).

Máis incomprendible aínda é a variante que introduce, como terceiro elemento, os caracois, que en Galicia case carecen de tradición gastronómica:

722. *Con *caracoles, figos e *brevas, auga non bebas; pero o viño sexa tanto, que todo o que comas ande nadando*. (RODGO1:484). (VIÑO:171).
723. *Deben de nadar en viño: os *caracoles, as *brevas e os figos*. (23911:208). (RODGO3:421). (VAZSACO1:219,5240). (TABOA2,Pontevedra). (VIÑO:178).
724. *Con peras, viño bebas*. (VAZSACO1:520,13490). (RISCO-18). (13702:111). (25003). *Con peras, viño bebas; con figos, non te atrevas*. (23911:207). *Con peras, viño bebas, e con *brevas non bebas*. (VAZSACO1:519,13489).

8.16. Peras

725. *Con peras viño bebas, mais non sea tanto que naden as peras*. (CARU:16111888). *Con peras viño bebas, mais non sexa tanto o viño que naden as peras*. (CARRA4:40308). *Con peras viño bebas, non sea tanto que naden as peras*. (SACO2:335). (SACO1:219). *Con peras viño bebas, pero non tanto que naden as peras*. (VAZSACO1:519,13487). *Con peras viño bebas,*

pro non seña tanto que naden as peras. (TABOA2,Pontevedra). *Con peras viño bebas.* (RODGO3:130). *Con peras viño bebas... pero non sea tanto o viño que naden as peras.* (VAZSACO1:519,13488). *Con peras, viño bebas; máis non sea tanto que afoguen (ou naden) as peras.* (MORE11:97).

726. *Con peras viño bebas; mais non sea tanto viño que afoguen as peras.* (VAZSACO1:691,18391). *Con peras viño bebas; mais non sexa tanto o viño que afoguen as peras.* (RODGO3:130).
727. *Con peras, viño bebas, non sea tanto que naden as peras.* (RISCO-18). *Con peras, viño bebas, non seña tanto que naden as peras.* (VIÑO:175). *Con peras, viño bebas, pero que non sea tanto que naden as peras.* (23911:207).
728. *Con peras viño bebas e sea tanto o viño que naden as peras.* (VAZSACO1:519,13486). *Con peras viño bebas e tanto bebas que naden as peras.* (RISCO-18). *Con peras viño bebas e tanto sexa o viño que naden as peras.* (RODGO3:130). (34703:55). *Con peras viño bebas; e tanto sea que naden as peras.* (VAZSACO1:691,18390).
729. *Auga ó figo; e á pera, viño.* (RODGO1:280). (VIÑO:235). (23911:188). *Auga pró figo; e prás peras, viño.* (VAZSACO1:517,13421). *Auga ao figo; e ás peras viño, pero non sea tanto o viño que naden as peras.* (VAZSACO1:516,13412). *Augoa ao figo; e ás peras, viño: Mais non sexa tanto o viño, que naden as peras.* (CARRA4:190508). *Auga ás uvas e viño ás peras; mais non seña tanto o viño, que naden as peras.* (VIÑO:150).

Noutro lugar veremos un refrán no que os magostos son referencia: *Polo novembro ninguén que beba viño chame borracho ó veciño.* (43815:154).

9. Pasar sen viño e a hipocresía

Ser abstemio en Galicia é unha opción ocasional, temporal ou permanente. O feito de que haxa un bo monllo de refráns que poñen cualificativos a este comportamento indica que é un comportamento moi observado, non sempre dende o mesmo punto de vista e non sempre con aprobación, sobre todo no pasado.

730. *O forno sin pan, a despensa sin touciño e o pipote sin viño, fai cruces o meu veciño.* (RISCO-18). Velaí un compendio do que en Galicia se considera pobreza.
731. *Xa non teño bota, xa non teño viño, xa non teño pan pra levar pró camiño.* (VAZSACO1:85,2070). Aínda a principios do século XX en Galicia a maior parte dos desprazamentos facíanse a pé e por iso este refrán lamenta a pobreza extrema de quen se ten que desprazar necesariamente.
732. *¡Mundo, mundiño, cando non hai para pan, hai para viño!* (RODGO2:662).
733. *Ningún que beba viño chama borracho ó seu veciño.* (No orixinal *Ninjún...*) (18001).

A hipocresía ten no refraneiro do viño unha das súas referencias máis frecuentes e vese ben na cantidade de citas e de mínimas variantes: nun caso é o demo quen mete o home abstemio noutros vicios peores. Nalgúns casos, o refraneiro chega a dicir que Deus, non por non beber viño, lle torna a un home outros malos camiños.

734. *O que non bebe viño nin fuma tabaco, nin ten amigo, nin fai trato.* (MORE1:102). Beber viño e fumar tabaco, polo menos ocasionalmente, formaba parte dos convencionalismos indispensables para que un home puidese estar na sociedade e relacionarse.
735. *O que non come, non fuma, nin bebe viño, o demo o leva por outro camiño.* (FRAGU-GEG7:19).
736. *O que non fuma e non bebe viño, o demo llo leva por outro camiño.* (41740). *O que non fuma e non bebe viño, o demo o leva por outro camiño.* (10615). *O que non fuma e non toma viño leva o dano na boca por outro camiño.* (13303). *O que non fuma e non toma viño, leva o demo na boca por outro camiño.* (18705). *O que non fuma nin bebe viño lévao o demo por outro camiño.* (000107). *O que non fuma nin bebe viño lévao o demo por outro camiño.* (40515). (42423). (40607:59). *O que non fuma nin bebe viño o demo llo leva por outro camiño.* (TABOA2). (000103). (18303). (18708). (38319:111). *O que non fuma nin bebe viño o demo o leva por outro camiño.* (18704). (14204). *Ó que non fuma nin bebe viño o demo o leva por outro camiño.* (26104). *Ó que non fuma nin bebe viño o deño llo leva por outro camiño.* (VIÑO:84). *O que non fuma nin bebe viño, lévallo o demo por outro camiño.* (RODGO2:384). *O que non fuma nin bebe viño, lévao o demo por outro camiño.* (15225). (RAJO). (M.V.) *O que nun fuma nin bebe viño, o demo o leva por outro camiño.* (10005). *O que non fuma nin bebe viño, lévao o demo por outro camiño.* (45703). *O que non fuma nin bebe viño, o demo llo leva por outro camiño.* (20001). (41815). (41816). (44908). (45212). (CRESPO2:93). (FRAGU-GEG8:244). (NORI5). *O que non fuma nin bebe viño, o demo o leva por outro camiño.* (000104). (12006). (20310:31). *O que non fuma nin bebe viño, o deño llo leva por outro camiño.* (13702:119). *O que non fuma nin bebe viño, o díaño llo leva por outro camiño.* (VAZSACO1:470,12125). *O que non fuma nin bebe viño, o díaño llo levará por outro camiño.* (VAZSACO1:470,12126). *O que non fuma, nin bebe viño o demo llo leva por *autro camiño.* (10613). *Ó que non fuma, nin bebe viño, lévallo o demo por outro camiño.* (T.O.) (CARREA1:130). *Ó que non fuma, nin bebe viño, lévao o demo por outro camiño.* (VALLA7:162). *Quen non fuma nin bebe viño, o díaño llo leva por outro camiño.* (41814). *U home que non fuma nin bebe viño, o demo o leva por mal camiño.* (VAZSACO1:471,12170).
737. *O que non bebe viño *Dios non no leva por bo camiño.* (000112). *O que non fuma e bebe viño, *Dios o leva por outro camiño.* (17853). *O que non fuma nin bebe viño lévallo *Dios por outro camiño.* (18001). *O que non fuma nin bebe viño lévao *Dios por outro camiño (ou lévao o demo).* (VIÑO:83). *O que non fuma nin bebe viño, lévallo *Dios por outro camiño.* (MORE1:33). *O que non fuma nin bebe viño, lévao Deus por outro camiño.* (25003).

738. *O que non fuma, non usma; o que non bebe viño, o diaño llo leva por outro camiño; e se non che gustan as mulleres, ¿pra que me queres?* Argumentando ad hominem. (VAZSACO1:470,12130).
739. *O que non gasta en viño, o demo llo leva por outro camiño.* (VAZSACO1:832,22641). *O que non gasta os cartos no tabaco e no viño, o demo llos leva por outro camiño.* (49504). *O que non gasta os cartos nun neto de viño o demo llos leva por outro camiño.* (15008).
740. *O que non gastas en tabaco i-en viño, o demo cho leva por outro camiño.* (VAZSACO1:832,22642).
741. *Os que non fuman nín beben viño o demo os leva por outro camiño.* (45212). *Os que non fuman nín beben viño, o demo llo leva por outro camiño.* (41741). (VAZSACO1:470,12143).
742. *Polo novembro ninguén que beba viño chame borracho ó veciño.* (43815:154).
743. *O moro fino come touciño e bebe viño.* (23911:282). Este refrán úsase para condena-la hipocresía en calquera relixión.
744. *Prás ánimas un carto; pra viño, catro.* (23911:152).
745. *Odre sen viño non fai amigo.* (RODGO3:39). (VAZSACO1:625,16550).
746. *Onde el non tire viño, escusan outros ir por auga. /... escusan de ir outros por auga.* (VAZSACO1:201,4806). *Onde él non tire viño escusan ir outros por auga.* (VIÑO:246).
747. *Da viña do veciño, sabe mellor o racimo.* Expresa a envexa do alleo. (23911:286). *O mellor racimo, o da viña do veciño.* (23911:298).

10. Refráns para brindar

748. *Bota viño e beberemos, xa que viño temos.* (RODGO1:383). (VIÑO:161).
749. *Se a cunca é capaz e o viño é ricaz, comamos e bebamos e teremos a festa en paz.* (RODGO1:694). (VIÑO:333).
750. *Dios nos dea viño, mentras vivamos; e o ceo, (pra) cando morramos.* (23911:212). (21007:512). (VAZSACO1:313,7742).
751. *O viño e o señor hai que recibilos con honor.* (20545:74).
752. *¡Alegrete, alegrote, que hai viño na cuba e chourizos no pote!* (RODGO1:113). *¡Alegría, alegrote, que hai viño na cuba e chourizos no pote!* (VIÑO:144).
753. *Despois de morto, nín viña nín horto.* (23911:310). (39011). (44357). (43310). (CARRA4:70408). (VAZSACO1:270,6638). (MORE11:80). (VIÑO:351).
754. *Cantos borrachos habería, se o río Miño levara viño.* (23911:261).

10.1. Humor de taberna

755. *O millor sinal de auga é non haber pra viño*. No orixinal *A millor*. (VIÑO:234).
756. *Abade que foi *monaguillo, ben sabe quen bebe o viño*. (TABOA2). (VIÑO:2). (ALOPI:55). (VAZSACO1:376,9343). (MAREVA:1). *O cura que foi monaguillo, ben sabe quen bebe o viño*. (23911:163). *Quen tén un sacristán amigo, xa sabe quen bebe o viño*. (MAREVA:48).
757. *Bebín auga porque non houbo auga, que se auga houbera, viño bebera*. Di o muiñeiro, porque sen auga o muiño non anda e, polo tanto, o muiñeiro non gaña nada. (MOREI1:96).
758. *Cabalo corredor, home rifador, vaso de vidro, e tiñalla de viño, sempre están en perigo*. (MOREI1:48).
759. *Cando o borracho ronca, o viño no tonel apousa*. (18001).(43815:164). (CARRA4:260208)⁵⁰. (MOREI1:19).
760. *Chámasme amigo i-eu, entramentes, vou pagando o viño*. Metáfora do amigo de comenencias, que practica sempre a lei do funil, o ancho pra min e o estreiro pra ti. (VAZSACO1:206,4936).
761. *Convidoume o amigo meu, pero o viño pagueino eu*. (23911:291). *Convidoume Xan Mateo, e o viño pagueino eu*. (13702:111). *Convidoume San Mateu, o viño pagueino eu*. (CARREA1:133). *Convidoume Xan Romeu e o viño pagueino eu*. (CARRA4:40308). (ALOMO310). (MOREI1:98). (RODGO1:628). (VAZSACO1:415,10528). (VIÑO:32). (RISCO-18).
762. *Chafar, chafoume, mais como pagar o viño, pagoume*. (TABOA2,Verín). (CARRA4:120608). (VAZSACO1:655,17376). (VIÑO:36).
763. *Con auga moe o muiño; e o muiñeiro, con viño*. (23911:133).
764. *É boa desgracia non ter para viño e ter que beber auga*. (RODGO2:121). (VAZSACO1:274,6737).
765. *Élle un caso: bebe-lo viño e deixa-lo vaso*. (VIÑO:323). (13702:112).
766. *Eu non bebo o viño, que o como en cuncas gotiño a gotiño*. (RODGO3:421). (VAZSACO1:219,5241). (VIÑO:291).
767. *Eu non son digno de bebe-la auga sen viño*. (RODGO1:280). (VIÑO:242).
768. *Viño con auga, prá fragua*. (23911:215).
769. *¿Fillos? Filloas. ¿Netos? De viño*. (VIÑO:46). *Fillos, filloas e netos de viño*. (MOREI1:53). (CARU:22111888). (CARRA4:60508). Este refrán metalingüístico, propio de persoa comenenciada e solitaria, xoga co parecido fónico de *fillos* e *filloas* (as que se comen) e coa polisemia da palabra *neto* (non, neste caso, o fillo do fillo ou da filla senón a medida de capacidade equivalente aproximadamente a medio litro (ver refráns 384, 410)).

⁵⁰ *Cando o borracho romea, o viño no tonel apouca*. Supoño que é mala transcripción, quizais *romea* está por *ronca* (CARU:14111888).

770. ***Folgade, galiñas, que o galo está nas vindimas.*** (RODGO1:2). (VAZSACO1:398,9955). (43815:160). É sabido que, cando se mete o galo no galiñeiro coas galiñas, estas baixan a produción de ovos e algunhas deixan de poñer.
771. ***Forneiro coloradiño, bebe a auga e deixa o viño.*** (23911:134).
772. ***Emprega en viño o que lle has de dar ós sobriños.*** (32503). (43920). ***Gasta en café e viño o que has de deixar ó teu sobriño.*** (VAZSACO1:668,17797). ***Gasta en farra e viño o que has de deixar ós sobriños.*** (45703). ***Gasta en festa e viño o que has de deixar ós teus sobriños.*** (10615). ***Gasta en festas e en viño, o que has de deixar ós sobriños.*** (20304). (23911:212). (38319:106). (TABOA2). (MOREI1:32). ***Gasta en festas e viño o que teñas que deixar ao sobriño.*** (20530:59). (23911:233). ***Gasta en pan e viño o que lle has de deixar ós sobriños.*** (TABOA2). ***Has de gastar en viño o que lle has de deixar ós sobriños.*** (TABOA2).
773. ***Gostar, gusta o viño, mais non pagalo.*** (VIÑO:47). (CARRA4:60508).
774. ***Home que non fuma nin bebe viño o demo o leva por outro camiño.*** (44237:51). (000108).
775. ***Home reñidor, cabalo corredor, odre de bon viño, nunca dura moito.*** (Núñez). (MURGUIA2). ***...nunca dura moito.*** (CARRA4:130508). (SACO1:222). (VAZSACO1:440,11279). ***Ni al caballo corredor ni al hombre rifador duró mucho el honor.*** (SACO2:315). (VIÑO:326). (RISCO-18).
776. ***Home rifador, cabalo corredor, xerro de bo viño e besta de andadura nunca moito dura.*** (RODGO2:453).
777. ***Home valente e bota de viño pouco duran.*** (000104). (21007:710). (40515). (41815). (45605). (CARRA4:130508). (TABOA2). (VIÑO:327). (TABOA2,Verín). ***Home valente e viño bo pouco dura.*** (SACO2:315). ***Home valente e bota de viño, duran pouquiño.*** (MOREI1:48). ***Home valente e viño bon pouco duran.*** (99820002). ***...pouco dura*** (VAZSACO1:441,11298). ***Home valente e bota de viño, duran pouquiño.*** (23911:265). Calquera dos dous caen axiña, un probablemente morto e a outra baleira. (41202:337).
778. ***Mais val que sobre pan que non que falte viño.*** (VIÑO:185).
779. ***¿Maruxiña ten bon viño? Ela o dirá que o que fora sonará.*** (CARRA4:270608).
780. ***Mellor gastar en viño que dar ós sobriños.*** (45406).
781. ***Mentres auga leve o Miño non faltará en Lugo viño.*** (21007:772). ***Mentres auga leve o Miño non faltará viño.*** (VIÑO:245). (RODGO1:280). ***Mentres auga teña o Miño, en Valboa non faltará viño.*** (23911:213). ***Mentras auga leve o Miño no Ribeiro non faltará viño.*** (TABOA2,Orense). ***Mentras auga teña o Miño, no Riveiro non falta viño.*** (TABOA2,D.V.). (VALLA7:585). (000102). (VIÑO:487). Habería que analiza-lo uso en vivo, para saber se alude a que sempre haberá viño no Ribeiro ou se poderá conter algunha maliciosa alusión a mestura de viño con auga. Supoño que é a primeira.

782. *Mundo mudiño, cando hai pra pan non hai pra viño.* (VAZSACO1:586,15521).
783. *Nin pra lavarse nin pra face-lo caldo fai falla auga, porque o viño basta.* (VAZSACO1:552,14412). Outra lembranza de que había xente que lle botaba viño ó caldo, maiormente os canteiros⁵¹.
784. *Nin sopa de auga nin viño de sopa.* (RODGO3:342). (VAZSACO1:803,21642).
785. *Ninguén que beba viño chame borracho ó seu veciño.* (39011).
786. *O blanco viño gústalle ó monaguillo.* (VAZSACO1:831,22616). (15327).
787. *O mellor sinal de auga é non haber probado viño.* (RODGO1:280).
788. *O viño dicen que non é bon, pero fai algo: entra mouro e sale blanco.* (VAZSACO1:424,10783).
789. *O viño non é Dios, pero milagros fainos.* (23911:210).
790. *Por eso morre Pepiño, por beber auga en vez de viño.* (40607:59).
791. *Pouco por uvas se me dá cando uvas non ha.* (VIÑO:394). *Pouco por uvas se me dá, cando non as hai.* (RODGO3:400). (VAZSACO1:825,22370). Expresa unha humorística indiferencia. *Pouco se me dá polas uvas, cando non hai ningunhas.* (23911:187). *Pouco se me dá por uvas cando non hai ningunhas.* (RODGO3:400). (VIÑO:395).
792. *Prá viña, pasada de galiña; prá casa, pasada de a braza. Cuando se va al trabajo, paso corto; cuando se va al descanso, paso largo.* (VAZSACO1:696,18527).
793. *Pró bo viño, nunca faltan bebedores.* (23911:215).
794. *San Xuan benditiño, o borracho que bebe auga é porque non ten viño.* (VAZSACO1:833,22664).
795. *Se o viño che prexudica os negocios, deixa os negocios.* (23911:211). (34003). *Se o viño che prexudica os negocios..., déixaos.* (MORE1:33). *Si o viño che perxudica os negocios, deixa os negocios.* (000104). (45212). É o refrán galego máis goliárdico que coñecín nunca e propio das paradoxais hipérboles de taberna.
796. *Se os penedos de Oirán se volveran pan, a Frouseira manteiga e o Río de Ouro viño mouro, non habería terra coma a do Valadouro.* (RODGO3:370).
797. *Pra que o quero: pra bodega de viño non me sirve e pra tulla de pan tampouco.* A unha muller de todos recriminábanlle a súa fragilidade e ela contestaba: *Pra que o quero: Pra bodega de viño non me sirve e pra tulla de pan tampouco.* Outra decía tamén: *Dios que nolo deu e nos que o temos ¿pra qué o queremos?* (TABOA2).

⁵¹ Véxase 8.3.

11. Observacións curiosas

798. **Naide se enche con viño da súa casa.* (VAZSACO1:419,10635) (20014).
Ninguén se emborracha co viño da súa casa. (VIÑO:296).
799. *Ninguén se farta de uvas, que non lle *queipan dúas.* (VAZSACO1:419,10641).
800. *O obreiro cando vai pra viña, leva paso de galiña; e cando vai pró pobo, leva paso de lobo.* (TABOA2).
801. *O forneiro coloradiño, deixa a auga e bebe o viño.* (23911:131).
802. *Viño bebido, nin ten sustancia nin fai amigo.* (GOLPE:21).(VAZSACO3:269,555)
803. *Romaxe de cerca, moito viño e pouca cera.* (RODGO3:294).
(VAZSACO1:794,21297).

11.1. Outras referencias

804. *Amigo que non serve, bota que verte o viño e coitelo que non corta, anque se perdan, pouco importa.* (VAZSACO1:211,5081).
805. *Non collas bota pró camiño, e cando a collas, lévaa con viño.* (VAZSACO1:243,5898).
806. *Cada bota cheira ó viño que lle botan.* (VAZSACO1:258,6352).
807. *Quen queira ver as uchas baleiras, coza o pan en tortas i-o viño en botas.* (VAZSACO1:427,10860).
808. *Home valente e bota de viño pouco duran.* (VAZSACO1:441,11297).
809. *Cando o viño bota flores, o taberneiro cría colores.* (VAZSACO1:629,16636).
810. *Se o taberneiro vende a bota, ou perde o viño ou está rota.* (VAZSACO1:639,16929).
811. *Nin o teu pan en roscas nin o teu viño en botas.* (VAZSACO1:659,17523).
Nin o teu pan en tortas nin o teu viño en botas. O colector explica:
“Recomienda que no se empleen los caudales en cosas que se consumen con facilidad”. (VAZSACO1:663,17651).
812. *En pan cortar e viño botar, ben vexo quen me quer ben e quen me quer mal.* (VAZSACO1:767,20495).
813. *Quen ten bon viño na casa, ten a bota na porta.* (VAZSACO1:792,21235).
814. *Tabaco, viño e muller botan un home a perder.* (VAZSACO1:805,21717).
815. *A muller e a viña dá ao home alegría.* (MOREI2:77). *A muller e a viña dan ao home alegría.* (CABANA). (VAZSACO1:570,15043). (RODGO2:660). (23911:254). *Á muller e á viña faíña o home garrida.* (CABANA). (RODGO2:660). (MOREI2:77).
816. *Naide mormure de naide, que somos de carne humana; non hai pelexo de viño que non teña a súa botaina.* (VAZSACO1:831,22610). *Botaina* é un remendo de coiro.

817. *Cando se remata o viño, a bota non fai falta*. (VAZSACO1:838,22799).
818. *O que ten cepas, fai achas ou astellas*. (VAZSACO1:75:1809).
819. *O home precavido, *oler [sic] tabaco e o viño*. (VAZSACO1:439:11256).

11.2. Viño e insensatez

820. *O amor e o viño sacan ao home de tino*. (RODGO1:155). (VIÑO:66). (CAJARA:92). *O amor e o viño sacan ó home de tino*. (RABA-GEG2:65). *A muller e o viño sacan ó home de tino*. (CABANA).
821. *O home e o meniño son parecidos cheos de viño*. (40607:59).
822. *¿Bebes viño? Non bebes siso*. (NORI5). (VAZSACO1:421,10450).
823. *O bo viño fai do vello mocíño; e do mozo, un toliño*. (23911:205). (MAREVA:10).

11.3. Viño e sinceridade

824. *Ao pan, pan; e ao viño, viño*. (CARRA4:40608). (VAZSACO). Expresa que a cada cousa haille que chamar polo seu verdadeiro nome; tamén que, en certos casos, cómpre falar sen eufemismos.
825. *Ánimas, un carto; para viño, catro*. (VAZSACO1:466,12041). (VIÑO:277).

12. Sacralización do viño: crea sangue, é a raíz do corpo

Como xa se dixo (FERRO 2017: 39 (1.1.)), a historia e a paleobotánica hoxe informan de que, contra o que insinuaba o xeógrafo grego Estrabón (64/63 a.C. -24 d.C) na súa *Geographia* (3,3), a vide leva en Galicia máis de dous milenios. E, por parte; o viño está sacralizado, como mínimo, dende a chegada do cristianismo: na derradeira cea cos seus discípulos Xesús atribuíu ó pan e ó viño (dous dos tres elementos da cultura mediterránea, segundo Estrabón) un segundo valor simbólico que resultou transcendental na cultura europea e tamén naquelas outras ás que chegou a relixión cristiá. Incluso considera a viticultura como unha metáfora da condición humana, entendida, como algo que transcende a nosa propia morte: *Eu son a vide e vós os bacelos*. Tal como nos conta o evanxalista Xoán (cap. 15), que estaba sentado a par de Xesús na derradeira cea, este, diante da copa de viño que compartiron, mentou a vide, os bacelos e a propia viticultura como un espello ou metáfora da condición humana:

1 Eu son a verdadeira vide, e meu Pai é o labrador. 2 O bacelo que en min non leva froito, arríncao; e o que leva froito, límpao, para que leve máis froito aínda. 3 Vós xa estades limpos, pola palabra que vos teño falado. 4 Permanecedes en min e eu en vós. Así como o ramo non pode levar froito pola súa conta, se non permanece na vide, vós tampouco, se non permanecedes en min. 5 Eu son a vide; vós os bacelos. Quen permanece en min e eu nel, ese leva froito abondoso, pois fóra de min non podedes facer nada. 6 Se alguén non permanece en min, é coma os ramos arrincados fóra, que secan; apáñanos, bótanos no lume e arden. 7 Se permanecedes en min e as miñas palabras permanecen en vós, pedide o que queirades e hásevos facer. 8 Nisto é glorificado meu Pai: en que levedes froito abondoso e vos mostredes coma discípulos meus. (Xoán 15, 1-8).

Cando Xesús de Nazaré lles dixo ós discípulos *eu son a vide e vós os bacelos*, situaba a viticultura como unha actividade económica neutra, que, a pesar diso, ten connotacións que sobardan o puramente económico e entran de cheo no mundo simbólico.

O relato que desa mesma cea ofrecen Mateo (26, 26-29), Marcos (14, 22-25) e Lucas (22, 15-20) asegura que houbo alí unha referencia directa e explícita xa ó viño e a versión que dá o Evanxeo de Mateo (cap.26) é esta:

26 Mientras estaban a comer, Xesús colleu pan e, dando gracias, partiuno e déullelo ós seus discípulos, dicindo: -Tomade e comed: isto é o meu corpo. 27 E collendo unha copa, dando gracias, déullela dicindo: -Bebede todos dela. 28 Que isto é o meu sangue, o sangue da Alianza, vertido por todos para o perdón dos pecados. 29 E asegúrovos que desde agora non volverei beber este produto da viña ata o día que o beba, noviño, convosco no Reino do meu Pai. (Mateo 26, 26-29).

Como en tódalas misas se repiten as palabras *Bebede todos del, que isto é o meu sangue* e como, maiormente a partir da disidencia de Lutero e Calvino, a doutrina católica insistiu en que na misa o pan convértese realmente en carne e o viño convértese realmente en sangue de Cristo (*transubstanciación*), parece verosímil que esas palabras bíblico-litúrxicas estean na escura orixe dos ditos populares de que *o viño cría sangue* e de que *o viño é a raíz do corpo*. Non é este o lugar de entrar no específico debate litúrxico e teolóxico do Concilio de Trento (1545-1563), pero esa crenza e discusión teolóxica poderían ter orixe nunha crenza laica anterior de que o viño, calquera tipo de viño, constitúe un alimento que cría sangue, porque xa o escribira precisamente en 1384 Juan de Avignon e, se cadra, outros encontran testemuños anteriores. En calquera caso, a creatividade que estimula o viño bebido en compañía non precisa concilios para acoller e predicar calquera afirmación que valore o viño nin preocupa se esas afirmacións son ou non son rigorosamente científicas. Aquelas persoas ás que o viño bebido en compañía non lles estimula o sono nin a agresividade frecuentemente gozan dunha creatividade divertida, afectuosa e ilimitada que lles permite aproveitar, traspoñer ou retorcer frases alleas, coma, neste caso, as oídas na liturxia ou nos sermóns na igrexa. Neste clima sospeito que poderían ter nacido frases como *o viño cría sangue* ou que *o viño é a raíz do corpo*: frases que se din, que se celebran e chega. Non teñen por que ser refráns, é dicir, “verdades de valor universal”⁵².

13. Mitoloxía

Entre os relatos populares galegos nos que intervén dalgún xeito o viño, citarei só este do Castro de Amboade, parroquia de Vilar de Ortelle (Pantón) do que recibimos unha versión curta e outra longa.

826. *Cando nesta bodega falte o viño, ha de faltar a auga no río Miño.* “En el castro había un encanto, cuando allí vivían los moros, que estaba en una bodega. [...] Era tan grande su poder que corría el siguiente refrán: *Cando*

⁵² Véxase tamén o refrán 338.

nesta bodega falte o viño, ha de faltar a auga no río Miño. (ACUÑA02:36). Posiblemente se refira ó Castro de Amboade en Vilar de Ortelle (Pantón). Na Casa de Amboade había sonadas viñas no séc. XVI, que pagaban un terzo da produción ó bispo de Lugo. Pero a lenda sitúa a existencia de viño xa en época castrexa⁵³.

827. ***Boa a fixeches; acabouse a miña sorte e a da Adega da Portela!*** A Casa de Lagariza, Vilar de Ortelle, concello de Pantón (Lugo), tiña unha adega que se coñecía como Adega da Portela. Tan boa era aquela adega que se dicía: *Antes secaría o río Miño que na adega da Portela faltara o viño*. Un dos devanceiros da casa non deixaba que ninguén fose buscar o viño á adega pois parece que alí se lle aparecía unha moura en forma de serpe, que logo se transformaba en muller e que se divertían entrambos. Ao rematar, a moura, antes de volver a transformarse en serpe, dáballo ao home uns carbóns que logo se volvían moedas de ouro e así, disque, puido virlle a riqueza á Casa de Lagariza, aínda que os seus propietarios sempre foron xente nobre e con recursos. Tempo adiante o señor da Casa de Lagariza enfermou e como non podía ir buscar o viño á adega mandou un seu criado, facéndolle prometer previamente que, vise o que vise, non se asustase. Mais cando o criado entrou na adega e tropezo coa serpe, asustouse, comezou a berrar e botou a correr cara a casa. Cando llo dixo ao amo, este botou as mans á cabeza e lamentouse: —*Boa a fixeches; acabouse a miña sorte e a da Adega da Portela!* Cando o señor mellorou volveu buscar viño á Adega da Portela, pero nunca máis viu a moura. A Adega desapareceu e fíxose unha nova, a que aínda hai hoxe, moi boa, con moi bo viño, como sempre tivo aquela casa. E que dure, para que non se cumpra o dito: “*Antes secaría o río Miño que na adega da Portela faltara o viño*”⁵⁴.
828. ***¡Se estas son guerras, que nunca se acaben!*** É o que din despois dunha boa comida de festa en Vilar de Ortelle (Pantón). (VAL VAL, Xosé: 2014). Con esta cita homenaxeo este sacerdote que tanta fraseoloxía recolleu cos seus fregueses e que a publicou do seu peto pouco antes de morrer e da que parcialmente dei noticias no seu momento⁵⁵.
829. ***Se vas o S. Benitiño non collas pan nin viño.*** Refírese á comida nas romarías (49622).
830. ***San Xistre busca as uvas donde as viste.*** (VAZSAC01:193,4610). Ignoro que santo é e tamén a explicación, porque san Sixto non se representa con uvas e os santos que se representan cun acio de uvas son Xurxo, Abdón, Fiz de Nola, Senén, Trega, Úrsula e Xurxo.

⁵³ Véxase [www.lavozdegalecia.es/lemos/2008/06/14/0003_6903460.htm].

⁵⁴ [Texto elaborado a partir da información achegada por unha descendente da Casa de Lagariza, Vilar de Ortelle, Pantón (Lugo)] [https://galiciaencantada.com/lenda.asp?cat=27&id=518].

⁵⁵ VAL VAL, Xosé (2012): *Dixoo ou predicouno? Ditos populares*. Lugo: Edición de Xosé Val, Cura de Vilar de Ortelle; 447 páxs. (DL. PO 597-2012). Este libro seguiu medrando en cantidade e calidade ata a morte do colector en 29.9.2014. (*Cadernos de Fraseoloxía Galega* 16, 2014; 501-506).

14. Superstición e crenzas

831. *Derramarse o viño é bo sinal; pero non o sal.* (RODGO3:421). (VAZSACO1:838,22802). (VIÑO:40).

832. *O viño é a raíz do corpo.* (43210). Neste refrán latexa a crenza popular (posiblemente irracional) de que o viño cría sangue e, mesmo que, se o viño é bo, cría sangue bo. Lémbrese o refrán castelán de que *Carne cría carne, vino cría sangre; pan, panza y lo demás es chanza*. Non me estrañaría que esta idea teña moito que ver coa idea milenaria cristiá da transubstanciación, é dicir, de que, cando na misa o sacerdote consagra o viño, este convértese no sangue de Cristo. *“El octavo catamieto según la contía: y por razón que los de Sevilla son bien criados, non son usados de beber el vino fuera de comer, como fazen en otras tierras, la contía conveniente para los más dellos es medio al yantar y medio á la cena, de buen vino con sus condiciones, y aguado por la meytad; y es comunal á los omes bien regidos, ca lo demás es demasia y dañoso para la natura, y lo menos esso mismo. Y el vino que es bevido en cantidad y en calidad según la complision, y según el tiempo y según la tierra, cria buena sangre y dá apetito de comer; y esfuerça la virtud natural, y vidual y animal, y esfuerça el entendimiento: y los antiguos, quando querian hablar en cosas graves ó pedricavan, bevian medio cotofre de vino puro para esfuerçar la calentura natural, y para esfuerçar el entendimiento y la memoria...”* (AVIGNON, Juan de (s. XIV): *Sevillana medicina*). (1545; fol. LXr). MORENO TORAL, Esteban (2012; 327-338).

15. Sincronías mnemotécnicas

Poden ser dalgunha utilidade algunhas sincronías mnemotécnicas que nos marcan os refráns e que teñen que ver coa viticultura e, en parte tamén, co viñado⁵⁶. O refraneiro é, coma noutros ámbitos, un manual oral ou, se se quere, mnemotécnico, para axudar a programar con éxito os traballos agrícolas. No caso da viticultura e da vinicultura contén diversas sincronías que axudan a percibir e interpreta-lo biorritmo que o viticultor pode observar na natureza e, deste xeito, poder tomar medidas no seu tempo ou mesmo anticiparse ós feitos.

16. Observacións xerais e conclusións

16.1. Os viños galegos saen indemnes dunha crise mortal

Os homes e mulleres da Galicia histórica, rural e mariñeira, non eran traballadores dunha única especialidade, que cobraban a fin de mes e despois ían merca-lo que lles faltaba. Nada foi así en Galicia e nada era así aínda na miña infancia: os nosos avós (por primeira vez propietarios da terra polo Decreto de 1926) e mesmo os nosos pais, en principio, tiñan que producir todo o que precisaban e, aínda na miña mocidade, ían vender na feira aquelas producións propias, das que se podían desprender (ovos, manteiga, millo, porcos, galiñas ou gando) e co diñeiro que recibían, mercaban o que non se producía na casa (medicamentos, aceite, zocos ou pano para cando viña a costureira á casa facérno-la roupa á medida). As feiras tradicionais de Galicia (ata 1960, máis ou menos) tiñan sempre estas dúas fases: primeiro

⁵⁶ Véxase en FERRO Viticultura 2016:107-108.

vender, despois mercar; íase a elas cargados (non como se vai hoxe a un supermercado) e volvíamos cargados con outras cousas. Unha disciplina de mercado (necesaria pero que non pensou nos labregos) matou a maior parte do sistema produtivo das nosas aldeas entregando o noso mercado interior a empresas foráneas (e mesmo estranxeiras). A superproducción forestal disimula o abandono da agricultura (que evidencian os ciclos de incendios) e concentra a propiedade da terra. Galicia vai na cabeza na despoboación. A finais dos anos 80 un estratego pontificou na prensa galega: *Sobra gente en las aldeas de Galicia*.

Pero Galicia é moito máis dinámica do que o pesimismo paralizante predica. Hoxe só subsisten aquelas actividades nas que con moita enerxía e moita intelixencia algunhas familias ou algunhas cooperativas ou algunhas empresas souberon acomodarse ás novas regras de xogo comercial (o sector pesqueiro, o sector lácteo, o avícola, o das patacas, o do mel e da froita ecolóxica). E está aí á vista: a vinicultura familiar tamén deu paso a unha vinicultura cooperativa e empresarial, que, concentrando intelixencia, recursos e sinerxias, vai por diante do calendario planificando o futuro, abrindo mercados e sempre sobre a base do estudo científico da situación. Hoxe moitos dos nosos viñateiros teñen estudos medios (e algúns mesmo universitarios) pero volveron á aldea: se cadra, nunca na historia tivo Galicia neste sector a calidade e a cantidade de produto que hoxe ten; nin tampouco a cualificación profesional de hoxe. Recuperadas as mellores cepas, as terras máis sollosas e as mellores técnicas de vinificación, Galicia asomou a orella nas catas internacionais de viños, entrando polo seu pé en mercados de todo o planeta e devolvéndono-lo orgullo de termos da aldea ou ser da aldea.

O sector vitivinícola é un anticipo da Galicia posible, porque é un dos que presentan unha recuperación máis fulgurante coa entrada firme en mercados dos cinco continentes. A transformación que para ben fixo en Galicia o sector do viño e que tamén iniciaron con forza sectores como o do leite, da carne ou da madeira é un anticipo da Galicia posible como o é, noutro ámbito, Inditex.

O home e a muller galega que crearon o refraneiro, como repositorio da súa experiencia, eran traballadores de toda a historia anterior, traballadores complementarios, que compartían os traballos (ou, mellor, as fases dos traballos) cun reparto axeitado á forza física e á inclinación de cadaquén pero, mesmo así, os dous eran multiespecialistas: expertos en vacas, tamén o eran en porcos, ovellas e galiñas; éranos elas en roupas, en primeiros auxilios e en muíños pero tamén o eran eles en froiteiras, en silvicultura, en rachar e estibar leña, en construír ou reparar casas.

En Galicia, aínda no século XXI, a vivenda rural ou mariñeira tradicional non é o lugar ó que se vai comer ou durmir senón tamén, en certa medida, unha factoría familiar que se regula polo refraneiro que lle marca o calendario de traballos e tamén moitas das súas especificidades técnicas.

O refraneiro, baixo a súa aparencia de mensaxe sempre informal e cargada de afectos positivos e negativos a favor ou en contra de algo ou dalguén, funciona, se ben se mira, como un almanaque oral, sen follas e iso convérteo nun manual de vida e de traballo: neste caso, manual da viticultura e da vinicultura. O refraneiro é un calendario laboral no

que a mnemotecnia asocia os traballos non tanto a un díxito senón ós ritmos litúrxicos (*San Migheliño das uvas maduras* (4.10), *moito nos tardas e pouco nos duras*) pero, como se ve, sacando sempre o santo da igrexa e introducíndoo no contexto laico laboral, como un marcador cronolóxico moito máis visual e afectivo que uns simples díxitos: unha especie de bendito laicismo.

O refraneiro como manual profesional, neste caso, da vinicultura, ofrece observacións curiosas e necesarias para tódalas fases da vinicultura e faino sempre dunha maneira imáxica, que convida a repeti-lo refrán axeitado cando se producen circunstancias semellantes á primeira vez que un o oíu. E así se memoriza e así se perpetúa como ferramenta sempre dispoñible para novos usos.

Os tratados escritos de vinicultura son cousa relativamente recente en Galicia. Nestes refráns, en cambio, compéndiase boa parte da ciencia oral e práctica que fixo posible durante dous milenios a elaboración do viño en Galicia. Estou seguro de que os importantes vinicultores que hoxe levan como trofeos os nosos viños polo mundo adiante e que volven con contratos de venda na carteira sentirán que son herdeiros e melloradores desta cultura galega do viño. Asistín non hai moito a unha voda en Cork (Irlanda) e os viños eran un tinto e un branco: o branco era un Rías Baixas e *gañou por goleada* no aprezo daqueles comensais, todos irlandeses ou australianos

16.2. Os refráns: estilo con vida

Como manual profesional ou de vida, o refraneiro distínguese doutros manuais técnicos en que o refrán ten vontade de estilo e que o estilo non é unha floritura baleira senón un mecanismo lingüístico para favorecer-la memorización da doutrina do refrán⁵⁷. Pero ningún refrán naceu redondo: algunha vez parece que podemos rastrexalo progreso estético que, para unha mesma mensaxe, foron facendo progresivamente os falantes con vontade de estilo, coma tal, nos refráns 356, 357, 358 e 359. Por iso digo que sería interesantísimo observar, se puidésemos rastrexalo, como naceu un refrán, un único refrán. Os refráns só viven e divúlganse no uso oral: non sabemos cando nin onde nin como nin quen dixo por primeira vez un determinado refrán. Pero, se puidésemos, probablemente veríamos que primeiro naceu unha observación intelixente, que a repetiron (os que a oíran) cando se viron nunha situación semellante; e veríamos que a repetición tivo variantes de tanteo e só algunha delas acabou parecendo máis redonda e máis concisa e que esta, por estética e por economía, acabou triunfando na boca da xente, o que non implica –e este é un mérito exclusivo da estilística colectiva ou popular– que en todas partes acabasen desaparecendo as variantes menos redondas. Estou falando do mesmo que debeu de acontecer (pero xa nunha escala grandiosa) coa *Iliada* e a *Odisea* de Homero, que viviron moito tempo dependendo só da tradición oral.

Á mantenta organizei o material, neste traballo, por temas e, dentro de cada tema, non por orde alfabética senón por variantes e xerarquicamente: aqueles refráns dos que

⁵⁷ Véxanse, sen ir máis lonxe, os refráns 34, 71, 119, 144, 166, 263, 325, 326, 328, 329, 330, 358-359, 465, 677 e 696 por poñer só uns poucos casos.

conseguimos reunir moitas variantes seguro que dan pistas a algunha lectora ou lector para descubrir como se foi desenvolvendo historicamente ese refrán, aínda que non teñamos documentación escrita. Valerii Mokienko descubriu que na vida das unidades fraseolóxicas percíbense dous tipos de movemento: un de ampliación do número de palabras ata facer máis explícita a información (*explicitación*) e outro de redución ou compresión dese número de palabras (*implicitación*), ata da-la mesma información co menor número de palabras (MOKIENKO 1980/2000: 201-318). O material que aquí se ofrece ten, nesta miña versión, unha das lecturas posibles pero calquera no meu lugar soñaría que teña outras posteriores, que fagan luz sobre a cultura inmaterial dos nosos pais e avós. Queda aquí material para que outros curiosos traten de descubrir en que dirección (e por que) se moveron os refráns na boca da xente: se na dirección ampliadora (*explicitación*) ou na dirección redutora (*implicitación*). Teño a esperanza de que alguén algún día o faga en honor de Valerii Mokienko e para gloria da nosa lingua popular (da arte lingüística da nosa xente anónima) e tamén da fraseoloxía rusa, da que somos aprendices.

16.3. Refraneiro inacabado

As **832** unidades que presenteí aquí proceden de **280** informantes (ou puntos de información) pero, como xa dixen no ap. 0. estou seguro de que hai aínda máis refráns do viño: o día que os galegos poidan acceder ó monumental *Refranero gallego* de Vicente Llópez Méndez, como xa dixen no apartado .0, verán que neste tema do viño hai aínda moitas novidades ou perfís, porque as 235 unidades básicas que ese manuscrito contén no tema *Vino* (o 72º) proceden de fontes exclusivas del, diferentes ás que hoxe todos manexamos e que, polo tanto, enriquecen o que xa coñeciamos e aquí queda consignado. Sigo pedindo ás Institucións e agora fágoo tamén ás empresas privadas axuda económica para, cun equipo de filólogos que xa existe, prepara-la edición digna dese manuscrito, vítima da súa grandeza (79 fascículos, 2033 folios, 21.710 refráns básicos que coas variantes debe sobrepasa-las 44.000 unidades). Nunha Galicia, que por fin ten conciencia de si (institucional e empresarial), os recursos económicos deberían acompañalo entusiasmo dos paremiólogos.

17. Apéndice da cabra que vai pola viña

No anterior artigo “Maio come o trigo e agosto bebe o viño. A viticultura no refraneiro galego” (*Cadernos de Fraseoloxía Galega* 18, 2016: 17,133) perdeuse un apéndice que expresa que os vicios e as faltas dos pais transmitense ós fillos. O refrán exprésao cunha metáfora do comportamento da cabra (ou a ovella) ante a viña (non o viño), que é tan popular que suma vinte variantes:

833. *Saltou a cabra na viña e tamén saltará a filla.* (RODGO1:420). (VIÑO:372).
Se salta a cabra na viña, tamén saltará a filla. (RODGO3:309). *Cabra por viña, de tal mai, tal filla.* O colector explica: “Los hijos, siguen, por lo común, el genio y las inclinaciones de sus padres”. (VAZSACO1:19,371).
834. *Vai a cabra pola viña, por donde vai a mai, vai filla.* (20001). (24001:270).
Vai a cabra pola viña, tal e a nai com’ é a filla. (ALVAG:31). (23911:198).

(VIÑO:374). *Vai a cabra po-la viña, tal é a nai como é a filla*. (SACO2:329). (RISCO-18). (SACO1:232). *Vai a cabra pola viña; tal é a nai com'a filla*. (VAZSACO1:756,20178). *Vai a cabra pola viña, tal nai tal filla*. (42008). *Vai a cabra pola viña, tan boa é a nai coma a filla*. Os vicios e as faltas dos pais transmitense ós fillos.

835. *Vai a cabra po-la viña, vai a nai e máis a filla*. (40822). *Vai a cabra pola viña, vai a nai e vai a filla*. (41743). (VAZSACO1:756,20179). *Vai a cabra por a viña; por donde vai a nai vai a filla*. (VAZSACO1:756,20180). *Vai a cabra por a viña; por donde vai a nai vai a filla*. *Vai a cabra por a viña; tanto ten a nai como a filla*. (VAZSACO1:756,20181). *Vai a cabra por a viña; vai a nai e mais a filla*. (VAZSACO1:756,20182). *Vai a cabra pr'a viña, vai a nai e máis a filla*. (NORI5). *Vai a cabra prá viña; por donde vai a nai vai a filla*. (VAZSACO1:756,20183). *Vai a chiva pola viña, tal é a nai como a filla*. (TABOA2).
836. *¿Vai a cabra á viña? Tal fai a nai como tal fai a filla*. (VAZSACO). (RODGO1:420). *¿Vai a cabra na viña? Tal fai a nai, tal fará a filla*. (VIÑO:373).
837. *A cabra vai pola viña, tal é a nai, tal é a filla*. (VAZSACO1:754,20135). *A cabra vai pola viña: como fai a nai, fai a filla*. (RODGO1:420). (23911:192).
838. *Com'a cabra por su a viña, por donde vai a nai vai a filla*. (RISCO-18). (CARRA4:40308). (VAZSACO1:22,448).
839. *A ovella que vai pola viña, tan honrada é a nai como a filla*. Os fillos herdan os costumes dos pais. (38319:102).

18. Referencias bibliográficas

18.1. Bibliografía primaria

- 000100 Segade Vidones, Emilio: Informante sen indicación de lugar nos diferentes manuscritos paremiolóxicos de Francisco Vázquez Saco editados en *Cadernos de Fraseoloxía Galega* 5, 2003 // 6, 2004; 205-219 // 9, 2007; 247-293.
- 000101 Pontes García, Pedro: Informante sen indicación de lugar nos diferentes manuscritos paremiolóxicos de Francisco Vázquez Saco editados en *Cadernos de Fraseoloxía Galega* 5, 2003 // 6, 2004; 205-219 // 9, 2007; 247-293.
- 000102 Luna Bande, Francisco: Informante sen indicación de lugar nos diferentes manuscritos paremiolóxicos de Francisco Vázquez Saco editados en *Cadernos de Fraseoloxía Galega* 5, 2003 // 6, 2004; 205-219 // 9, 2007; 247-293.
- 000103 López Varela, Eliseo: Informante sen indicación de lugar nos diferentes manuscritos paremiolóxicos de Francisco Vázquez Saco editados en *Cadernos de Fraseoloxía Galega* 5, 2003 // 6, 2004; 205-219 // 9, 2007; 247-293.
- 000104 González Fernández, M.: Informante sen indicación de lugar nos diferentes manuscritos paremiolóxicos de Francisco Vázquez Saco editados en *Cadernos de Fraseoloxía Galega* 5, 2003 // 6, 2004; 205-219 // 9, 2007; 247-293.
- 000105 Gómez Vilar, Manuel: Informante sen indicación de lugar nos diferentes manuscritos paremiolóxicos de Francisco Vázquez Saco editados en *Cadernos de Fraseoloxía Galega* 5, 2003 // 6, 2004; 205-219 // 9, 2007; 247-293.

- 000107 Darriba Míguez, Amador: Informante sen indicación de lugar nos diferentes manuscritos paremiolóxicos de Francisco Vázquez Saco editados en *Cadernos de Fraseoloxía Galega* 5, 2003 // 6, 2004; 205-219 // 9, 2007; 247-293.
- 000108 Couselo Gago, Juan Carlos: Informante sen indicación de lugar nos diferentes manuscritos paremiolóxicos de Francisco Vázquez Saco editados en *Cadernos de Fraseoloxía Galega* 5, 2003 // 6, 2004; 205-219 // 9, 2007; 247-293.
- 000109 Bello Valiño, Juan: Informante sen indicación de lugar nos diferentes manuscritos paremiolóxicos de Francisco Vázquez Saco editados en *Cadernos de Fraseoloxía Galega* 5, 2003 // 6, 2004; 205-219 // 9, 2007; 247-293.
- 000110 Area Alonso, José Manuel: Informante sen indicación de lugar nos diferentes manuscritos paremiolóxicos de Francisco Vázquez Saco editados en *Cadernos de Fraseoloxía Galega* 5, 2003// 6, 2004; 205-219 // 9, 2007; 247-293.
- 000111 Camino Sánchez, Manuel: Informante sen indicación de lugar nos diferentes manuscritos paremiolóxicos de Francisco Vázquez Saco editados en *Cadernos de Fraseoloxía Galega* 5, 2003 // 6, 2004; 205-219 // 9, 2007; 247-293.
- 000112 Iglesias Ares, José A.: Informante sen indicación de lugar nos diferentes manuscritos paremiolóxicos de Francisco Vázquez Saco editados en *Cadernos de Fraseoloxía Galega* 5, 2003 // 6, 2004; 205-219 // 9, 2007; 247-293.
- 00062 Algún lugar de Galicia. Lago López, Manuel (1962) (2003). Citado en VAZQUEZ SACO, Francisco (1962-2003): “Refraneiro galego e outros materiais de tradición oral”, *Cadernos de Fraseoloxía Galega* 5.
- 00068 Algún lugar de Galicia. López Taboada, Carme.
- 00071 Rodríguez Vieites, Félix (1954) (2007). Informante sen indicación de lugar en PAZ ROCA, M^a Carmen: “Aínda novos manuscritos paremiolóxicos de Vázquez Saco”, *Cadernos de Fraseoloxía Galega* 9, 247-293. Tras: indícase páxina e número.
- 00098 Vázquez Veiga, Luis: Informante sen indicación de lugar nos diferentes manuscritos paremiolóxicos de Francisco Vázquez Saco editados en *Cadernos de Fraseoloxía Galega* 5, 2003 // 6, 2004; 205-219 // 9, 2007; 247-293.
- 10005 Algún lugar da provincia. Informantes anónimos do ‘Refraneiro’ de Vázquez Saco. Citado en VAZQUEZ SACO, Francisco (1962) (2003): “Refraneiro galego e outros materiais de tradición oral”, *Cadernos de Fraseoloxía Galega* 5, 2003.
- 10216 Ortoño. Ames. Un veciño de 50 anos aprox. e Moroño, S. / GONZÁLEZ GONZÁLEZ, M. e FERNÁNDEZ REI, F. (1975 / 1984) (2003): *Atlas Lingüístico Galego*. Instituto da Lingua Galega. Fundación Pedro Barrié de la Maza. A Coruña.
- 10412 Ares. Ares. Barral Sánchez, J.M. (1959) (1962): “Refraneiro galego e outros materiais de tradición oral”, *Cadernos de Fraseoloxía Galega* 5, 2003.
- 10613 Arzúa. Arzúa. Pampín Basteiro, Argimiro: Citado en VAZQUEZ SACO, Francisco (1962-2003): “Refraneiro galego e outros materiais de tradición oral”, *Cadernos de Fraseoloxía Galega* 5.
- 10614 Bures. Arzúa. Duro Quintela, José: Citado en VAZQUEZ SACO, Francisco (1962) (2003): “Refraneiro galego e outros materiais de tradición oral”, *Cadernos de Fraseoloxía Galega* 5.

- 10615 Arzúa. Arzúa. Fráiz Vázquez, Jaime. Citado en VAZQUEZ SACO, Francisco (1962) (2003): “Refraneiro galego e outros materiais de tradición oral”, *Cadernos de Fraseoloxía Galega* 5.
- 10703 San Mamede de Monte. A Baña. Mayo Brenlla, Jesús. Citado en VAZQUEZ SACO, Francisco (1962) (2003): “Refraneiro galego e outros materiais de tradición oral”, *Cadernos de Fraseoloxía Galega* 5.
- 10917 Betanzos. Betanzos. Varios veciños / GONZÁLEZ GONZÁLEZ, Manuel (1975) (2003): *Atlas Lingüístico Galego*. Instituto da Lingua Galega. Fundación Pedro Barrié de la Maza. A Coruña.
- 11806 As Neves. A Capela. Alumnos/as do C.P. “Mosteiro de Caaveiro” (A Capela) (1989): *Refraneiro do ano* Colexio Público “Mosteiro de Caaveiro”. As Neves. A Capela.
- 12006 San Mamede de Carnota. Carnota. Louro Lado, Baldomero. Citado en VAZQUEZ SACO, Francisco (1962) (2003): “Refraneiro galego e outros materiais de tradición oral”, *Cadernos de Fraseoloxía Galega* 5.
- 12109 Carral (Paleo). Carral. Varios veciños / ÁLVAREZ BLANCO, R. e FERNÁNDEZ REI, F. (1975) (2003): *Atlas Lingüístico Galego*. Instituto da Lingua Galega. Fundación Pedro Barrié de la Maza. A Coruña.
- 12401 Rodís. Cerceda. Castro Vázquez, Pedro / FERNÁNDEZ REI, Francisco (1975) (2003): *Atlas Lingüístico Galego*. Instituto da Lingua Galega. Fundación Pedro Barrié de la Maza. A Coruña.
- 13042 Mesoiro (Elviña). Coruña, A. Vilas, Luís / GONZÁLEZ GONZÁLEZ, Manuel (1975) (2003): *Atlas Lingüístico Galego*. Instituto da Lingua Galega. Fundación Pedro Barrié de la Maza. A Coruña.
- 13201 Curtis. Curtis. MARTÍNEZ MARTÍNEZ, M^a Rosario (1970): *El habla de Curtis y sus cercanías*. Universidad de Santiago de Compostela. Febrero de 1970. Citado tamén en Constantino GARCIA: *Glosario de voces galegas de hoxe. Verba*, anexo 27. Universidade de Santiago de Compostela, 1985.
- 13303 Dodro. Dodro. García Vázquez, José María. Citado en VAZQUEZ SACO, Francisco (1962) (2003): “Refraneiro galego e outros materiais de tradición oral”, *Cadernos de Fraseoloxía Galega* 5.
- 13304 Vigo. Dodro. Citoula, J. e Pérez, R. / FERNÁNDEZ REI, Francisco (1975) (2003): *Atlas Lingüístico Galego*. Instituto da Lingua Galega. Fundación Pedro Barrié de la Maza. A Coruña.
- 13702 Fisterra. Fisterra. ESMORÍS RECAMÁN, Francisco (1959): “Refranero fisterrán”, *Cuadernos de Estudios Gallegos* XIV, 42; 107-129.
- 14106 Cuiña (Traba). Laxe. Pose Lema, José / GONZÁLEZ GONZÁLEZ, Manuel (1975) (2003): *Atlas Lingüístico Galego*. Instituto da Lingua Galega. Fundación Pedro Barrié de la Maza. A Coruña.
- 14203 Tállara. Lousame. Castro Ces, Andrés. Citado en VAZQUEZ SACO, Francisco (1962) (2003): “Refraneiro galego e outros materiais de tradición oral”, *Cadernos de Fraseoloxía Galega* 5.
- 14204 Boa. Camboño. Lousame. González Santos, José. Citado en VAZQUEZ SACO, Francisco (1962) (2003): “Refraneiro galego e outros materiais de tradición oral”, *Cadernos de Fraseoloxía Galega* 5.

- 14308 Barizo. Malpica de Bergantiños. Martelo Rodríguez, Generoso / GONZÁLEZ GONZÁLEZ, Manuel (1975) (2003): *Atlas Lingüístico Galego*. Instituto da Lingua Galega. Fundación Pedro Barrié de la Maza. A Coruña.
- 14504 Beba. Mazaricos. González, María e Sanchiño, A. / GONZÁLEZ GONZÁLEZ, Manuel (1976) (2003): *Atlas Lingüístico Galego*. Instituto da Lingua Galega. Fundación Pedro Barrié de la Maza. A Coruña.
- 15007 Santa Xuliana de Monfero. Monfero. García García, M.: Citado en VAZQUEZ SACO, Francisco (1962) (2003): “Refraneiro galego e outros materiais de tradición oral”, *Cadernos de Fraseoloxía Galega* 5.
- 15008 Xestoso. Monfero. Informante anónimo do ‘Refraneiro’ de Vázquez Saco. Citado en VAZQUEZ SACO, Francisco (1962) (2003): “Refraneiro galego e outros materiais de tradición oral”, *Cadernos de Fraseoloxía Galega* 5.
- 15224 Serres. Muros. Vázquez Formoso, Manuel. Citado en VAZQUEZ SACO, Francisco (1962) (2003): “Refraneiro galego e outros materiais de tradición oral”, *Cadernos de Fraseoloxía Galega* 5.
- 15225 Esteiro. Muros. Caamaño Cernadas, Serafín. Citado en VAZQUEZ SACO, Francisco (1962) (2003): “Refraneiro galego e outros materiais de tradición oral”, *Cadernos de Fraseoloxía Galega* 5.
- 15226 Louro. Muros. Seminarista anónimo que recolle refráns entre 1949 e 1957. Citado en VAZQUEZ SACO, Francisco (1962) (2003): “Refraneiro galego e outros materiais de tradición oral”, *Cadernos de Fraseoloxía Galega* 5.
- 15235 Louro. Muros. Un veciño / GONZÁLEZ GONZÁLEZ, Manuel (1975) (2003): *Atlas Lingüístico Galego*. Instituto da Lingua Galega. Fundación Pedro Barrié de la Maza. A Coruña.
- 15243 Louro. Muros. Chelo Monteagudo (Muros).
- 15309 San Pedro de Coucieiro. Muxía. Álvarez Baliña, Ramón. Citado en VAZQUEZ SACO, Francisco (1962) (2003): “Refraneiro galego e outros materiais de tradición oral”, *Cadernos de Fraseoloxía Galega* 5.
- 15327 Mintiráns. Caberta. Muxía. Canosa Quintáns, Francisco (1956) (2003). Citado en VAZQUEZ SACO, Francisco (1962) (2003): “Refraneiro galego e outros materiais de tradición oral”, *Cadernos de Fraseoloxía Galega* 5.
- 15412 Fonte da Cruz. Narón. Sánchez de Toca Silva, Susana.
- 16513 Padrón. Padrón. Freire López. Citado en VAZQUEZ SACO, Francisco (1962) (2003): “Refraneiro galego e outros materiais de tradición oral”, *Cadernos de Fraseoloxía Galega* 5.
- 17324 Oliveira. Ribeira. Blanco Sieira, Manuel. Citado en VAZQUEZ SACO, Francisco (1962) (2003): “Refraneiro galego e outros materiais de tradición oral”, *Cadernos de Fraseoloxía Galega* 5.
- 17708 Vilar de Céltigos (Grixa). Santa Comba. Redondo Maneiro, Agustín / GONZÁLEZ GONZÁLEZ, Manuel (1975) (2003): *Atlas Lingüístico Galego*. Instituto da Lingua Galega. Fundación Pedro Barrié de la Maza. A Coruña.
- 17800 Santiago de Compostela. Santiago de Compostela. Informante anónimo.
- 17819 Roxos. Santiago de Compostela. Lamela Villaravid, M^a do Carme.

- 17851 Santiago de Compostela. Santiago de Compostela. Otero Outes, José A. Citado en VAZQUEZ SACO, Francisco (1962) (2003): “Refraneiro galego e outros materiais de tradición oral”, *Cadernos de Fraseoloxía Galega* 5.
- 17852 Santiago de Compostela. Santiago de Compostela. Casal García, Manuel. Citado en VAZQUEZ SACO, Francisco (1962) (2003): “Refraneiro galego e outros materiais de tradición oral”, *Cadernos de Fraseoloxía Galega* 5.
- 17853 Santiago de Compostela. Santiago de Compostela. Crespo Caamaño, Clemente. Citado en VAZQUEZ SACO, Francisco (1962) (2003): “Refraneiro galego e outros materiais de tradición oral”, *Cadernos de Fraseoloxía Galega* 5.
- 18001 Sobrado dos Monxes. Sobrado. Lodeiro, María do Carme.
- 18303 San Cristovo de Reis. Toques. Mendoza Cajade, Antonio. Citado en VAZQUEZ SACO, Francisco (1962) (2003): “Refraneiro galego e outros materiais de tradición oral”, *Cadernos de Fraseoloxía Galega* 5.
- 18401 Santaia. Gorgullos. Tordoia. Varela González, Francisca (1985). *A fala de Santaia* citada tamén en GARCIA, Constantino: *Glosario de voces galegas de hoxe*. Verba, anexo 27. Universidade de Santiago de Compostela, 1985.
- 18402 Anxeriz. Tordoia. Álvarez Souto, José. Citado en VAZQUEZ SACO, Francisco (1962) (2003): “Refraneiro galego e outros materiais de tradición oral”, *Cadernos de Fraseoloxía Galega* 5.
- 18507 S. Miguel de Vilar. Touro. Barreiro Fernández, Julio. Citado en VAZQUEZ SACO, Francisco (1962) (2003): “Refraneiro galego e outros materiais de tradición oral”, *Cadernos de Fraseoloxía Galega* 5.
- 18603 Trazo. Trazo. Viqueira Liñares, M^a Clara.
- 18704 Niveiro. Val do Dubra. García Villasenín, Jesús. Citado en VAZQUEZ SACO, Francisco (1962-2003): “Refraneiro galego e outros materiais de tradición oral”, *Cadernos de Fraseoloxía Galega* 5.
- 18705 Rial. Val do Dubra. Antelo Fraga, Jesús María.
- 18708 Santiago de Buxán. Val do Dubra. Cornes Iglesias, José. Citado en VAZQUEZ SACO, Francisco (1962) (2003): “Refraneiro galego e outros materiais de tradición oral”, *Cadernos de Fraseoloxía Galega* 5.
- 18709 Buxán. Val do Dubra. Señarís Fernández, Cándido. Citado en VAZQUEZ SACO, Francisco (1962) (2003): “Refraneiro galego e outros materiais de tradición oral”, *Cadernos de Fraseoloxía Galega* 5, 2003.
- 18911 Ribadulla. Vedra. Escuredo Escuredo, José / GONZÁLEZ GONZÁLEZ, Manuel (1975) (2003): *Atlas Lingüístico Galego*. Instituto da Lingua Galega. Fundación Pedro Barrié de la Maza. A Coruña.
- 19103 Brai, S. Vincenzo de Curtis. Vilasantar. López López, Celestino. Citado en VAZQUEZ SACO, Francisco (1962) (2003): “Refraneiro galego e outros materiais de tradición oral”, *Cadernos de Fraseoloxía Galega* 5.
- 20000 Algún lugar da provincia. Informante anónimo.
- 20001 Algún lugar da provincia. Informantes anónimos do ‘Refraneiro’ de Vázquez Saco. Citado en VAZQUEZ SACO, Francisco (1962) (2003): “Refraneiro galego e outros materiais de tradición oral”. *Cadernos de Fraseoloxía Galega* 5.
- 20014 Está no 1150.

- 20302 San Pedro Fiz de Castro Am. Antas de Ulla. García Conde, Bienvenido.
- 20304 Antas de Ulla. Antas de Ulla. Sánchez, Herminia Pérez Pérez, Leoncia.
- 20310 Antas de Ulla. Antas de Ulla. Lamela Villaravid, Carme (1993): *A literatura popular de tradición oral -cántigas, adiviñas e refráns - no concello lugués de Antas de Ulla*. Inédito.
- 20509 Baralla. Manuel Pardo López Xosé Carlos Rodríguez.
- 20520 Baralla. Víctor Manuel Vázquez López Xosé Carlos Rodríguez.
- 20526 Baralla. Víctor Fernández López Xosé Carlos Rodríguez.
- 20527 Baralla. Rubén M. Xosé Carlos Rodríguez.
- 20530 Baralla. Isabel Becerra López Xosé Carlos Rodríguez.
- 20532 Baralla. Francisco Javier García López Xosé Carlos Rodríguez.
- 20545 Baralla. Daniel López López Xosé Carlos Rodríguez.
- 21002 Pradedá. Cartelos. Carballedo. Guerra Otero, Pilar.
- 21007 Carballedo. Carballedo. RIELO CARBALLO, Nicanor (1972, 1973, 1974, 1975): *Refranero Popular de Carballedo*. Revista de Dialectología y Tradiciones Populares XXVIII, 1972, 1º-2º; 1 45-156; XXIX, 1973, 1º-2º; 131-153; XXX, 1974, 3º-4º, 429-452; XXXI, 1975, 1º-4º, 1 11-135.
- 21112 Castro Ribeiras de Lea. Castro de Rei. EQUIPO DE NORMALIZACIÓN LINGÜÍSTICA (2000): *Anacos da nosa cultura* C.E.I.P. Veleiro do Campo (Castro Ribeiras do Lea). Curso 95/96-96/97. Lugo: Citanía Publicacións.
- 21204 Pereiramá. Castroverde. VÁZQUEZ FERNÁNDEZ, Mª Isabel Vázquez Fernández, M.I. (1985): *El habla y léxico de San Julián de Pereiramá (Lugo)*. Universidade de Santiago de Compostela. S.d. Citado tamén en GARCÍA, Constantino: *Glosario de voces galegas de hoxe. Verba*, anexo 27. Universidade de Santiago de Compostela, 1985.
- 21811 Paderne. Folgoso do Courel. Regueiro Marcos, Margarita.
- 21812 Carballal. Folgoso do Courel. Pol Pardo, Marta.
- 21814 Moreda. Folgoso do Courel. Rodríguez Lago, Azucena.
- 21817 Piñeira. Folgoso do Courel. Rodríguez Méndez, Cristina.
- 21832 Pedrafita. Folgoso do Courel. Veiga Núñez, Eva.
- 22105 Friol. Friol. Campo Janeiro, Fermín Luís.
- 22109 Narla. Friol. Seminarista anónimo que recolle refráns entre 1949 e 1957. Citado en VÁZQUEZ SACO, Francisco (1962) (2003): “Refraneiro galego e outros materiais de tradición oral”, *Cadernos de Fraseoloxía Galega* 5.
- 23901 Ferreira. Pantón. PALACIO SÁNCHEZ, J.A. Palacio Sánchez, J.A. (1974,1985): *Notas sobre el léxico de Ferreira de Pantón (Lugo)*. Universidade de Santiago de Compostela. Julio de 1974. Citado tamén en Constantino GARCIA: *Glosario de voces galegas de hoxe. Verba*, anexo 27. Universidade de Santiago de Compostela, 1985.
- 23911 Pantón. (2003): *Cántigas, ditos, alcumes... da Ribeira Sacra*. Pantón, Concello de Pantón, 2003; 509 páxs.
- 23911b Pantón. (2005): A.X.OS ESTRALOXOS (2005): *Cántigas, ditos, alcumes... da Ribeira Sacra*. Pantón, Asociación Xuvenil ‘Os Estraloxos’; 832 páxs.

- 24001 San Miguel de Paradelo. Paradelo. PALLARES LÓPEZ, Manuel (1930): *Folklore da freguesía de san Miguel de Paradelo (Lugo)* Nós 77, 1930, 100-102.
- 24402 Terra Cha. Pol. RIELO CARBALLO, Isaac (1980): *Cancioneiro da Terra Cha (Pol)*. Sada: Edicións do Castro. *Cuadernos del Seminario de Estudios Cerámicos de Sargadelos* 35. [Os catro últimos díxitos indican o número de cantiga, refrán ou frase].
- 25003 Ribadeo. Ribadeo. LANZA, Francisco (1933): *Falan os de Ribadeo*, Nós 114; 147-154/ 116, 169-172/ 118, 207-211.
- 25019 Ribadeo. Ribadeo. LORENZO, Xaquín (1974): “El carro en el folklore de Galicia”, *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares* XXX; 43-76. Os tres últimos díxitos indican a páxina.
- 25405 S. Román de Lousada. Samos. Villaravid Diéguez, Saladina Lamela Villaravid, Carme
- 26104 Ferreira. O Valadouro. PRADO FERNÁNDEZ, Margarita (1971) (1985): *Vocabulario de Ferreira del Valle de Oro*. Universidad de Santiago de Compostela. Outubro de 1971. Citado tamén en GARCIA, Constantino: *Glosario de voces galegas de hoxe. Verba, anexo 27*. Universidade de Santiago de Compostela, 1985.
- 26344 Vilalba. CARRÉ, LOIS (ed. de Paz Roca, M^a Carmen) (1965) (2003): “Aportazón ao refraneiro. Coleición de refrás recollidos da tradición oral por Lois Carré (1898-1965)”, *Cadernos de Fraseoloxía Galega* 4; 129-141.
- 26502 Candamil. Xermade. Varios veciños / FERNÁNDEZ, F. e GONZÁLEZ, M. (1975) (2003): *Atlas Lingüístico Galego*. Instituto da Lingua Galega. Fundación Pedro Barrié de la Maza. A Coruña.
- 27003 Terra Cha. RIELO CARBALLO, Isaac (1989): *Cancións galegas (Literatura Popular)* Servicio de Publicaciones. Diputación Provincial, Lugo.
- 27101 Area Mindoniense. Rivas, Paco (1992): *Expresións e ditos populares da área mindoniense. Unha proposta didáctica*. E. Deputación Provincial de Lugo.
- 31303 Brués. Boborás. Cedeira Salceda, Manuel / FERNÁNDEZ REI, Francisco (1975) (2003): *Atlas Lingüístico Galego*. Instituto da Lingua Galega. Fundación Pedro Barrié de la Maza. A Coruña.
- 31901 Cabanelas e O Carballiño. O Carballiño. Rodríguez Carnero, Francisco.
- 31910 San Miguel da Piteira. O Carballiño. Muleiro González, José.
- 32004 Outomuro. O Mundil. Cartelle. Rodríguez Rodríguez, Xosé Enrique.
- 32503 Roucos. Cenlle. Rodríguez Álvarez, Manuel.
- 33325 A Gudiña. A Gudiña. PRIETO, Laureano (1949): *Notas etnográficas sobre animales domesticos y salvajes de La Gudiña (Orense)*. Douro-Litoral, 3^a série, V; 50-67.
- 33903 Grou. Lobios. FERNANDES DO PALHEIRO, Bieito (1935) (2008): “Refraneiro de Grou (Lobios) recollido por Bieito Fernandes do Palheiro” en *Cadernos de Fraseoloxía Galega* 10; 241-253.
- 34001 Maceda. Movilla, Consuelo e Aldemira Requejo, María C.
- 34003 Maceda. Maceda. Díaz Pérez, Ma. Xosé.
- 34005 Maceda. Aldemira Requejo, M. Carmen.

- 34401 A Merca. A Merca. ARAÚJO IGLESIAS, Miguel Anxo (1997): *A Merca. Antropoloxía dun Concello Galego*. Vigo: Ir Indo.
- 34501 A Mezquita. A Mezquita. TABOADA CID, Manuel. (1971) (1985): *Vocabulario y Notas Etnográficas de La Mezquita*. Universidad de Santiago de Compostela. Febreiro de 1971: Citado tamén en GARCIA, Constantino: *Glosario de voces galegas de hoxe. Verba, anexo 27*. Universidade de Santiago de Compostela.
- 34505 A Mezquita. A Mezquita. Taboada Cid, Manuel (1978): *Algunos aspectos de la vida material y espiritual de La Mezquita. III Etnografía Boletín Auriense VIII*; 149-163.
- 34506 Mezquita, A. Mezquita, A. Casares, A. e García, F. / GONZÁLEZ GONZÁLEZ, Manuel (1975) (2003): *Atlas Lingüístico Galego*. Instituto da Lingua Galega. Fundación Pedro Barrié de la Maza. A Coruña.
- 34703 Monterrei. Monterrei. TABOADA, JESÚS (1947): *La medicina popular en el Valle de Monterrey (Orense)* Revista de Dialectología y Tradiciones populares, III; 31-57. [Os tres últimos díxitos indican a páxina].
- 35125 Ourense. Ourense. García Novoa, Francisco Xosé.
- 36507 Calvos (Penosíños). Ramirás. Fernández, M. Bugallo, E. e un veciño / ÁLVAREZ. R., FERNÁNDEZ. F., GONZÁLEZ. M. (1975) (2003): *Atlas Lingüístico Galego*. Instituto da Lingua Galega. Fundación Pedro Barrié de la Maza. A Coruña. Trala clave, engádense tres últimos díxitos que indican a páxina na que se encontra a información.
- 36615 San Cristovo. Ribadavia. Varios veciños / FERNÁNDEZ REI, Francisco (1975) (2003): *Atlas Lingüístico Galego*. Instituto da Lingua Galega. Fundación Pedro Barrié de la Maza. A Coruña.
- 36701 San Xoán de Río. Río. Sotelo López, Julia.
- 38319 Viana do Bolo. Viana do Bolo. VIDAL CASTIÑEIRA, Ana (2003): “Aproximación ó ‘mínimo paremiolóxico’ galego. Unha proposta didáctica”, *Cadernos de Fraseoloxía Galega* 4; 79-116.
- 39011 Xinzo de Limia. Xinzo de Limia. Diversos informantes BLANCO, Milagros: *Refráns recollidos nos concellos de Xinzo de Limia e Sarreaus*.
- 39402 A Limia Alta Lorenzo Fidalgo, Agostiño.
- 39455 Terra das Frieiras. RIVAS QUINTAS, Eligio e RODRÍGUEZ CRUZ, José (2002): *Terras das Frieiras*. Deputación Provincial de Ourense, Ourense.
- 40001 Provincia de Pontevedra Vázquez Vidal, Francisco Javier.
- 40005 PORTELA PAZOS, Salustiano (1920): “Refranes gallegos recogidos en la provincia de Pontevedra” en *Ultreya* 13; 203-204; 14; 218; 15; 238; 16; 251; 18; 279; 19; 295; 20; 320. Os díxitos 6-7 indican nº da revista e 8-9-10 a páxina. Nas citas, despois da clave 40005: e dous puntos, indícanse o número da revista e maila páxina.
- 40006 ÁLVAREZ JIMÉNEZ, Emilio (1920): Refranes gallegos recogidos en la provincia de Pontevedra” en *Ultreya* 20; 320; 21; 336; 22; 352. Os 5 primeiros díxitos indican a localización xeográfica; 6-7, o nº da revista; 8-9-10 indican a páxina. Nas citas, despois da clave 40006:, indícanse o número da revista e maila páxina.

- 40114 Sela. Arbo. Fernández Rodríguez, Alfonso / GONZÁLEZ GONZÁLEZ, Manuel (1975) (2003): *Atlas Lingüístico Galego*. Instituto da Lingua Galega. Fundación Pedro Barrié de la Maza. A Coruña.
- 40204 Baiona. Baiona. Barreiro Troncoso, Héctor (1992).
- 40210 Sabarís. Baiona. Un veciño / ÁLVAREZ, Rosario e FERNÁNDEZ, Francisco (1975) (2003): *Atlas Lingüístico Galego*. Instituto da Lingua Galega. Fundación Pedro Barrié de la Maza. A Coruña.
- 40301 Ferro Ruibal, María Elda. Mane, Barro, Barro.
- 40305 Búa Pereira, David. Mane, Barro, Barro.
- 40307 Bretoña. Curro. Barro. Corredoira Varela, Xosé Manuel.
- 40515 S. Andrés de Cesar. Caldas de Reis. Fresco Reboredo, Manuel: Citado en VAZQUEZ SACO, Francisco (1962) (2003): “Refraneiro galego e outros materiais de tradición oral”, *Cadernos de Fraseoloxía Galega* 5.
- 40601 Castrelo. Cambados. LEIRO LOIS, Adela (1986): *Cambados: a tradición oral*. Colexio Público Castrelo.
- 40606 Castrelo. Cambados. LEIRO LOIS, Adela (1990): *O traballo no mar (aparells e artes de pesca e marisqueo)*. Consellería de Pesca, marisqueo e acuicultura. Santiago.
- 40607 Castrelo. Cambados. Equipo de Normalización Lingüística do C.P. de Castrelo (1996): *A medicina popular*. Colexio Público de Castrelo.
- 40822 Divino Salvador de Coiro. Cangas. Otero González, Manuel: Citado en VAZQUEZ SACO, Francisco (1962) (2003): “Refraneiro galego e outros materiais de tradición oral”, *Cadernos de Fraseoloxía Galega* 5.
- 41202 Loureiro. Cotobade. Vidal Meijón, Ana (1994): *Contribución ó estudio do léxico de Loureiro (Cotobade)*. Memoria de Licenciatura-Universidade de Santiago-Facultade de Filoloxía baixo a dirección do Dr. Francisco Fernández Rei.
- 41209 Carballado. Cotobade. Castela (1927): “Material etnolingüístico publicado na sección ‘Archivo filolóxico e etnográfico de Galicia’”, *Nós* 38; 14-15.
- 41210 Tenorio. Cotobade. Puig Vidal, José María: Fraseoloxía galega recollida por alumnos do Instituto Torrente Ballester de Pontevedra en 1999.
- 41403 Crecente. Crecente. Rodríguez Rodríguez, Xosé Enrique.
- 41740 Santa Mariña de Ribela. A Estrada. Barreiro Somoza, Manuel: Citado en VAZQUEZ SACO, Francisco (1962) (2003): “Refraneiro galego e outros materiais de tradición oral”, *Cadernos de Fraseoloxía Galega* 5.
- 41741 Codeseda. A Estrada. Cabaleiro Cabaleiro, Teófilo: Citado en VAZQUEZ SACO, Francisco (1962) (2003): “Refraneiro galego e outros materiais de tradición oral”, *Cadernos de Fraseoloxía Galega* 5.
- 41743 Moreira. A Estrada. Seminarista anónimo que recolle refráns entre 1949-1957.: Citado en VAZQUEZ SACO, Francisco (1962) (2003): “Refraneiro galego e outros materiais de tradición oral”, *Cadernos de Fraseoloxía Galega* 5.
- 41750 Balóira. A Estrada. Reboló, M. / GONZÁLEZ GONZÁLEZ, Manuel (1975) (2003): *Atlas Lingüístico Galego*. Instituto da Lingua Galega. Fundación Pedro Barrié de la Maza. A Coruña.

- 41814 Loureiro. Dúas Igrexas. Forcarei. Barreiro Barreiro, José Luís: Citado en VAZQUEZ SACO, Francisco (1962) (2003): “Refraneiro galego e outros materiais de tradición oral”, *Cadernos de Fraseoloxía Galega* 5.
- 41815 Soutelo de Montes. Forcarei. González Gil, Valentín: Citado en VAZQUEZ SACO, Francisco (1962) (2003): “Refraneiro galego e outros materiais de tradición oral”, *Cadernos de Fraseoloxía Galega* 5.
- 41816 Forcarei. Forcarei. Gulías Rivas, José M.: Citado en VAZQUEZ SACO, Francisco (1962) (2003): “Refraneiro galego e outros materiais de tradición oral”, *Cadernos de Fraseoloxía Galega* 5.
- 42008 Agolada. Agolada. Vidal, Paz Pérez Pérez, Leoncia.
- 42009 Moaña. Moaña. Soto Viñas, Paula.
- 42314 Salcidos. Guarda, A. Conde Fernández, A. / Fernández, F. e Álvarez, R. (1975) (2003): *Atlas Lingüístico Galego*. Instituto da Lingua Galega. Fundación Pedro Barrié de la Maza. A Coruña.
- 42413 Lalín. Lalín. Areón Seijas, Miguel.
- 42418 Goiás. Lalín. RISCO, Vicente (1947): “Tradiciones referentes a algunos animales I, II”, *Revista de Dialectología y Tradiciones populares*, III; 163-188 e 371-400. Os tres últimos díxitos indican a páxina.
- 42423 Lalín. Lalín. Alvarellos López, Nicolás: Citado en VAZQUEZ SACO, Francisco (1962) (2003): “Refraneiro galego e outros materiais de tradición oral”, *Cadernos de Fraseoloxía Galega* 5.
- 42903 Moaña. Moaña. Galansky Koper, Carlos (comentando *Diccionario* de E. Rodríguez González).
- 43210 Grixó. S.Cruz de Lamas. Moraña. Ferro Batallán, Jesús.
- 43220 A Bouza. Rebón. Moraña. Ruibal Fernández, María.
- 43274 Santa Xusta. Moraña. Casal Porto, José.
- 43308 Dornelas. Mos. Campos Fernández, María T.
- 43310 A Pedra Pinta. Santa Marta. Mos. Giráldez Lorenzo, Mercedes.
- 43403 As Neves. As Neves. De Dios Díez, Ma. Flor.
- 43815 Poio. Poio. APARICIO CASADO, Buenaventura (1992): *A tradición oral en Poio* Excma. Deputación Provincial de Pontevedra, Pontevedra.
- 43914 San Mateo de Oliveira. Ponteareas. Pardellas Cortiñas, Adolfo.
- 43917 Ponteareas. Ponteareas. Pardellas Cortiñas, Adolfo.
- 43920 Fraga do Rei. Oliveira. Ponteareas. Ucha González, Julián.
- 43921 Critiñade. Ponteareas. Gándara, Alfredo.
- 43953 Guillade. Ponteareas. Varios veciños / FERNÁNDEZ REI, Francisco (1975) (2003): *Atlas Lingüístico Galego*. Instituto da Lingua Galega. Fundación Pedro Barrié de la Maza. A Coruña.
- 44002 Caritel. Ponte Caldelas. Lopo González, María Socorro.
- 44084 Ponte-Caldelas. Ponte Caldelas. Canda, Pilar, Cid, Eva, Cousiño, Pilar, López, Diana: Fraseoloxía galega recollida por alumnos do Instituto Torrente Ballester de Pontevedra en 1999.
- 44237 Pontevedra. Pontevedra. Colexio Público Froebel (1994): *Literatura de Tradición Oral*. Colexio Público Froebel, Pontevedra.

- 44249 Pontevedra. Pontevedra. Conde Rodríguez, José Vicente e Bemposta Lago, Francisco J.
- 44250 A Ponte Sampaio. Pontevedra. Berta e Ornela: Fraseoloxía galega recollida por alumnos do Instituto Torrente Ballester de Pontevedra en 1999.
- 44307 O Porriño. O Porriño. De Dios Díez, Ma. Flor.
- 44321 O Porriño. O Porriño.
- 44327 O Porriño. O Porriño.
- 44357 Torneiros. O Porriño. Muleiro Gómez, José.
- 44359 O Porriño. O Porriño. Gabriel Fernández, Elvira de.
- 44508 Cesantes. Redondela. Lorenzo Fidalgo, Agostiño.
- 44514 Redondela. Redondela. Estévez Gómez, M^a Adoración.
- 44905 Salceda de Caselas. Salceda de Caselas. Fernández Núñez, Xulio.
- 44907 Salceda de Caselas. Salceda de Caselas. Pérez, Florencio Pérez Pérez, Leoncia.
- 44908 Salceda de Caselas. Salceda de Caselas. Pérez, Mercedes; Pérez Pérez, Leoncia.
- 44914 Budiño, Picoña, Soutelo.... Salceda de Caselas. Míguez López, M^a Concepción e Alonso Rodríguez, Luís.
- 45006 Salvaterra de Miño. Salvaterra de Miño. Camafeita Pazos, Josefina (1979): *Notas Léxicas y Etnográficas del Ayuntamiento de Salvatierra de Miño*. Universidad de Santiago de Compostela. Julio de 1979.
- 45012 Pesqueiras. Alxén. Lourido. Salvaterra de Miño. Rodríguez Rodríguez, Xosé Enrique.
- 45013 Salvaterra de Miño. Salvaterra de Miño. Muleiro González, José.
- 45212 Graba. Silleda. Filloy Rial, Juan Benito: Citado en VAZQUEZ SACO, Francisco (1962) (2003): “Refraneiro galego e outros materiais de tradición oral”, *Cadernos de Fraseoloxía Galega* 5.
- 45406 Goián. Tomiño. Estévez Gómez, M^a Adoración.
- 45520 Caldelas de Tui. Tui. Castro, Jovita Pérez Pérez, Leoncia.
- 45605 Santa Comba de Cordeiro. Valga. López Castro, Manuel: Citado en VAZQUEZ SACO, Francisco (1962) (2003): “Refraneiro galego e outros materiais de tradición oral”, *Cadernos de Fraseoloxía Galega* 5.
- 45703 Vigo. Vigo. Fernández Lopo, Ma. Edith.
- 45787 Vigo. Vigo. Carré, Lois Paz Roca, M^a Carmen (1965) (2003): *Aportazón ao refraneiro. Coleición de refrás recollidos da tradición oral* por Lois Carré (1898-1965), *Cadernos de Fraseoloxía Galega* 4; 129-141.
- 45802 San Adrián e Santa Cristina. Vilaboa. Casal, Iria e Fernández, Natividad: Fraseoloxía galega recollida por alumnos do Instituto Torrente Ballester de Pontevedra en 1999.
- 45807 Vilaboa. Vilaboa. Acuña Garrido, Jesús. Citado en VAZQUEZ SACO, Francisco (1962) (2003): “Refraneiro galego e outros materiais de tradición oral”, *Cadernos de Fraseoloxía Galega* 5.
- 49504 Rías Baixas. Seminarista anónimo que recolle refráns entre 1949 e 1957. Citado en VAZQUEZ SACO, Francisco (1962) (2003): “Refraneiro galego e outros materiais de tradición oral”, *Cadernos de Fraseoloxía Galega* 5.

- 49622 O Salnés Lorenzo Fidalgo, Agustín.
- 5Abres GUTIÉRREZ MARGARIDE, Ana María (1993): “Refrains, ditos e canciois da Terra de Santiso de Abres”, *A Freita* 3; 25-31.
- 60017 Carracedo de Monasterio. Carracedelo. Dous veciños e Castro, I. / GONZÁLEZ, M., ÁLVAREZ. R. e FERNÁNDEZ. F. (1975) (2003): *Atlas Lingüístico Galego*. Instituto da Lingua Galega. Fundación Pedro Barrié de la Maza. A Coruña.
- 60023 CASTELAO DIÑEIRO, Santiago (1991): *Refranero Berciano*. León: Ediciones Lancia.
- ANÓNIMO: *O Mintireiro* verdadeiro, 1969.
- ACUÑA: ACUÑA CASTROVIEJO, Fernando: Entradas varias na *Gran Enciclopedia Gallega*. Os dous primeiros díxitos indican o tomo e os tres seguintes, a páxina. .
- AGUIRRE: AGUIRRE, Luis de (1945): *Los productos gallegos de exportación*. Ministerio de Industria y Comercio, Servicios de Propaganda. Publicaciones de los Servicios Comerciales del Estado. Serie Comercio exterior; 11. Madrid.
- ALOMO3: ALONSO MONTERO, Xesús (1977): *Lengua, literatura e sociedade en Galicia*. Madrid: Akal; 60-63.
- ALOPI: ALONSO PIMENTEL, Emilio, Xesús e Sara (Equipo A.P.) (1975): *O clero na literatura Popular Galega*. Madrid: Akal Editor.
- ALORO: ALONSO RODRÍGUEZ, Eliseo: Entradas varias na *Gran Enciclopedia Gallega*. Os dous primeiros díxitos indican o tomo e os tres seguintes, a páxina.
- ALVAB3: ÁLVAREZ BLÁZQUEZ, Xosé María (1968): Os Refrains e as Frases Proverbiais. As Cantigas, os Contos e os Recitados. Do Pulpo, o Calamar, a Lura e demais Familia. *O libro do marisco* (1968): Vigo. Castrelos.
- ALVAG: ÁLVAREZ GIMÉNEZ, Emilio (1904): *Refranero agrícola y meteorológico gallego*. Antonio del Río y Micó, Pontevedra.
- AMORME5: AMOR MEILÁN, Manuel (1936): *Geografía del Reino de Galicia, prov. de Lugo*. Carreras Candi, Francisco, 1862-1937. Barcelona: Edit. Alberto Martín, 5 t.; t. 2; 551.
- ANONI-12: ANÓNIMO (1973): “Refráns dos meses. Soneto” n’*O Gaiteiro de Lugo. Calendario Galego pro Ano 1973*.
- AUTORIDADES: Real Academia Española (1726-1739): *Diccionario de autoridades*. [<https://www.rae.es/recursos/diccionarios/diccionarios-antiores-1726-1996/diccionario-de-autoridades>].
- BLADO: BLANCO, Domingo (1992): *A poesía popular en Galicia 1745-1885. Recopilación, estudio e edición crítica*. Vigo: Xerais, 2 vols. [A numeración remite directamente á cantiga citada].
- BOUZA3: BOUZA BREY, Fermín: Papeis inéditos do arquivo da Real Academia Galega.
- CABANA: CABANA, Darío X. (1974): *Libro do amor*. Vigo: Castrelos.
- CAJARA: CAJARAVILLE, M. (1983): *Debullando folklore. La Voz de Galicia*, A Coruña.
- CARRA32: CARRÉ ALDAO, Eugenio (1921): “Algúns refráns galegos do Pronóstico en ‘Almanaque Gallego para 1922 por M. Castro López’”. Buenos Aires (1921); 127-130.
- CARRA33: CARRÉ ALDAO, Uxío (1926): “Coleición de refráns de almanaque”, *Nós* 35; 6-8.

- CARRA34 CARRÉ ALDAO, Uxío (1926): “Coleición de refráns de almanaque”, *Nós* 36; 13-18.
- CARRA400000: CARRÉ ALDAO, Eugenio (1908): “Refranero gallego” en *A Nosa Terra*. A Coruña. Os seis últimos díxitos indican día, mes e ano (do século XX) en que se publicaron.
- CARREA1: CARRÉ, Lois Paz Roca, M^a Carmen (1965) (2003): “Aportazón ao refraneiro. Coleición de refráns recollidos da tradición oral por Lois Carré (1898-1965)”, *Cadernos de Fraseoloxía Galega* 4; 129-141.
- CARU: CARUNCHO, Ricardo (1888) (2007): *Cantares y refranes gallegos* Diario de Avisos de La Coruña. Os oito díxitos indican o día, o mes e mailo ano. Cítao tamén PAZ ROCA, M^a Carmen: “Aínda novos manuscritos paremiolóxicos de Vázquez Saco” en *Cadernos de Fraseoloxía Galega* 9, 2007; 247-293. Tras: indicase páxina e número.
- CARVALHO: CARVALHO COSTA, Alexandre de (1982,1983,1984,1985): *Gente de Portugal. Sua linguagem - seus costumes*. Edição da Assembleia Distrital de Portalegre. I (1,2,3), 1982; II, 1983; III, 1984; IV, 1985. O(s) primeiro(s) díxito(s) indica(n) o volume(e tomo); os últimos, a pág.
- CASAS1: CASAS, Álvaro das (1935): “Refraneiro Galego”, *Nós*, Publicacións Galegas e Imprenta, Santiago s.d. [J.A. Ventín Durán afirma que é de 1935 e que foi patrocinado por Almacenes Dolores Iglesias, de Santiago, “pra distribuir ôs seus freigueses”].
- CRESPO: CRESPO POZO, P. José Santiago (1972, 1979, 1982, 1985): *Nueva Contribución a un Vocabulario Castellano-Gallego* Edit. La Región (tomo 1 1972). Tomos 2,3 e 4 Sada: Edicións do Castro, 1979, 1982, 1985 respect.
- DRAG: (2012): REAL ACADEMIA GALEGA (ed.) *Diccionario da Real Academia Galega*. A Coruña: RAG. A partir de 2012 debe consultarse a edición dixital en constante actualización. <https://academia.gal/diccionario>.
- FERRO. *Dicnom*: FERRO RUIBAL, Xesús (dir) (1992): *Diccionario dos nomes galegos*. [Coautores BOULLÓN AGRELO, Ana Isabel, FERRO RUIBAL, Xesús, GARCÍA ÁLVAREZ, Xosé M., LEMA SUÁREZ, Xosé María e TATO PLAZA, Fernando R.]. Vigo: Ir indo. 663 páxs.
- FERRO. *Viticultura*: FERRO RUIBAL, Xesús (2016): “ ‘Maio come o trigo e agosto bebe o viño’. A viticultura no refraneiro galego”, *Cadernos de Fraseoloxía Galega* 18; 35-132. [<http://cirp.gal/w3/publicacions/pub-0450.html>] [3.9.2019].
- FILGU-G38: Anónimo (Filgueira Valverde, Xosé): *O Gaiteiro de Lugo. Calendario Galego pró ano 1938*.
- FRAGU-GEG00: FRAGUAS FRAGUAS, Antonio: Entradas varias na *Gran Enciclopedia Gallega*. Os dous primeiros díxitos indican o tomo, e os tres seguintes, a páxina.
- FRANCO: FRANCO GRANDE, X.L. (1972): *Diccionario galego-castelán e vocabulario castelán-galego* Vigo: Editorial Galaxia, 2^a.
- GARGO1: GARCÍA GONZÁLEZ, Constantino (1983): *Recantos da lingua*. 1982 Biblioteca Gallega. *La Voz de Galicia*, A Coruña.
- GARGO6: García González, Constantino (1991): *Peneirando palabras*. 1990. Biblioteca Gallega. *La Voz de Galicia*, A Coruña.

- GEG: FRAGUAS FRAGUAS, Antonio⁵⁸ (1974): *Gran Enciclopedia Gallega*. Os díxitos indican o tomo e o número de páxina. Edición de Silverio Cañada.
- GILBER: GIL DE BERNABÉ, Xosé Manuel (1992): *O Liño Vigo*: Ir Indo, 1992.
- GLOSARIO: GARCÍA, Constantino (1985): *Glosario de voces galegas de hoxe. Verba, anexo 27*. Santiago de Compostela: Universidade de Santiago de Compostela.
- GOLPE: GOLPE, Salvador (“Pedro de Merille”) (1906) (1994): *Refraneiro agrícola-meteorolóxico*. La Coruña, Tip. “Tierra Gallega”, 1906. Reedición facsimile da Asociación Cultural Eira Vella, Betanzos, 1994.
- GONPE: González Pérez, Clodio (1993): *Refraneiro do mar* Sada: Edicións do Castro.
- LEIRO1: LEIRO LOIS, Adela (dir.) (1986): *Cambados: a tradición oral*. Colexio Público Castrelo. Cambados.
- LEIRO2: LEIRO, Adela e DAPORTA PADÍN, Xosé Ramón (1998): *O porco*. Promocións Culturais Galegas, Vigo.
- LEIRO4: LEIRO, ADELA E DAPORTA PADÍN, Xosé Ramón (1999): *A galiña*. Promocións Culturais Galegas, Vigo.
- LEMABOU: LEMA BOUZA, Lino (1993): *Ditos e cantigas mariñeiras*. Museo do Pobo Galego e outras entidades. Santiago.
- LOPTA1: LÓPEZ TABOADA, Carme (1995): *Do falar e do escribir*. A Coruña: Fontel Edicións.
- MACHAAL: MACHADO Y ÁLVAREZ, Antonio (1884): “Calendario popular gallego”, Biblioteca de las tradiciones populares españolas IV; 15-23.
- MAREVA: MAREVA, Xepe (1999): *Refráns galegos por orden alfabético*. Follato nº1. Palas de Rei: Edicións Lakinfil.
- MARTÍNS SEIXO, Ramón Anxo (2013): “‘Perdóolle o mal que me fai polo ben que me sabe’. Unha aproximación aos campos semánticos da comida e da bebida na fraseoloxía galega”, *Cadernos de Fraseoloxía Galega* 15; 463-486.
- MOKIENKO, V. (1980-2000): *Fraseoloxía eslava. Manual universitario para a especialidade de lingua e literatura rusa*. (1ª ed. rusa 1980. Trad. Galega 2000). Santiago de Compostela: Centro Ramón Piñeiro para a Investigación en Humanidades.
- MOKIENKO, V. (1986-2000): *As imaxes da lingua rusa. Ensaíos históricos, etimolóxicos e etnolingüísticos sobre fraseoloxía* (1ª ed. rusa 1986. Trad. Galega 2000). Santiago de Compostela: Centro Ramón Piñeiro para a Investigación en Humanidades.
- MOREI1: MOREIRAS SANTISO, Xosé (1977): *Os mil e un refráns galegos do home*. Lugo: Edición do autor. Os tres últimos díxitos indican a páxina.
- MOREI2: MOREIRAS SANTISO, Xosé (1978): *Os mil e un refráns galegos da muller*. Lugo: Editorial Alvarellos. Os tres últimos díxitos indican a páxina.
- MURGUIA2: MURGUÍA, Manuel (1923) (2003): *Refranes de asuntos gallegos de la coleccion del comendador Fernan Nuñez*. Fichas manuscritas de Manuel Murguía que conteñen tamén outros refráns que Murguía di seren do P. Sobreira]. Editado

⁵⁸ Figura como información anónima pero hoxe sabemos que esa sección achegouna sempre Antonio Fraguas Fraguas.

- por VIDAL CASTIÑEIRA, Ana (2003): “Un manuscrito paremiolóxico de Murguía”, *Cadernos de Fraseoloxía Galega* 4; 117-128.
- NORI5: NORIEGA VARELA LLÓPIZ MÉNDEZ, Vicente (1935): “Sabiduría popular”, *Galicia en Madrid* 37, 09; 38, 10, 40, 12, 41,10. Os díxitos que seguen NORI5 indican número da revista, ano e páxina.
- PÉREZ BALLESTEROS, José (1885) (1886): *Cancionero popular gallego y en particular de la provincia de La Coruña*. Biblioteca de Tradiciones Populares I (1885), II (1886), III (1886). (Tomo VII de El Folklore Español dirigido por Antonio Machado y Álvarez). 3 vol. Extramuros: Mairena del Aljarafe (Sevilla) Reedición Facsimil (dir. por Xesús Alonso Montero (1979)). Madrid: Akal Editor. O primeiro díxito indica o volumen e os outros tres a páxina.
- PERZPLA1: PÉREZ PLACER, Heraclio (1998): *Contos da terriña*. Xunta de Galicia. Centro Ramón Piñeiro de Investigación en Humanidades. 293-422.
- PIÑE3: PIÑEIRO ARES, José (1963): “Ca sardiña a voltas”. *La Noche*.
- RABA-GEG000: RÁBADE PAREDES, Xesús: Entradas varias na *Gran Enciclopedia Gallega*. Os dous primeiros díxitos indican o tomo e os tres seguintes, a páxina.
- RAJO: RAJO LÓPEZ, M (1977): *Refráns e ditos galegos II*. Monforte de Lemos: Imprime Gráficas Fraga.
- REGUEPAR: REGUERA Y PARDIÑAS, Eugenio (?) (1995): “Traducción de algunas voces, frases y locuciones gallegas, especialmente de agricultura, al castellano (1840-1858)”. *Cadernos de Lingua*, Anexo 2.
- RISCO-18: RISCO, Vicente (2012): *Refráns de Lobeira*. Colección de refráns que editará Xosé M^a Gómez Clemente. Fundación Vicente Risco. O número trala sigla indica o número que no manuscrito leva o refrán. Por veces o refrán está no manuscrito “Ditos de Lobeira”, a sigla é RISCO-LOB-d.
- RISCO-N: RISCO, Vicente: Traballos varios na revista NÓS. NÓS. Os dous (ou tres) primeiros díxitos indican o número; os tres últimos, a páxina.
- RODGO1000: (1958): *Diccionario enciclopédico gallego-castellano*. Tomo I. Vigo: Galaxia, XXIV, 733 pp. As citas seguen a edición, ortograficamente actualizada e tematicamente organizada de FERRO RUIBAL, Xesús (1987): *Refraneiro galego Básico*. Vigo: Galaxia; 612 pp.
- RODGO2000: (1960): *Diccionario enciclopédico gallego-castellano*. Tomo II. Vigo: Galaxia, 666pp. As citas seguen a edición, ortograficamente actualizada e tematicamente organizada de FERRO RUIBAL, Xesús (1987): *Refraneiro galego Básico*. Vigo: Galaxia; 612 pp.
- RODGO3000: (1961): *Diccionario enciclopédico gallego-castellano*. Tomo III Vigo: Galaxia, 653 pp. As citas seguen a edición, ortograficamente actualizada e tematicamente organizada de FERRO RUIBAL, Xesús (1987): *Refraneiro galego Básico*. Vigo: Galaxia; 612 pp.
- RODLO1: RODRÍGUEZ LÓPEZ, X. (1897, 1899, 1997): *A cruz de salgueiro*. Follas Novas, La Habana 1897. Imp. de “El Regional”, Lugo 1899. Reedición do Centro Ramón Piñeiro para a Investigación en Humanidades 1997. Citamos polas páxinas e texto desta reedición.

- SACO1: SACO Y ARCE LLÓPIZ MÉNDEZ, Vicente (1868) (1967): *Gramática Gallega*. Imprenta de Soto y Freire, Lugo 1868; 263-282. (Reedición de Gráficas Tanco, Orense 1967; refráns nas páxinas 215-232).
- SACO2: SACO Y ARCE, Juan Antonio (1881) (1987): *Literatura Popular de Galicia*. Servicio de Publicacións, Diputación Provincial de Ourense, Vigo 1987. Esta edición corresponde ó manuscrito que se estaba imprimindo en 1881 cando o autor morreu.
- SOBREIRA: (1792-1797) SOBREIRA, Fr. Juan (1979): *Papeletas de un Diccionario Gallego* I. Texto. Instituto de Estudios Orensanos “Padre Feijoo”, Orense 1979.
- TABOA2: TABOADA CHIVITE, Xesús (2000): *Refraneiro galego. Cadernos de Fraseoloxía* 2. Os tres últimos díxitos indican a páxina.
- TABOA4: TABOADA, Jesús (1949): “Folklore astronómico y meteorológico de la comarca de Monterrey”. *Revista de Dialectología y Tradiciones populares*, V; 110-139. Os tres últimos díxitos indican a páxina.
- VAL VAL, Xosé⁵⁹. Cura de Vilar de Ortelle (2012): *Díxoo ou predicouno? Ditos populares*. Lugo: Edición de Xosé Val, Cura de Vilar de Ortelle; 447 páxs. (DL. PO 597-2012).
- VALLA6: VALLADARES NÚÑEZ, Marcial (1884, 1887, 1970): *Cantigueiro Popular*. Edición parcial do *Cantigueiro Popular* de 1867 e dun *Novo apéndice ó Cantigueiro Popular* de 1887 e mailas cantigas recollidas no Ribeiro na vendima de 1884. Publicacións da Real Academia Gallega, A Cruña 1970. Cito polo número de páxina.
- VALLA7: VALLADARES NÚÑEZ, Marcial (1884): *Diccionario Gallego - Castellano* Santiago: Imprenta del Seminario Conciliar Central.
- VARET VARELA TOBÍO, M^a del Carmen: Entradas varias na *Gran Enciclopedia Gallega*. Os dous primeiros díxitos indican o tomo e os tres seguintes a páxina.
- VAZSACO1: VÁZQUEZ SACO, Francisco (2003): *Refraneiro galego e outros materiais de tradición oral (Cadernos de Fraseoloxía Galega)*, *Cadernos de Fraseoloxía* 5. Edición de Josefa Beloso Gómez, Patricia Buján Otero, Xesús Ferro Ruibal (director) e M^a Carmen Paz Roca. Centro Ramón Piñeiro para a Investigación en Humanidades: Santiago de Compostela.
- VAZSACO3: PAZ ROCA, M^a Carmen e VIDAL CASTIÑEIRA, Ana: Novo manuscrito paremiolóxico de Vázquez Saco VÁZQUEZ SACO, Francisco (2007): “Aínda novos manuscritos paremiolóxicos de Vázquez Saco”, *Cadernos de Fraseoloxía*

⁵⁹ Xosé Val Val, Cura de Vilar de Ortelle, no concello de Pantón (Lugo), foi un dos máis intensos colectores de fraseoloxía e paremioloxía galega (pero tamén de cantigas e alcumes) no cambio de milenio da provincia de Lugo, emulando así a Francisco Vázquez Saco, do que posiblemente fora alumno no Seminario. Na súa parroquia animou a creación da Asociación Xuvenil “OS ESTRALOXOS” que reuniu no último decenio do século XX un amplo repertorio de cantigas populares, ditos, refráns e alcumes na súa parroquia e que tivo dúas autoedicións progresivas pero co mesmo título: ASOCIACIÓN XUVENIL OS ESTRALOXOS (2003): *Cantigas, ditos, alcumes... da Ribeira Sacra*. Pantón; 509 páxs e outra no 2005 co mesmo título e xa de 832 páxs. Finalmente e, dous anos antes de morrer, Xosé Val fixo unha nova escolma fraseolóxica revisada e enriquecida, á que a dobre revisión anónima desta revista encontrou aínda pequenas chatas que el xa non tiña saúde para incorporar e decidiu autoeditala: VAL VAL, Xosé (2012): *Díxoo ou predicouno? Ditos populares*. Pantón; 447 páxs. en edición do autor e doutro compañeiro de sacerdocio Anxo Vega González. O autor morreu o 29.9.2014. A cantidade de unidades que nese libro aparecen (5.189 fraseoloxismos e 372 paremias) ou que só nel aparecen ou que só elas explican outras unidades enigmáticas faime dubidar de que a severidade formal con que os estándares priman sobre a orixinalidade sexa tan útil como se di. Hai unha pequena recensión en *Cadernos de Fraseoloxía Galega* 16, 2014, 501-506.

- Galega* 9; 247-293. Centro Ramón Piñeiro para a Investigación en Humanidades, Santiago de Compostela. Os cinco díxitos indican o número do refrán nesa edición.
- VIÑO: Anónimo (1958): *Cantigas do viño*. Vigo: Castrelos, MCMLVIII.
- VIÑO: Anónimo [ÁLVAREZ BLÁZQUEZ, Xose M.] (1968): *Refraneiro do viño*. Vigo: Ed. Castrelos, MCMLXVIII. Véxase nota 6 deste artigo.
- XERAIS2: ARES VÁZQUEZ, M^a Carme e outros (1990): *Diccionario Xerais Castelan Galego de uso, frases e sinónimos*. Vigo: Edicións Xerais de Galicia, 1990.

18.2. Bibliografía secundaria

- ACUÑA, Ana (2002): “Relaciones entre distintos géneros de literatura popular: el caso de la cepa torta” en *I Congreso Internacional ‘Sociedades y Culturas: abriendo caminos’*. Sociedad Española de Estudios Literarios de Cultura Popular: Universidad de Sevilla.
- ARRIAGA FLÓREZ, Mercedes et al. (eds.) (2004): *Sociedades y culturas: Nuevas formas de aproximación literaria y cultural*. ArCiBel: Sevilla. 15 p. [<http://193.147.33.53/selcup/images/stories/actassevilla/comunicaciones/ACUNA.pdf>] [10.6.2015].
- AMADO CARBALLO, Luis (1999): *Homes do país: os galegos pintados por si mesmos*. Edición de Ricardo Polín. Vigo: Edicións Xerais de Galicia.
- AVIGNON, Juan de (1384) (1545): *Seuillana medicina que trata el modo co[n]seruatiuo y curatiuo de los q[ue] abita[n] en la muy insigne ciudad de Seuilla, la q[ua]l sirue y ap[ro]uecha p[ar]a q[ua]lquier otro lugar destes reynos*. En casa de Andres d' Burgos: Sevilla; 135. [<http://bdh-rd.bne.es/viewer.vm?id=0000090346&page=; cf. fol. Lxr.1>]. // A primeira data (1384) é a da redacción final da obra e a segunda (1545) é a da edición póstuma preparada polo médico humanista Nicolás Monardes.
- BENAVENTE JAREÑO, Pedro e FERRO RUIBAL, Xesús (2010): *O libro da vaca. Monografía etnolingüística do gando vacún*. Santiago de Compostela. Centro Ramón Piñeiro para a Investigación en Humanidades; 1.637.
- CANTERA ORTIZ DE URBINA, Jesús (1999): “*Vinum laetificat cor hominis*. El vino en el refranero español, francés y gallego” en *Pemria* 8; 103-112.
- (2000): “Más consideraciones acerca del vino en el refranero” en *Pemria* 9; 25-34.
- CARDOSO, A. (2018). “Vinho Verde – um “vinho diferente” para a Europa e para o mundo”, *The overarching issues of the european space - preparing the new decade for key socio-economic and environmental challenges*. Porto: Fac. Letras Univ. Porto; 234 -246.
- CASAL PORTO, Xosé (2000): “A viaxe dunha pipa de viño do ribeiro de Moraña a Rosario no ano 1891”, *A Taboada. Revista das Asociacións Culturais A Cabana e O Meigallo*. Ano 1, n. 2; 7-24.
- CASARES, Antonio (1843): *Observaciones sobre el cultivo de la vid en Galicia por D. Antonio Casares, catedrático de Química i de Historia natural i sócio de varias corporaciones*. Santiago: Imprenta de la Viuda e Hijos de Compañel.
- CASTRO, Xavier (2006): *A la sombra ejemplar de los parrales. Cultura del vino en Galicia y otros espacios peninsulares*. Prólogo de Guillermo Campos. Gijón: Trea; 399 pp.

- (2010): *Yantares gallegos. Historia de la dieta atlántica*. Santiago de Compostela: Universidade de Santiago de Compostela, Servizo de Publicacións e Intercambio Científico; 289 pp.
- (2017): “Adegueiro por amor á terra: [entrevista a] José María Fonseca Moretón” en *Tempos novos. Revista mensual de información e opinión para o debate*. 243, ago. 2017; 40-45.
- (2020): *Tostado. El vino noble de Galicia*. Acuarela Comunicación: Moaña; 168 páxs. Pódese tamén ver un breve resumo xornalístico da man do propio autor en [<https://www.diariodepontevedra.es/blog/xavier-castro/tostado-vino-noble-Galicia/202010032006441106433.html>].
- CID BABARRO, Aníbal (2007): *O oficio de toneleiro. Rescatando un anaco da nosa cultura. Traballo ganador do Certame 2007*; 19 pp. http://www.almanaqueagricola.com/numeros/2008/2008.02_o_oficio_de_toneleiro.pdf.
- FERNÁNDEZ CORTIZO, Camilo (2008): “Arrieros y traficantes en la Galicia rural de la época moderna”, *Obradoiro de historia moderna* 17; 325-352.
- FERNÁNDEZ GONZÁLEZ Frutos (2008): *Unidades de medida tradicionais: interese histórico e didáctico. Cautelas IES nº 1 de O Carballiño* [http://www.enciga.org/files/boletins/66/Fernandez_Gonzalez_Frutos_As_unidades_de_medida_nas_investigacions_historicas.pdf].
- FILGUEIRA VALVERDE, Xosé (1989): “Do viño e os peregrinos de Compostela”, *Quinto Adral* 66; 261-264.
- (1990) “Dos toneleiros” en *La Voz de Galicia* (4.6.1989). Reproducido en *Adral VI* 1990; 214-219.
- GARCÍA-SABELL, Domingo (1963): “Notas sobre a fame galega” en *Ensaio I*. Vigo: Galaxia. Este ensaio reaparece incluído en 1991 en *Análise existencial do home galego enfermo e outros ensaios*. Vigo: Ed. Galaxia.
- GARCÍA TATO, Isidro (2019): “O viño na Idade Media na actual D.O. Valdeorras”. Conferencia na Biblioteca Municipal do Barco de Valdeorras (29.11.2019) (Ciclo divulgativo sobre a cultura do viño. Museo do Viño de Galicia. Biblioteca Municipal. O Barco de Valdeorras, 26 de enero de 2013).
- GARCÍA TATO, Isidro e SUÁREZ PIÑEIRO, Ana María (eds.) (2005): *Actas de la Cultura del Vino. Primer Congreso Peninsular. O Barco de Valdeorras, 10 al 12 de mayo de 2002*. Santiago de Compostela: Instituto de Estudios Gallegos “Padre Sarmiento”; 373 pp.
- GELABERT GONZÁLEZ, Juan Eloy (1976): *Problemas de comercialización de los vinos de Ribero de Avia en los siglos XVII y XVIII*. Santiago: Colegio Franciscano; 19 pp. Separata de *Santiago de Compostela: la ciudad, las instituciones, el hombre*; 151-169.
- GONZÁLEZ LOPO, Domingo L. (2008): “La arriería en el comercio de la Galicia suroccidental según el Catastro de Ensenada”, *Obradoiro de Historia Moderna* 17; 353-372.
- GONZÁLEZ PÉREZ, C. (2001): “O Ciclo do viño: O Ribeiro, etnoloxía da vide e do viño” en SIERRA RODRÍGUEZ, Xosé C. (coord.) (2001): *O Ribeiro: o viño da cultura, a cultura do viño*. [Galicia]: Mirabel; 273-305.

- LÓPEZ-VIZCAÍNO RUBIO, M^a Paz (2008): *Unidades de medida tradicionais de Galicia*. [<https://www.edu.xunta.gal/centros/iesriocabe/system/files/u1/Matematicas/medidas%20tradicionais%20galegas.pdf>].
- LORENZO, RAMÓN (2019): *Mosteiro de Montederramo. Colección documental e índices*. Coa colaboración de Maka Pérez. Gallaeciae Monumenta Historica. Santiago de Compostela: Consello da Cultura Galega. [Un CD contén a edición dixital dos 1880 documentos dende 1124 ata mediados do s.XVI].
- MARTÍNEZ PLASENCIA, Mercedes e SÁNCHEZ CORA, Teresa (2002): *Ponte Caldelas. Memoria escrita dun pobo. 1500-1936*. Tomo 1: *A Xurisdicción de Caldebergazo, o Partido xudicial*. Pontevedra; 601 pp. Tomo 2: *O Concello constitucional*. V. 3: Obras públicas. Vol. 4: *A Vila de Ponte Caldelas, configuración, desenvolvemento urbanístico*; 860 pp. V. 5: *A Freguesía de Santa Baia de Ponte Caldelas. A freguesía de Santa María de Caritel*; 914 páxs. Pontevedra: Diputación Provincial de Pontevedra, Servicio de Publicaciones.
- MORENO TORAL Esteban e RAMOS CARRILLO, Antonio (2012): “Estudio de los vinos medicinales del tratado Sevillana Medicina de Juan de Avignon (siglo XIV)” en *Homenaje al Prof. Dr. José Luis Valverde*. Universidad de Sevilla; 327-338.
- MÉNDEZ FERNÁNDEZ, Luz (2015): *O Tumbo das viñas de Ribadavia. Estudo histórico e lingüístico*. Tese de doutoramento dirixida por Ramón Lorenzo Vázquez e por Ana Isabel Boullón Agrelo. Santiago de Compostela: Universidade de Santiago de Compostela. Departamento de Filoloxía Galega. Facultade de Filoloxía. [<http://hdl.handle.net/10347/14597>].
- OLEA-1 (1536) (1947): FILGUEIRA VALVERDE, José (1947): “El primer vocabulario gallego y su colector, el Bachiller Olea (c. 1536), *Cuadernos de Estudios Gallegos* II, fasc. VIII, 591-608. Reedición en *Sétimo Adral* (1992) 3; 34-48.
- OLEA-2 (1536) [2003]: *Bachiller Olea, Vocábulos gallegos oscuros: lo que quieran dezir*. Edición y estudio por José Luis Pensado; revisado, completado y dispuesto para la imprenta por Dieter Messner, *Cadernos de lingua*. Anexo 7. A Coruña. Real Academia Galega.
- OTERO ÁLVAREZ, Anibal (1964): “Hipótesis etimológicas referentes al gallego-portugués”, *Cuadernos de Estudios Gallegos* LVIII; 143-160.
- PEREIRA FERNÁNDEZ, José Manuel (2000): “Pontevedra y el mar en tiempos de Carlos I. Algunos aspectos del acontecer cotidiano. Universidad de Santiago de Compostela” en *XIX Jornadas de Historia Marítima 1999. Hombres y armadas en el reinado de Carlos I: ciclo de conferencias, octubre de 1999*. Madrid: Instituto de Historia y Cultura Naval; pp. 29-51. [<http://www.armada.mde.es/archivo/mardigitalrevistas/cuadernosihcn/34cuaderno/02cap.pdf>].
- PÉREZ DE CASTRO, J.L. (1973): “Pesos y medidas populares en Asturias” en *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares* XXIX, 1973, Cuad. 1^o y 2^o; 179-233.
- POSADA, Xosé (1979): *Os viños de Galicia*. Vigo: Galaxia.
- PRADO, Jacinto del (1906-1907): “Máximas y refranes gallegos ordenados y coleccionados por Jacinto del Prado” en *La Defensa*. Lalín: Imprenta de “La Defensa”, 1-9-1906 a 8-6-1907. Os números que seguen a sigla ‘PRADO7’ indican a páxina do refraneiro.

- REINOSO, Victoriano e SUÁREZ CANAL, Xosé Luís (1993): *O Viño. El Vino / Wine*. Ir Indo: Vigo; 255 pp.
- RODRÍGUEZ CAMPOMANES, Pedro (1764) (1973): “Informe original del conde de Campomanes sobre la emigración a Portugal de los habitantes de Galicia y el papel que el marqués de Croix escribió en diciembre de 1764 con dicho motivo”, *Grial* 42; 422-429.
- RODRÍGUEZ PARADA, Raquel (2011): “Onomástica das adegas, viños e licores da D.O. Monterrei e da súa comarca” en *Cadernos de Lingua* 33, 2011; 85-118.
- (2020): “A etiqueta que viste o viño. Achega ó nome das adegas viños e licores da D.O. Ribeiro” en *V Xornada de Onomástica Galega*. Real Academia Galega-Deputación Provincial: Pontevedra. [<https://www.youtube.com/watch?v=aXtHK1MCJa0&list=PL2zWGrwz62bZNvhgTLBx8TYkA0dxbgD6W&index=2>].
- ROLAND, Eduardo (2017): “José Rodríguez: o matemático galego que definiu o metro” [<https://www.gciencia.com/historias-gc/jose-rodriguez-matematico-galego-metro/>].
- ROMERO MASIÁ, Ana e POSE MESURA, Xosé Manuel (1988): *Galicia nos textos clásicos*. A Coruña: Padroado do Museu Arqueolóxico Provincial; 166 pp.
- RUBIO PÉREZ, Laureano M (1995): *Arrieros maragatos. Poder, negocio, linaje y familia, siglos XVI-XIX*. León: Fundación Hullera Vasco-Leonesa; 173 pp.
- SAAVEDRA, Pegerto (1992): *A vida cotiá en Galicia de 1550 a 1850*. Santiago de Compostela: Universidade. Servicio de Publicacións e Intercambio Científico. 235 pp.
- (2001): “Idade moderna. O Ribeiro, historia” en SIERRA RODRÍGUEZ, Xosé C. (coord.) (2001): *O Ribeiro: o viño da cultura, a cultura do viño*. [Galicia]: Mirabel; 113-151.
- SARMIENTO, Martín (1754 - 1758): *Catálogo de voces vulgares y en especial de voces gallegas de diferentes vegetables*. Edición de J. L. Pensado Tomé. Salamanca: Universidad de Salamanca.
- SIERRA RODRÍGUEZ, Xosé C. (coord.) (2001): *O Ribeiro: o viño da cultura, a cultura do viño*. [Galicia]: Mirabel; 535 pp.
- VÁZQUEZ BERTOMEU, Mercedes (2005): “Fuentes para el estudio de la vid y el vino en la Galicia bajomedieval” en GARCÍA TATO, Isidro e SUÁREZ PIÑEIRO, Ana María (eds.) (2005): *Actas de la Cultura del Vino. Primer Congreso Peninsular. O Barco de Valdeorras, 10 al 12 de mayo de 2002*. Santiago de Compostela: Instituto de Estudios Gallegos “Padre Sarmiento”; 157-182.