

Balcón al Campo

por Antonio López Marco



Antaño en agosto

En agosto se terminaba la era, aunque el suplicio todavía continua. Ya están terminando de tender las últimas parvas con las mieses hacinadas y, aunque han sido aventadas, cribadas y envasadas las mieses trilladas en años anteriores, aún queda lo que se hacinó para evitar las posibles contrariedades debidas a los efectos climatológicos.

De la mies trillada y amontonada en forma de pez se procedía al aventado a mano, hasta que aparecieron las máquinas aventadoras que a su vez cribaban el grano y envasaban (algunas de ellas). Para aventar a mano, primero se retiraba del pez una porción de mies, a la que se llamaba "bocao", y con las horcas se lanzaba para arriba a una altura tal que al precipitarse se separase, por el peso y la ayuda del viento, la paja del grano. Es el mayoral el primero que "pasa" o "rompe" el pez y a continuación los operarios (nunca más de cinco). En el "bocao" se van echando horcas y avanzando perpendicularmente al viento. El último que se coloca es el que puede tomar pronto la pala para ir formando otro pez pero ahora con el grano ya sin paja. El operario que está a su lado termina también cogiendo la pala para ir clareando y cargando. A fuerza de "horcás" el "bocao" va avanzando y el mayoral, que es quien va en el lado opuesto al viento, es el que se ocupa de limitar la paja sin grano de lo que poco a poco queda: la paja en el lado izquierdo, el pez de grano en el derecho y en el centro una zona llamada "regulero" (mezcla de paja y grano) que para limpiarla es necesario el uso del cribón, una criba grande alargada con cuatro asas preparada para que la manejen dos personas y que sepan cribar bien.

Cuando se ha de parar, bien porque es su hora, bien por no hacer aire; el pez de grano se amontona y al mismo tiempo se va abaleando para si le queda algo de paja, espigote o granzón, valla saliendo a la orilla. Después se riega un poco el suelo y se procede al cribado. Si trabajan cuatro operarios la faena se distribuye de esta manera:

el mayoral y otro en el cribón, otro llenando la media fanega (medida equivalente a tres celemines o 55,591 l.) con arte y el último vaciando la media fanega en el cribón que, para no resbalar, apoya su pie en el pie izquierdo del que carga.

Después del cribado viene el envasado que se hace con la misma media fanega, con pulso y destreza, para que todos los costales pesen exactamente igual, para eso no se pueden dar "recalcones" ni cargar "a tontas y a locas"; se debe cargar abocando una sola vez y cuando, está llena, con la mano derecha se coge el raedor, que está colocado "delantico" de donde se aboca, y se pasa por la media fanega para que quede raída (igualada). El ayudante, entonces, la coge con la mano derecha por el asa que tiene en la parte trasera y con la otra la agarra por la boca para vaciarla en los costales. En los costales, por lo general, cabían fanega y media; este costal era el mismo que se utilizaba para la siembra de los cereales.

Una vez envasado se cargaba en los carros y se depositaba en la cámara, escaleras arriba. En muchas ocasiones el gañán tenía que subir él sólo toda la carga, unos 1.500 Kg, aproximadamente 40 fanegas.

Una vez concluido el grano había que retirar la paja y apañar las granzas, aunque sea a ratos y con pocos mimos; las granzas se formaban de lo que quedaba sin apurar en el cribado, se podían trillar pero la parva solía ser muy pequeña y había que arreglar aquello como fuera (de ahí el refrán: "Mientras descansas machaca las granzas").

La paja era el trabajo más desagradable de la era ya que el pez de paja o montón no se puede mover del sitio y a veces sólo se podía cargar por un lado y si el aire venía desfavorable pues... ¡ahí tenías a tu suegra!, como se solía decir.

Casos y cosas

Quien por su casa, gentil no muestra amor y desvelo se parece a aquel candil que alumbró en corral ajeno.

Chato, no tienes narices porque Dios no te las dio. A Roma se va por todo, pero por narices no.

No te extiendas verdolaga, arrecógete un poquito, que no es la huerta tan grande ni el hortelano tan rico.



Acarreo con galera en la finca de Jaraba, año 1959. En la foto, Maximiliano González Elbar, que tenía por entonces la categoría de "ayudaor"

Al llegar al pajar de la casa las primeras galeras se descargaban por la piqueta con el mismo "cargaor" de dientes de madera de costero de roble, que no dejaba de ser un tostón con el remolino dichoso que se formaba en los sitios cerrados al no correr el aire. Por la parte de dentro del pajar tenía que haber alguien para ir retirando y encumbrando. Una vez se ha llenado la parte de abajo, había que seguir echando la paja por la buhardilla con la carrucha y un alique, un borrico lo podía hacer, pero si no se disponía de burro y la yunta tenía que acarrear la paja pues no queda otra que agarrar la soga y hacerlo a mano.

Trabajos muy duros los de antaño y poco difundidos porque no se han considerado importantes. Yo creo que es bueno conocerlos y explicarlos por las gentes que los hemos desempeñado pues si no se perderán cubiertos por la pátina del tiempo y esto forma parte de nuestra historia y nuestra cultura, al igual que los edificios de otros siglos.



Abierto todos los días
Tu chiringuito en el paseo

