

VIDA, PASION Y MUERTE DE LA ERA.

Aquella tarde de primeros de julio, pasaba por el camino no muy lejos de la era. Desde donde yo estaba, era lugar apropiado para el caballete, la paleta y el pincel, de ser yo el artista que pasara al lienzo la belleza del paisaje. Los hombre, enfilados diagonalmente, levantaban sus palas al viento, que se encargaba de llevarse unos metros más allá la paja que estaba unida o mezclada al grano. Alrededor de la era, tres o cuatro «garberas» de mieses, que decimos por aquí, esperando su trilla. A un lado y entre dos olivos centenarios, el «tambanillo», que hace sombra al descanso de los hombres y las yuntas con rústico y transportable pesebre, de cuatro patas fuertes de madera sin labrar; sin entrar un rayo de sol por el sombrero de ramajes frescos y cañas de cereal sin espiga. Una cántara de agua fría del aljibe pende de un gancho con goteo que mana cristalina. No muy lejos, la bota colgada también para quitar calor al vino, que de vez en cuando viene un «tiento» a las gargantas resacas por el polvo. Dice un refrán que «quien no quiera polvo que no vaya a la era». Y allí está el caliginoso sol de la trilla, como antes estuvo el caliginoso sol de la siega. El calor y los sudores hacen con el polvillo que se levanta al paso de viento fresco, que los hombres pongan pañuelos huertanos de color verdoso o azulado en sus cuellos rugosos y morenos. Las yuntas están en el establo comiendo en el descanso y parecen estar gozosas de acabar la faena de la trilla, con su paso ligero, arrastrando el trillo de rodillos con cuerpos cortantes de hierro, que giran pisando sobre la mies extendida que es la «parva». Antiguamente, el trillo fue de pedernal, o sea, piedras pequeñas afiladas, incrustadas en la madera del trillo. Ultimamente — antes de las máquinas trilladoras —, se empleaba el trillo de rodillos de madera con cuerpos cortantes, de los que unos y otros quedan reservas en el Museo de la Huerta. La estampa o perspectiva es digna de los apuntes de Saura Mira. Los hombres, con sus pantalones remangados a media rodilla, con esparteña de fina fibra o alpargata de «cara chica», camisa blanca y chaleco negro, que lleva en sus bolsillos la petaca, el papel de fumar para liar el cigarro desigual y panzudo, que había de ser encendido con mechero de piedra de lumbre y chisque, tan pronto se diga de echar un «vale». Cigarro que ha de ser consumido en el descanso y enterrada su colilla por peligro de incendio.

Esta va siendo parte de la vida en la era, vocablo que es una de las acepciones que la Academia de la Lengua nos ofrece: lugar donde se trillan las mieses. Yo diría también que es el lugar por donde pasa la harina desde la siembra con destino al horno de pan cocer. Su proceso va lleno de esfuerzos y sudores en todo su recorrido, pero la era es trabajo y esperanza, como fruto de rigor a rigor de incertidumbres que las inclemencias e incidencias del tiempo hace buenas o malas cosechas. Puede haber buen grano y poca paja, mucha paja y poco grano, mucha paja y mucho grano y ni grano ni paja.

Para la era, nuestra elegía y nuestro elogio. Zona de terreno plano con suelo duro, de unos quince metros o más de diámetro y espacio aparte para las garberas, el aljibe y el «tambanillo». Las garberas pueden ser cónicas o en forma de prisma triangular, poniendo en la base cinco haces, encima cuatro, luego tres y así sucesivamente, hasta formar esas moles doradas y separadas unas de otras, de forma que no impidan la dirección y velocidad del viento, que en eso son expertos los hombres que las forman.

Durante las faenas de trilla, se ha de envolver la mies tres o cuatro veces con la horqueta, para que la parte baja de la «parva», que no ha sido trillada, quede encima, en la cara superior, por lo que entonces, lo que ha sido trillado pasa al fondo del suelo de la era.

Si la yunta son ganado mular, cuyo paso en la trilla es ligero, las herraduras de las mulas ayudan a triturar la caña del cereal. Si la yunta es de ganado vacuno, su paso es más lento, por lo que entonces la operación trilla tarda algo de más tiempo, y mientras en el trillo mular hay un hombre de pie que arrea a la yunta, en el trillo de ganado vacuno, el hombre va sentado en una silla sujeta a un trillo mayor y de más peso.

Una vez que ha sido suficientemente trillada la «parva», lo que se avecina —separado el grano de la paja y ésta en menudos tramos de tres a seis centímetros de longitud—, es lo que se llamaba la «avienta». Algunas veces, cuando la «parva» extendida en la era es muy grande o la yunta es de ganado vacuno, la trilla no es cosa de una mañana sino de un día entero y la mañana del siguiente. Generalmente, la «avienta» se hace por la tarde, aprovechando el viento de Levante, especialmente en la zona de Murcia, o el lebeche, que es viento normal del mediterráneo.

La trilla tuvo su proceso rudimentario y arcaico —antes, naturalmente, de las modernas trilladoras— con su dosis de sencillez, alegría y esperanza. El hecho de llegar a la trilla, es prueba de contar con más o menos recolección. De todo su proceso, es como vivir un misterio de gozo. Los hombres cantusean como fallo final de un procedimiento, con aquello de:

*Aire mulica torda campanillera
que el sol calienta y rompe la mies...
arre que tu sustento y el mío está en la era
arre mulica, bajo tus pies.*

Y cuando llega el momento de aventar la «parva», en lugar de emplear los hombres la pala, todavía se emplea la horqueta, como sabios especialistas en su colocación para hacia donde va el viento, y si éste no cesa, tendremos en breve tiempo lo que en nuestro vocabulario se llamaba el «pescado» de la paja más allá unos metros del otro «pescado» del grano y las granzas con su polvillo. Cuando ya tenemos todo esto, viene el aventar con la pala de madera, instrumento de poco peso, y ya lo que se avienta es materia pesada: que son el grano, la tierra y las granzas que se elevan al viento para quedar solo el grano y separar el polvo y las pajillas, mediante unos «garbillos» tupidos que permiten quitar por encima los granzones y elementos no gramíneos. La paja queda en espera de ser retirada en grandes «sábanas de esparto tejido» o preparada para encerrarla allí mismo en un pajar que se construye en el interior de una cáscara cónica de albardín o mantos de caña de cereal.

La era, fue iniciación o lugar de reunión de labradores, que durante la trilla se ayudaban unos a otros, comentando mucho las incidencias del tiempo a partir desde la siembra hasta la siega, y si la cosecha fue buena o mala, y si las reservas del año anterior o las de éste pueden suplir las necesidades de un año malo, que puede ser el próximo. Todo está en que haya «primavera», porque de lo contrario, cosecha perdida. Un año óptimo sería llover para hacer la siembra y volver a llover en enero y primeros de marzo. El cigarro desigual y panzudo, encendido con el chisque y los tientos a la bota, son inyectables de energía y empuje, que el hombre de la era necesita junto al trago de la cántara que «trasmana» el goteo del agua cristalina de claro azul, derecha en caño alto a la reseca garganta que corta el viento campero de fresca brisa de las primeras horas de la mañana y las de la caída de la tarde, cuando el grano va a ser introducido en sacos bien atados para su traslado al pueblo.

La era tuvo su vida, para dar vida a otras vidas humanas con la pasión de padecer, con la pasión de ánimo, con la nostalgia de días vividos y que no es estado pasivo en el sujeto; puede que en el recuerdo de la era, haya alegría y no tristeza, gozos y no dolor, pasión en la esperanza de vivir una riqueza que es fruto del trabajo victorioso que se vive conviviendo para sobrevivir. La era es también apasionada ansia de volver a ella y recorrer los mismos pasos cada año. La era fue, el lugar última estación desde la siembra, porque después de la era sólo está el molino. Tras el molino, nada, si no es el principio de la vida humana, con otro proceso para extraer la materia prima que el hombre necesita porque le es vital.

La era tenía su encanto a las caídas de las tardes. Antes de trasladar el grano al pueblo, se preparaba la merienda: o bien la consabida «fritada» de asaduras, o «costillas» con tomate, o el conejo con patatas y ajo cabañil. Dicen que el ajo cabañil, viene de las cabañas de los pastores, que a sus fritadas les ponían ajo con vinagre, que da un olorcillo peculiar y excita el apetito. Y dicen que la bota del vino no debe parar de boca en boca, habiendo más de uno en el «corro», siempre para estos menesteres se reúnen los que han trabajado en la era y los aficionados a ella, que todos saben hacer honor a la sartén o la fuente, como premio a esta singladura.

Las modernas máquinas que siegan y trillan al mismo tiempo y empaquetan la paja, han hecho de la era un recuerdo museográfico, a quien el hombre, con su ingratitud, ni siquiera le reza una oración de Réquiem por su muerte.

Diego Riquelme.